

JAGUAR

JAGUAR: Für einen professionellen Start in neue Märkte

Der Scheiben- und Portionenschneider JAGUAR kombiniert seine einfache Form geschickt mit vielen Funktionalitäten und hoher Bedienungssicherheit.

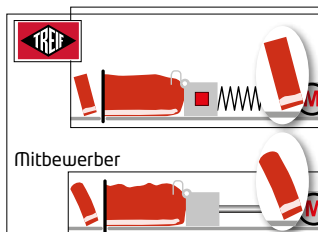
Mit seiner Vielfalt an Schneidleistungen wird er oft im Fleischerhandwerk, Supermarkt und in Großküchen eingesetzt. Die Industrie und Großflächensupermärkte schätzen ebenfalls seine hohe Leistung.



Ein Blick in den Messerkasten zeigt ein dünnes Messer für einen exakten Schnitt.



Stielkoteletts zu schneiden ist ein „Kinderspiel“ für den kraftvollen JAGUAR.



Exaktes Schnittbild und gleichmäßige Scheibenstärken: dank des Dynamischen Vorschubsystems (DVS), serienmäßig verbaut, kann trotz kontinuierlicher Produktzufuhr getaktet geschnitten werden. Ohne DVS können keilige Scheiben entstehen.



Rumpsteak - eines von zahlreichen Produkten, die sich mit dem flexiblen Portionenschneider schneiden lassen.



Einfachste Bedienung mit Hilfe von eindeutigen Symbolen und Grafiken.



Schweinebauch gehört zum „Standard-Repertoire“ der Maschine.



Parallele Scheiben und höchste Ausbeute werden durch einen perfekten Griff des Produktes, auch bei knochenhaltigen Produkten, möglich.

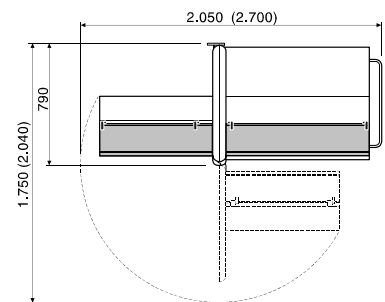
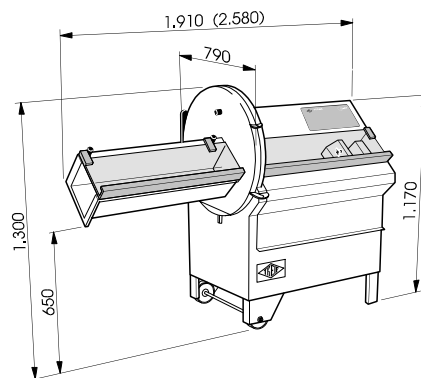


Bis zu 180 Scheiben/Min. schafft der JAGUAR in der Spitze. Ihren Produkten entsprechend können Sie zwischen den Varianten mit einer Einlegelänge von 700 mm oder 1100 mm wählen.

JAGUAR und seine Möglichkeiten

Er bietet die Möglichkeit, neben knochenhaltigen Produkten, auch knochenlose Produkte zu schneiden. Die Produkte werden gekühlt oder gefroren bei bis zu -4 °C geschnitten.

Technische Daten:	JAGUAR 700	JAGUAR 1100
Abschnittlänge (mm)	0,5-30	0,5-30
Max. Abschnitte/Min.	180	180
Einlegequerschnitt B x H (mm)	200 x 190	200 x 190
Max. Einlegelänge (mm)	700	1.100
Gehäuseabmessungen (mm)		
Länge / Breite / Höhe (mm)	1.910/790/1.300	2.580/790/1.300
Anschlusswert (kW)	2,6	2,6
Anwendungen	Bis zu -4 °C	Bis zu -4 °C
Gewicht (kg)	204	221
Produktspezifisches Zubehör	Optional	Optional



Der Multizahngreifer ermöglicht beste Produktfixierung bei knochenlosen Produkten (optional).



Noppenblech: Zwischen den Noppen entsteht ein Luftpolster, auf welchem das Produkt zum Messer geführt und die Produktreibung verringert wird.



Das Sichelmesser ist für verschiedene Anwendungen optional erhältlich (glattes oder verzahntes Messer).

Ihre Nutzen auf einen Blick:

- Einstieg in neue Märkte mit dem kleinsten, aber enorm leistungsstarken Portionenschneider von TREIF
- Kraftvolles Portionieren knochenloser und knochenhaltiger Produkte: bis zu 180 Scheiben/Minute
- Leistungsstarkes und zugleich präzises Portionieren, z.B. von Koteletts, Steaks, Schnitzel und vielem mehr in gekühltem oder bis zu -4 °C gefrorenem Zustand (je nach Produkt und Anwendungen auch tiefer gefrorene Produkte)
- Erfüllung höchster Hygiene-Anforderungen durch Labyrinthführung
- Präzisions-Sichelmesser
- Perfekter Produkthalt für parallele Scheiben und höchste Ausbeute

HAUPTSITZ:

TREIF Maschinenbau GmbH
Toni-Reifenhäuser-Str. 1
D-57641 Oberlahr
Tel. +49 2685 944 0
Fax +49 2685 1025
E-Mail: info@treif.com

WEITERE STANDORTE:

Belgien

China

Frankreich

Italien

Russland

Großbritannien

USA