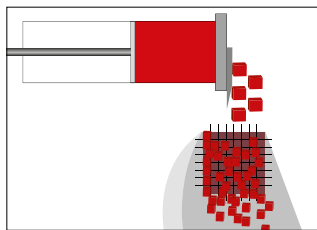


TWISTER

Würfeln, Streifen schneiden, Raspeln - alles möglich mit dem TWISTER

Der Würfel- und Streifenschneider TWISTER erzielt in einer Stunde eine Schneidleistung von bis zu 3.500 kg (theoretischer Maximalwert) – und das selbst bei Dauereinsatz.

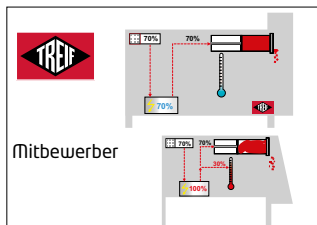
Hier treffen höchste Belastbarkeit und starke Leistungs-Ergebnisse auf eine hohe Bedienfreundlichkeit von der Beladung bis zur Reinigung. Die einfache Display-Menüführung ist intuitiv zu handhaben.



Das AVS (Automatisches Vorpress-System) ermöglicht eine optimale Formgenauigkeit der Würfel bzw. Streifen von Beginn an. Außerdem dient es der Optimierung von Zykluszeiten durch bspw. schnelleres Verfahren in ungefüllten Kammerabschnitten.



Gulasch-Würfel gehören selbstverständlich zum Schneidspektrum des TWISTERS.



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



Gegarte Produkte können ebenfalls problemlos geschnitten werden.



Mit dem Schließbügel wird der Trennschieber betätigt. Dieser fährt mit einer Kurvenbewegung. Nur dadurch wird die praktische Ein-Hand-Bedienung möglich und die Kammer bis zum Maximum gefüllt.



Der TWISTER ist sehr vielseitig. Die unterschiedlichen Schneidparameter lassen sich abspeichern (bis zu 50 Schneidprogramme).



Exzellente Schneidergebnisse dank patentiertem Filetiegatter (optional). Damit wird höchste Schnittgeometrie erzielt, welche zu perfekten Resultaten führt.



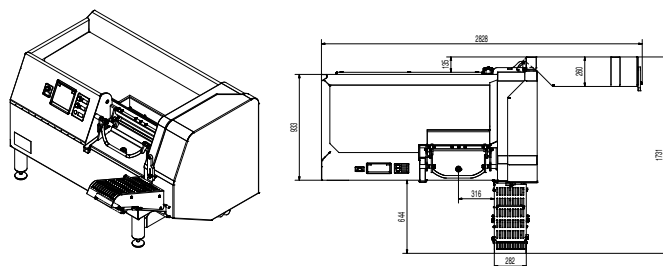
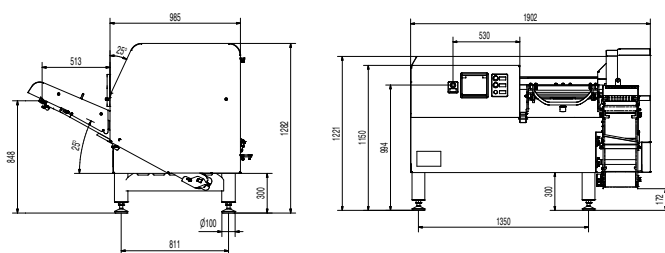
Der Würfel- und Streifenschneider schafft bis zu 3,5 t (theoretischer Maximalwert) in einer Stunde. Die Messerdrehzahl ist individuell einstellbar.

Schonender Schnitt

Mit Hilfe des Filetiergatters (optional) werden empfindliche Produkte wie gegartes Fleisch, Geflügel oder Brühwurst schonend geschnitten und somit exzellente Schneidergebnisse erzielt.

Technische Daten:

Leistung in t/h (Theoretischer Maximalwert)	3,5
Max. Abschnittlänge (mm)	1-50
Max. Abschneidmesserdrehzahl/Min.	300/ 400 (optional)
Gehäuseabmessungen (mm)	
Länge/Breite/Höhe (mm)	1.902 / 1.800 / 1.282
Anschlusswert (kW)	4,5 / 6,0 (optional)
Gattersätze (mm)	4/5/6/8/10/12/15/17/20 /24/30/40/60/120
Gewicht (kg)	Ca. 670
Produktspezifisches Zubehör	Optional



Reinigungs kanal für besseren Ablauf von Flüssigkeiten, z.B. Fleischsaft, Spülwasser.



Das Käsegatter ist eine Voraussetzung für präzise, formgerechte Käsewürfel.



Der TWISTER kann auch mit Waage ausgestattet werden. Durch ständige Rückkopplung mit der Maschine können so z.B. auftragsbezogene Mengen geschnitten und direkt abgewogen werden.

Ihre Nutzen auf einen Blick:

- Flexibilität und Leistungsstärke durch Wahl zwischen kontinuierlichem und taktweisem Schneiden sowie durch individuell einstellbare Messerdrehzahl
- Der standardmäßige Führungskeil im Austrageband verhindert ein Verlaufen des Bandes und verlängert so dessen Lebensdauer
- Optimale Produktkomprimierung durch automatische Vorpressung (AVS)
- Durch den standardmäßigen USB-Anschluss ist die Datensicherung stark vereinfacht
- Ergonomisches Ein-Hand-Bedien system zum Verschließen der Vorfüllkammer; Kammergröße: 550 x 120 x 120 mm
- Patentiertes Filetiergatter für empfindliche Produkte (optional)
- Zuverlässiger Schutz vor Eindringen von Hydraulik-Öl des Vorschubzylinders in die Schneidkammer; Hygiene-Zylinder (optional) macht Produkt-Kontaminierung mit Hydraulik-Öl (bei TREIF wird nur Lebensmittel-Hydraulik-Öl eingesetzt) technisch unmöglich

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