Если страсть

Направляет в сторону Вашего успеха, это должен быть TREIF



Каталог оборудования







Index

Passion for Food Cutting	03 - 05	SLICING c TREIF	24
DICING c TREIF	06	Каталог оборудования SLICING	25 - 29
Каталог оборудования DICING	07 - 13	nanoblades: собственное производство ножей TREIF	30-33
PORTION CUTTING c TREIF	14	Customer Center	34
Каталог оборудования PORTION CUTTING	15 - 23	Дополнительные сведения о продукции	35







Passion for Food Cutting

Наша компания специализируется на производстве высококлассного оборудования для нарезки продуктов питания. Мы со всей энергией посвящаем себя этой задаче, чтобы не только предложить нашим клиентам лучшее техническое решение, но и повысить конкурентоспособность их продукции.

С наши инновациоными машинами, производственными линиями и системами технологии нарезки продуктов питания и слайсерной нарезке, мы можем внести значительный вклад в успех наших клиентов. Что позволяет нам этого достичь, это иникальный ассортимент возможностей нарезки и очень тесное сотрудничество, которое мы постоянно поддерживаем с нашими клиентами. Мясо ли, колбасы или сыр, хлеб и кондитерские изделия, или для нарезки кубиков, брусков или слайсов,TREIF знает самую подходящую технологию нарезки и как её точно применять. Огромное количество национальных







и интернациональных потентов TREIF, это достаточное подтверждение нашей инновационной мощи.

Мы целиком отдаем себя тому, чтобы наш клиент всегда получал наибольшую пользу:

квалифицированные инженеры, инициативные специалисты по продажам и опытные сервисные инженеры – зачастую сами мясники или пекари – гарантируют максимально высокое качество, необходимое для выполнения этой задачи.

Наша цель – радовать клиентов. А это было бы невозможно без уникального оборудования для резки и сервисной программы.

То, что 70 лет назад начиналось с производства и продажи пил для костей и точильных камней, сегодня выросло в TREIF – ведущего мирового производителя оборудования для резки, для пищевой промышленности.

Компанию, сочетающую прагматизм и увлеченность. Компанию, воплощающую в себе предприимчивость,



целеустремленность и ориентированность на клиентов и их рынки.

Около 500 наших специалистов по всему миру изо дня в день делают все возможное для решения любых задач в области резки. Для этого у нас открыто 4 самостоятельных высокоспециализированных подразделения, концентрирующих все ноу-хау в области режущего оборудования для пищевой промышленности.

В каждом подразделении к услугам наших клиентов – сертифицированный персонал, специализирующийся на решении конкретных задач в определенной области применения. Как специалист сразу в 4 областях наша компания может предложить клиентам межотраслевые решения и, вместе с ними, дать новые синергетические возможности, гарантируя уверенное преимущество.

TREIF. Мы знаем толк в нарезке.



DICING с TREIF







Нарезка кубиками с TREIF – ваши преимущества:

С оборудования для нарезки продуктов кубиками, соломкой и стружкой началась история успеха TREIF. С учетом наработанного опыта специалисты подразделения DICING при разработке и производстве машин, следуют однозначным приоритетам:

высокая производительность, первоклассное качество реза, удобство в эксплуатации(например, система быстрой замены решеток) и гигиенические характеристики, которые оценит каждый, кто знает толк в нарезке кубиками.

- Оптимальный срез, благодаря оснащенному датчиками режущему механизму(патент TREIF), системе AVS (автоматическая система предворительного прессования) и оптимизация остатка
- Низкая потребность в очистке благодаря продуманному до мельчайших деталей гигиеническому дизайну, обеспечивающему оптимальные гигиенические условия; запатентованный гигиенический цилиндр
- Оптимальные условия резки благодаря специально, в зависимости от продукта, подобранным принадлежностям, например, филетировочная решетка для чувствительных продуктов, таких как свежее мясо
- Весы для упаковки по заданному весу(опция); удалённый доступ обслуживания (опция)
- Реализация индивидуальных требований в сотрудничестве с командой специалистов TREIF



