

PUMA

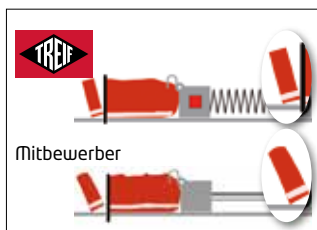
Ihr Hauptgewinn mit PUMA: Zeit und maximale Ausbeute

Wenn sich Leistung und Präzision verbinden, dann wird mit dem PUMA geschnitten - und zwar bis zu 400 Abschnitte pro Minute (mit Doppelmesser).

Das gilt z.B. für Koteletts, Steaks, Schnitzel, Schweinebauch, Bacon oder Fleischkäse im frischen, gekühlten oder bis - 4 °C gefrorenen Zustand. Der flexible PUMA kann die Vielfalt der Produkte mit kleinstmöglichen Rüstzeiten abdecken.



PUMA 700 EB



Mitbewerber

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



Der PUMA ist jetzt noch leichter zu bedienen. Mit dem neuen Touch-Screen ist die Bedienung komfortabler und schneller. Per USB-Stick können Daten gesichert und Software-Aktualisierungen eingespeist werden.



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



Leistung und Präzision sind die Markenzeichen des PUMAs. Die Maschine schneidet Produkte mit einer Temperatur von bis zu -4 °C auf.



Je nach Modell können Produkte mit einer Länge von bis zu 700 bzw. 1.100 mm eingelegt werden.



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



Wie zahlreiche Maschinen-Komponenten lässt sich auch das Austragband ohne Kraftaufwand in die optimale Reinigungsposition bringen. Eines von zahlreichen Beispielen für das ergonomische Design des PUMAs.

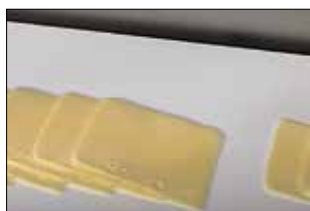
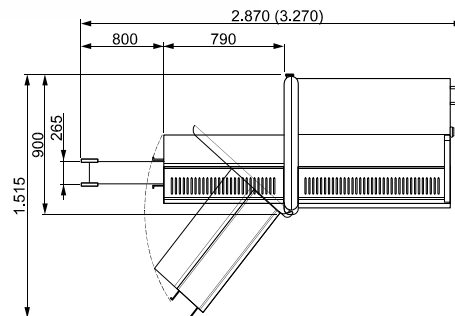
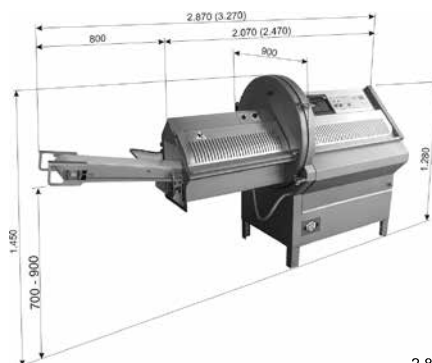


Ob Steaks, Schnitzel, Schinken oder Käse - der PUMA ist enorm flexibel.

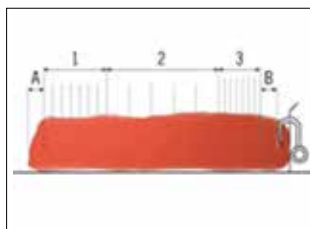
Die Vielseitigkeit des PUMAs

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

Technische Daten:	PUMA F/FB	PUMA E/EB
Abschnittlänge (mm)	0,5-70	0,5-250
Max. Abschnitte/Min. (Doppelmesser)	400	400
Einlegequerschnitt B x H (mm)	220 x 240	220 x 240
Max. Einlegelänge (mm)	700 (1.100)	700 (1.100)
Gehäuseabmessungen (mm)		
Länge / Breite / Höhe ohne Band (mm)	2.070*/900/1.450	2.070*/900/1.450
Länge / Breite / Höhe mit Band (mm)	2.870**/900/1.450	2.870**/900/1.450
Anschlusswert (kW)	3,4/3,5	3,4/3,5
Anwendungen	Bis -4 °C	Bis -4 °C
Gewicht ohne Band (kg)	285 (305)	285 (305)
Gewicht mit Band (kg)	305 (325)	305 (325)
Produktspezifisches Zubehör	Optional	Optional



Optimale Einbindung in den Produktionsprozess durch Paketbildung.



Durch die Möglichkeit zur Produkteinteilung in mehrere Bereiche können bei PUMA E/EB z.B. aus einem Produkt Minutensteaks und Bratenstücke geschnitten werden.



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

Ihre Nutzen auf einen Blick:

- Hohe Leistung und Genauigkeit auch bei knochenhaltigen Produkten
- Schnelle und einfache Bedienung per Touch Screen; USB-Anschluss für Datensicherung und Software-Updates
- Optimale Ausnutzung des Schneidgutes durch Reststückauflösung (E/EB)
- Gewinnwachstum durch Präzisions-Sichelmesser und intelligenten Schneidguthalter
- Optimale Nutzung des Schneidgutes, z. B. durch Aufteilung des Schneidgutes in Schneidbereiche (E/EB)
- Einfachste und schnelle Reinigung dank optimaler hygienischer und ergonomischer Bedingungen (z.B. Rückenschonendes Aufrichten des Austragebandes in Reinigungsposition ohne Kraftaufwand)
- Automatischer Reststück-Auswurf dank pneumatischem Schneidguthalter (optional)
- Fahrwerk für bequemes und flexibles Fahren der Maschine (optional)
- HS (High-Speed)-Modell für mehr Kapazität (optional)

Bei einer Einlegelänge von 1.100 mm:

* plus 800 mm bei PUMA E/F

** plus 400 mm bei PUMA EB/FB

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

United Kingdom

USA