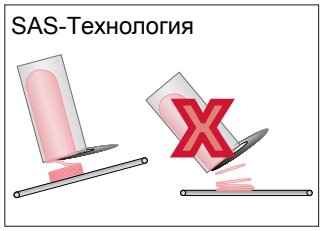
DIVIDER 660+

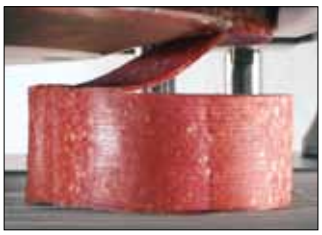


Гибкое рещение для Вашей нарезки для отдела самообслуживания, сейчас с Премиум-Гигиена-Дизайн

С очень просторной камерой вкладки 320 x 130 мм DIVIDER 660+ предлагает многообразные возможности использования для Вашего отдела самообслуживания. DIVIDER 660+ означает короткое время на вспомогательные работы, экономия энергии, ещё больше мощи и динамики в приводе, максимальная надеждость производственного процесса, больше вместимость и ещё большая гибкость на пожелания клиентов. Просто говоря „+“ в Инновациях. Не только при нарезке, также в области Гигиены, с DIVIDER 660+ Вы на абсолютном уровне Премиум.



Комбинация из уникальнейшей в мире технологии SAS с наклонным лотком и инновационной технологией производства ножей, TREIF гарантирует оптимальную укладку, даже при «тяжёлых» продуктах, как напр. птица.



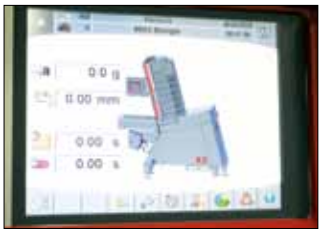
Используйте Ваш DIVIDER 660+ для укладки Вашего продукта стопкой: возможна стопка высотой в 100 мм.



Смещённая укладка сыра – дальнейшая возможность, которую открывает DIVIDER 660+.



DIVIDER 660+ укладывает нарезанный продукт очень чисто веерообразно.



Удобность и понятность для оператора с управлением через 10“-дисплей(диагональ экрана). Управление с помощью меню простое и легко понятное.



Запатентированный вакуумный захват(опция) держит надёжно мягкие продукты как варённая колбаса и обеспечивает надёжность производственного процесса.



Длина вкладки DIVIDER 660+ составляет 850 мм. До 4 продуктов можно нарезать одновременно.

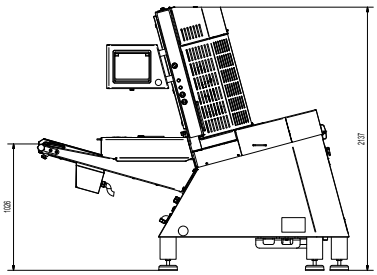
PART OF marel

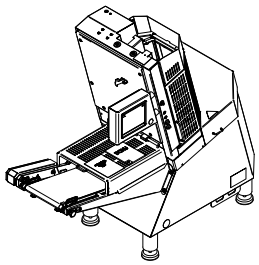
Действительный Энергосберегатель: Ваш Слайсер

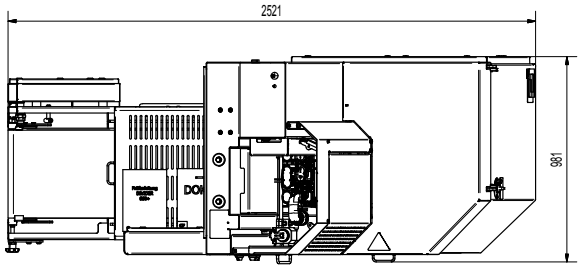
Слайсер, который думает об окружающей среде и Ваших расходах! Это действительно существует! Так как со Слайсером TREIF Вы можете нарезать при более высоких температурах продуктов, у Вас не только больше времени, благодаря меньших временных затрат на заморозку, но и больше денег, благодаря экономии затрат на энергию. Умно, не правда ли? Вот именно, Нарезки с TREIF!

Технические характеристики:

Макс. длина отрезки (мм)	0,5–25
Макс. Количество разрезов/мин. (теоретическое макс. значение)	2.640
Макс. длина вкладки (мм)	850
Сечение вкладываемого продукта Ш x В (мм)	320x130 или 280x160 или Ø 220
Габаритные размеры корпуса (мм)	
Длина/ширина с разгрузочным транспортером (мм)	2.522/981
Транспортная / монтажная высота(мм)	1.900/2.200
Потребляемая мощность (кВт)	4,8
Вес (кг)	прим. 620
Принадлежности для конкретных продуктов	опционально









За TREIF-Технологию непрерывной нарезки компания TREIF в 2013 году получила премию в области инноваций SUCCESS земли Райнланд-Пфальц.



Возможны различные решения для технологических линий, в данном случае, с контрольными весами. Уже имеющиеся компоненты (напр. весы, доп. транспортные ленточки) можно совместить с DIVIDER 660+.



Открытый стиль конструкции на много облегчает мойку.

Ваши преимущества:

- Нарезка на уровне Премиум – без переоборудования при переходе на другой продукт
- Больше времени и меньше затрат на энергию, благодаря нарезке при более высоких температурах
- Премиум-Гигиена-Дизайн
- Все преимущества испытанной технологии Слайсеров от TREIF: ещё больше силы и динамики в приводе, более короткое время на вспомогательные работы, максимальная надеждость производственного процесса, большая вместимость, абсолютная гибкость на пожелания клиентов
- Специальное решение: разширенная камера до калибра 220 мм. для напр. итальянской мортаделлы.
- Также идеально для обработки вегетарианских продуктов
- Различные модели расширения; элемент удлинения ленточки как стыковка с установкой по упаковке с индивидуальной настройкой угла наклона(опция); smart-Закладка(опция)

Мы оставляем за собой право на технические изменения. 0.25 08/2016 DieDruckerei

ШТАБ-КВАРТИРА:

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

ОТДЕЛЕНИЯ КОМПАНИИ:

Бельгия Китай Франция Италия Россия Великобритания Америка

www.treif.com