FELIX

Производительность в т/ч (теоретическое максимальное значение)	0,8
Сечение решетки Ш x В (мм)	96 x 96
Макс. длина закладываемого куска (мм)	300
Подключаемая мощность (кВт)	1,0 (230 V/1ph)
Области применения	
Особенность	Компактность, универсальность, производительность



FLEXON

Производительность в т/ч (теоретическое максимальное значение)	1,4
Сечение решетки Ш x В (мм)	96 x 96
Макс. длина закладываемого куска (мм)	550
Подключаемая мощность (кВт)	1,2
Области применения	
Особенность	Камера загрузки продукта



ARGON+

Производительность в т/ч (теоретическое максимальное значение)	2,0
Сечение решетки Ш x В (мм)	96 x 96
Макс. длина закладываемого куска (мм)	550
Подключаемая мощность (кВт)	2,0
Области применения	
Особенность	Камера загрузки продукта



TWISTER basic

Производительность в т/ч (теоретическое максимальное значение)	2,0
Сечение решетки Ш x В (мм)	120 x 120
Макс. длина закладываемого куска (мм)	550
Подключаемая мощность (кВт)	4,0
Области применения	
Особенность	Камера загрузки продукта, Базовая модель семейства TWISTER



TWISTER

Производительность в т/ч (теоретическое максимальное значение)	3,5
Сечение решетки Ш x В (мм)	120 x 120
Макс. длина закладываемого куска (мм)	550
Подключаемая мощность (кВт)	4,5 / 6,0
Области применения	
Особенность	Камера загрузки продукта



TWISTER SP+

Производительность в т/ч (теоретическое максимальное значение)	3,5
Сечение решетки Ш x В (мм)	120 x 120
Макс. длина закладываемого куска (мм)	550
Подключаемая мощность (кВт)	6,0
Области применения	
Особенность	функция премиум-кубик (опция)



TWISTAS

Производительность в т/ч (теоретическое максимальное значение)	4,0
Сечение решетки Ш x В (мм)	120 x 120
Макс. длина закладываемого куска (мм)	620
Подключаемая мощность (кВт)	7,5
Области применения	



TWISAN

Производительность в т/ч (теоретическое максимальное значение)	4,5
Сечение решетки Ш x В (мм)	150 x 150
Макс. длина закладываемого куска (мм)	620
Подключаемая мощность (кВт)	15,0
Области применения	
Особенность	Режет замороженные куски мяса и насыпной материал, а также свежее мясо



AVITOS

Производительность в т/ч (теоретическое максимальное значение)	2,0
Сечение решетки Ш x В (мм)	210 x 120
Макс. длина закладываемого куска (мм)	620
Подключаемая мощность (кВт)	12,5
Области применения	
Особенность	Специализация на глубокозамороженных продуктах



CASAN 200

Производительность в т/ч (теоретическое максимальное значение)	3,0
Сечение решетки Ш x В (мм)	200 x 120
Макс. длина закладываемого куска (мм)	550
Подключаемая мощность (кВт)	9
Области применения	
Особенность	Специалист по нарезке сыра

TREIF PART OF marel



Тележка для принадлежностей

- Все принадлежности машины постоянно под рукой
- Упрощенная очистка благодаря хранению всех компонентов машины, таких как нож и ленточный транспортер, на специальной тележке

