

LION

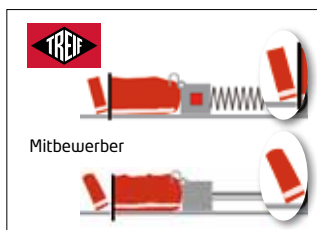
LION: Die perfekte Umsetzung von Energie in Leistung

Der Scheiben- und Portionenschneider LION bietet mit bis zu 400 Abschnitten pro Minute (mit Doppelmesser) und einer großen Einlegekammer von 350 x 240 mm (B x H) viel Leistung und Platz für zahlreiche Schneidanwendungen.

Er ergänzt das Programm der Scheiben- und Portionenschneider um eine weitere, größere Maschinenvariante, die speziell die Zielgruppen Supermärkte und Industrie anspricht.



LION 700 F



Exaktes Schnittbild und gleichmäßige Scheibenstärken: dank des Dynamischen Vorschub Systems (DVS) kann trotz kontinuierlicher Produktzufuhr getaktet geschnitten werden. Mit dem DVS ist der LION serienmäßig ausgestattet.



Vielseitigkeit ist das Markenzeichen des LION.



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



Ob mit oder ohne Knochen – der Portionenschneider schneidet alle Produkte präzise und sauber auf.



Der intelligente Schneidguthalter kann beim Greifen des Produktes zwischen Fleisch und Knochen unterscheiden.



Die Schneidleistung des LION liegt bei bis zu 400 Scheiben/Minute (mit Doppelmesser).



Die Scheiben können kontinuierlich oder in Paketen abgelegt werden.



Von Koteletts bis zu Käse-Produkten reicht das Schneid-Spektrum des LION.

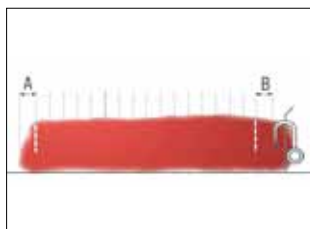
Vielfältiger Einsatz des LIONs

Mit dem LION können knochenhaltige oder knochenlose Produkte zugeschnitten werden, z. B. Bacon, Schweinebauch, Nackensteaks, Kotelett, Rindfleischsteaks, Rouladen oder Käseprodukte.

Technische Daten:	LION F/FB	LION E/EB
Abschnittlänge (mm)	0,5-70	0,5-250
Max. Abschnitte/Min. mit Doppelmesser	400	400
Einlegequerschnitt BxH (mm)	350 x 240	350 x 240
Max. Einlegelänge (mm)	700	700
Gehäuseabmessungen (mm)		
Länge/Breite/Höhe ohne Band (mm)	1.890/1.150/1.550	1.890/1.150/1.550
Länge/Breite/Höhe mit Band (mm)	2.690/1.150/1.550	2.690/1.150/1.550
Anschlusswert (kW)	3,4/3,5	3,4/3,5
Anwendungen	Bis -4 °C	Bis -4 °C
Gewicht ohne Band (kg)	320	320
Gewicht mit Band (kg)	409	409
Produktspezifisches Zubehör	Optional	Optional



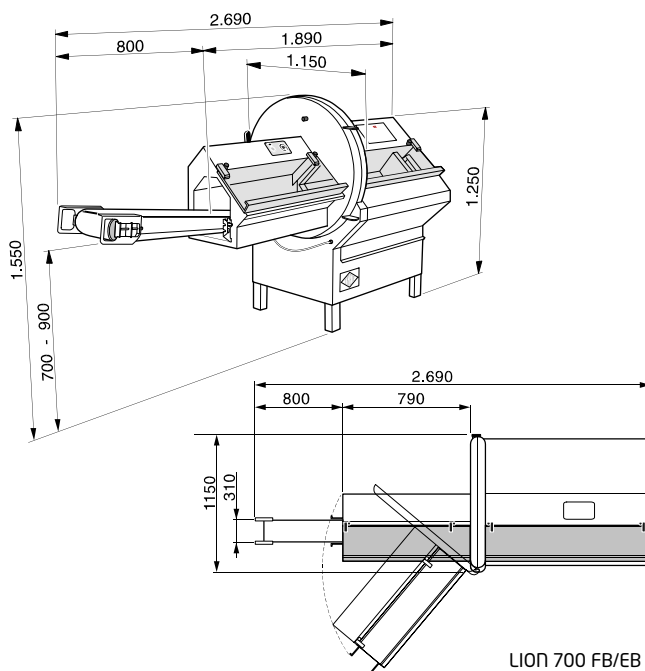
Messer für verschiedene Anwendungen optional erhältlich (Doppel-, Cordonbleu-, Wellenschnitt-, Käse-, Wurst-Messer).



Die Reststückauflösung sorgt dafür, dass das Schneidgut bis zum Reststück in gleich starke Scheiben geschnitten wird, die letzte bleibt als komplette Scheibe erhalten.



Noppenblech: Zwischen den Noppen entsteht ein Luftpolster, auf welchem das Produkt widerstandslos zum Messer geführt wird.



LION 700 FB/EB

Ihre Nutzen auf einen Blick:

- Mit 350 mm breiter Einlegekammer enorm viel Platz für zahlreiche Schneidanwendungen, insbesondere für voluminöse Produkte
- Hohe Leistung und Genauigkeit auch bei knochenhaltigen Produkten
- Mehr Tempo in der Produktion durch Rückfahrwegbegrenzung
- Optimale Ausnutzung des Schneidgutes durch Reststückauflösung (E/EB)
- Optimale Nutzung des Schneidgutes, z. B. durch Aufteilung des Schneidgutes in Schneidbereiche (E/EB)
- Erfüllung höchster Hygiene-Anforderungen durch Labyrinthführung
- Speicherbare Schneidprogramme
- HS (High-Speed) mehr Kapazität (optional)

HAUPTSITZ:

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

WEITERE STANDORTE:

Belgien China Frankreich Italien Russland Großbritannien USA