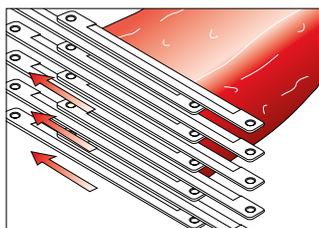


FLEXON

FLEXON: So vielseitig wie die Wünsche Ihrer Kunden

Mit dem FLEXON können vielseitige Bedürfnisse in handwerklichen und mittelständischen Betrieben sowie in Großküchen gedeckt werden.

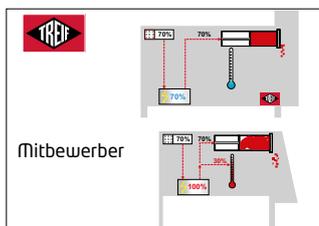
Fleisch, Wurst und Käse können in Würfel und Streifen, aber z.B. auch Käse geraspelt oder Kartoffeln und Gurken in Scheiben geschnitten werden. Die Maschine verarbeitet Ware mit einer Länge von bis zu 550 mm und schafft je nach Produkt und Anwendung in einer Stunde eine Leistung von bis zu 1.400 kg (theoretischer Maximalwert).



Die Doppelhub-Technologie: Damit empfindliche Produkte schonend und formgenau geschnitten werden, stellt das Doppelhubgatter doppelte Schneidlänge bei geringerem Schneidruck zur Verfügung.



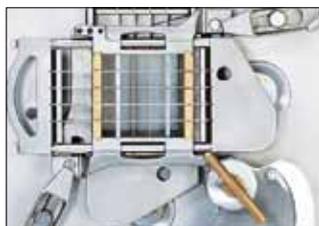
Scherschnitt: der minimale Abstand zwischen Gatter- und Abschnidmesser sorgt für exzellente Schneidergebnisse und verhindert, dass sogenannte „Gulasch-Ketten“ entstehen.



Durch das DHS (Dynamisches Hydraulik System) wird die Haltbarkeit der Schneidgüter verlängert (geringere Wärmeentwicklung der Maschine, weniger Bakterienbildung).



Verschiedene Produkte können grob oder fein geraspelt werden, z. B. Käse, Rettich, Möhren oder Krautsalat.



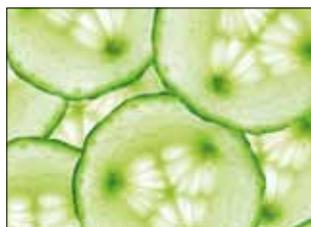
Nach dem Einschalten der Maschine erfolgt die Antriebskoppelung automatisch.



Eine klassische Aufgabe des FLEXON: Schneiden von Schweinefleisch zu Geschnetzeltem.



Der Trennschieber fährt mit einer Kurvenbewegung. Nur dadurch wird die praktische Ein-Hand-Bedienung möglich.



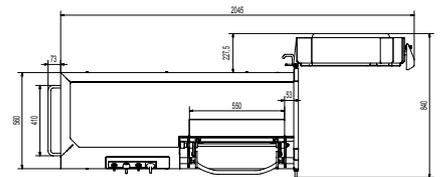
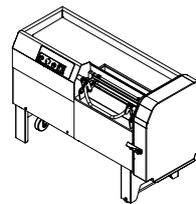
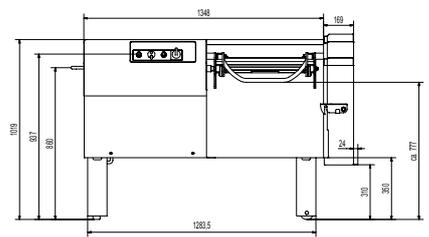
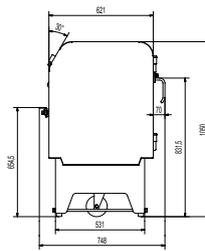
Der FLEXON ist vielseitig und schneidet z.B. auch Gurken.

FLEXON macht es dem Bediener leicht

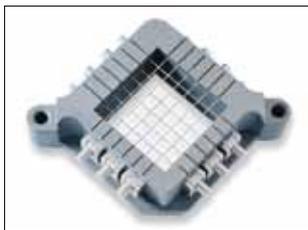
Ergonomisch ist das Ein-Hand-Bediensystem zum Verschließen der Vorfüllkammer. Der Bediener kann mit einer Hand den Schließbügel zum Vorfahren des Trennschiebers betätigen.

Technische Daten:

Max. Leistung in t/h (Theoretischer Maximalwert)	1,4
Max. Abschnittlänge (mm)	0,5-32
Gehäuseabmessungen (mm)	
Länge / Breite / Höhe (mm)	1.517 / 748 / 1.050
Anschlusswert (kW)	1,2
Gattersätze (mm)	4/5/6/8/10/12/14/ 16/20/24/32/48
Gewicht (kg)	230
Produktspezifisches Zubehör	Optional



Mit dem Doppelmesser kann die Leistungsfähigkeit erhöht werden.



Zum Schneiden von Käsewürfeln wird ein spezielles Käsegatter eingesetzt.



Raspelscheibe: Zubehör zum Schneiden von Kartoffeln in dünne Scheiben oder Raspeln, z. B. von Käse steigern Ihre Flexibilität.

Ihre Nutzen auf einen Blick:

- Manuelle Steuerung
- Hohe Schneidleistung dank der großzügig angelegten Schneidkammer von 550 x 96 x 96 mm
- Optimale Produktkomprimierung durch automatische Vorpressung
- Ergonomisches Ein-Hand-Bediensystem zum Verschließen der Vorfüllkammer
- Flexibilität durch Wahl zwischen kontinuierlichem und taktweisem Schneiden
- Konsequenter ergonomisch auch bei der Reinigung
- Das DHS-System (Dynamisches Hydraulik System) verringert die Wärmebelastung der Maschine. Das spart Energie und verlängert die Haltbarkeit der Schneidgüter. Zudem reduziert sich der Verschleiß in der Maschine nachweislich.

HAUPTSITZ:

TREIF Maschinenbau GmbH
Südstraße 4
D-57641 Oberlahr
Tel. +49 2685 944 0
Fax +49 2685 1025
E-Mail: info@treif.com

Weitere STANDORTE:

Belgien

China

Frankreich

Italien

Russland

United Kingdom

USA