DIVIDER startup

Passt sich Ihren Bedürfnissen an

Ideal einsetzbar in Ihrer Kantine, Großküche, Metzgerei oder Convenience-Manufaktur. Mit dem Einstiegsmodell **DIVIDER startup** sind Sie flexibel aufgestellt.

Der DIVIDER startup zeichnet sich durch seine **Mobilität** und hohe Anpassungsfähigkeit aus. Durch die k**ompakte Konstruktion** und **platzsparende Aufstellung** bietet er Ihnen Tag für Tag **flexible Lösungen.** Eine optimierte Handhabung durch seine **intuitive Bedienung**, die zum Einsatz kommende bewährte TREIF Schneidtechnik und sein **Hygiene-Design** werden vom DIVIDER startup clever kombiniert.

Flexibel, platzsparend und zuverlässig zugleich: Durch sein geringes Gewicht und das Fahrwerk lässt sich der Slicer ganz Ihrem Bedarf entsprechend **verschieben und aufstellen.**

Der Messerschieber vermeidet das Anhalten des Messers und sorgt somit für eine **extrem kurze Produktbeladezeit - die Minimalisierung der Totzeit.**

Die **intuitive** menügeführte **Bedienung mit Touch-Display und intelligenter Assistenzfunktion** ermöglichen dem Anwender **sekundenschnelle Produktwechsel. Datentransfer via USB-Port** z.B. zum Import oder Datensicherung.

Ob Käse, Wurst oder Convenience-Produkte – eine Vielfalt an **Produktpräsentationen** lässt sich mit dem DIVIDER startup schneiden z.B. Fächer, Stapel, Zick-Zack etc..

Große Kammer auf kleinem Raum – mit dem DIVIDER startup können Sie mehrere Produkte in nur einem Schneidvorgang verarbeiten.

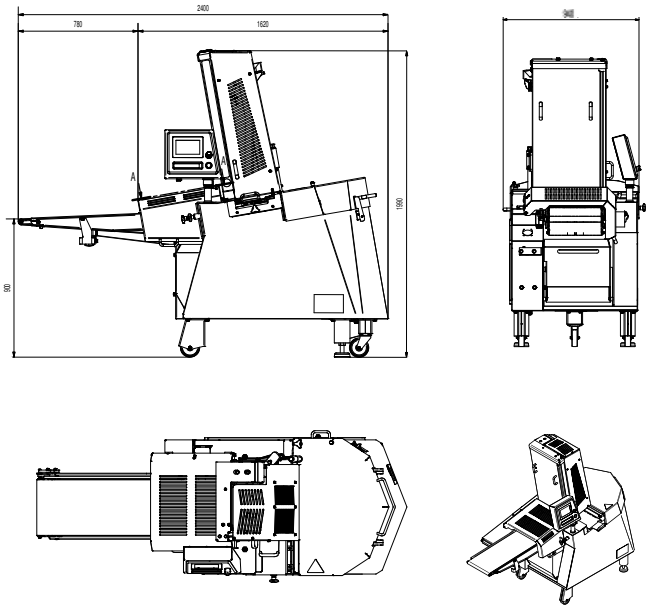
Mit dem Kreismesser-Slicer DIVIDER startup kann eine **Vielzahl** von Produkten ohne jeglichen Umbau der Maschine geschnitten werden.

Der wahre Energie-Sparer: Ihr Slicer

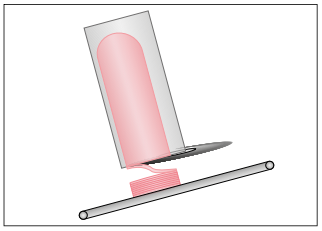
Ein Slicer, der an die Umwelt denkt – und an Ihre Kosten!
Der DIVIDER startup ermöglicht es die Produkte bei höheren Temperaturen zu schneiden. So **gewinnen** Sie die **Zeit** der Kühlung und ersparen sich die **Kosten durch Minimierung des Energieaufwands.**
Ganz schön clever, oder? Das ist Slicen mit TREIF!

Technische Daten:

Max. Abschnittlänge (mm)	0,5–25
Max. Abschnitte/Min. (theoretischer Maximalwert)	900
Max. Einlegelänge (mm)	600
Einlegequerschnitt B x H (mm)	280x160
Max. Stapelhöhe (mm)	50
Gehäuseabmessungen (mm)	
Länge mit Austrageband/ Breite (mm)	2400/940
Transport-/Aufstellhöhe	1850/1990
Anschlusswert (kW)	2,8
Gewicht (kg)	Ca. 560
Produktspezifisches Zubehör	optional



„Zick-zack" stapeln – eine weitere Möglichkeit, die der DIVIDER startup eröffnet.



Static Distance Control (SDC): Der Ablegetisch positioniert sich vor dem Schneiprozess für das optimale **Ablegen der Scheiben.**

Setzen Sie den Slicer zum Stapeln Ihrer Produkte ein: bis zu 50 mm hohe Stapel und 300 Abschnitte in der Minute sind möglich.

Ihre Nutzen auf einen Blick:

- **Produktflexibilität:** Slicen auf **Premium-Niveau** – kein Umbau bei Produktwechsel
- **Mobilität: Bedarfsorientiertes Aufstellen** dank geringem Gewicht und **einfachem Transport**
- **Geringerer Wartungsaufwand**
- **Schnelle und einfache Reinigung** dank des bewerten **Premium-Hygiene-Designs**
- Alle Vorteile der bewährten Slicer-Generation von TREIF: noch mehr Kraft und Dynamik in den Antrieben, noch kürzere Nebenzeiten, **höchste Prozess-Sicherheit**, mehr Kapazität, noch flexibler auf Kundenwünsche reagieren
- Ideal auch für die Verarbeitung von **Veggie-Produkten**
- **Gleichzeitiges Schneiden von mehreren Produkten** – auch unterschiedlicher Art
- **Convenience**: Bedienerfreundliche **Software mit Touch Display**

Technische Änderungen vorbehalten. 0.25 09/2019 DieDruckerei
Foto: www.fotolia.com

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 Polen Großbritannien USA

www.treif.de