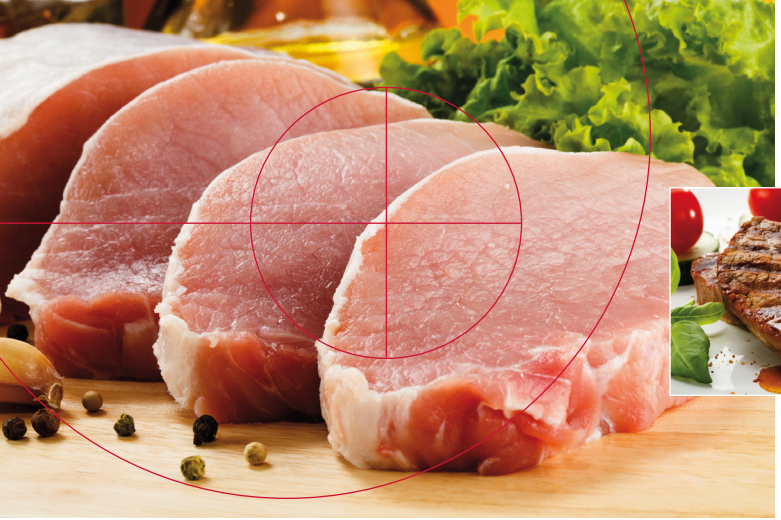


Весы

- Порционная нарезка кубиков и соломки (упаковочных единиц заданного веса)
- Точность взвешивания до +/-0,3 % от заданного веса
- Сохранение целевого веса каждой упаковочной единицы в программе нарезки
- Диапазон взвешивания до 50 кг
- Автоматическая коррекция веса при отклонении от заданного веса
- Порционная укладка в евроящики, коробки и вакуумные мешки
- Очистка проточной водой





PORTION CUTTING с TREIF







Порционная нарезка с TREIF – ваши преимущества:

С точностью нарезки растет и ваша прибыль – быстро и просто. Воспользуйтесь преимуществами, которые дают вам прецизионный серповидный нож и «умный» держатель нарезаемого продукта.

С системой DVS точная нарезка ломтей гарантирована всегда. DVS (динамическая система подачи) обеспечивает непрерывную и одновременно бережную, адаптированную к продукту подачу к ножу. Движение продукта сведено к минимуму - это необходимое условие для получения точно нарезанных ломтиков.

- Производительная и одновременно точная порционная нарезка, например отбивных, стейков, шницелей и многого другого, в свежем, охлажденном или замороженном состоянии
- Нарезка с оптимизацией выхода готового продукта
- Идеальный срез благодаря системе DVS и прецизионному серповидному ножу
- Максимизация прибыли с помощью инновационных технологий, например «умного» держателя нарезаемого продукта
- Ускорение производства благодаря автоматизированным процессам
- Соответствие высочайшим гигиеническим требованиям



PUMA F / FB

Макс. количество резов/мин.	400
Сечение закладываемого куска Ш x В (мм)	220 x 240
Макс. длина закладываемого куска (мм)	700
Подключаемая мощность (кВт)	3,4 / 3,5
Области применения	До -4 °C 



PUMA E / EB

Макс. количество резов/мин.	400 (двойной нож)
Сечение закладываемого куска Ш x В (мм)	220 x 240
Макс. длина закладываемого куска (мм)	700 / 1.100
Подключаемая мощность (кВт)	3,4 / 3,5
Области применения	До -4 °C 
Особенность	Разделение на зоны резки, формирование пакетов



LION F/FB

Макс. количество резов/мин.	400 (двойной нож)
Сечение закладываемого куска Ш x В (мм)	350 x 240
Макс. длина закладываемого куска (мм)	700
Подключаемая мощность (кВт)	3,4 / 3,5
Области применения	До -4 ºC





LION E/EB

Макс. количество резов/мин.	400 (двойной нож)
Сечение закладываемого куска Ш x В (мм)	350 x 240
Макс. длина закладываемого куска (мм)	700
Подключаемая мощность (кВт)	3,4 / 3,5
Области применения	До -4 ºC





LION bacon

Макс. количество резов/мин.	300
Сечение закладываемого куска Ш x В (мм)	270 x 108
Макс. длина закладываемого куска (мм)	620
Подключаемая мощность (кВт)	3,3 / 3,4
Области применения	Очень низкие температуры 
Особенность	Специалист по бекону



FALCON hybrid basic

Для продуктов с костями и без костей – всегда максимальный выход производимой Вами продукции

Макс. количество резов/мин. (теоретическое максимальное значение)	550
Сечение закладываемого куска Ш x В (мм)	В зависимости от применения, макс. до 260 x 155
Макс. длина закладываемого куска (мм)	1.000
Подключаемая мощность (кВт)	8,6 без весов, 9,6 с весами
Области применения	До -4 °C
Особенность	Точная по весу, оптимизированная по выходу нарезка, непрерывная подача продукта

Установка для порционной нарезки FALCON hybrid basic откроет Вам техническое превосходство фирмы TREIF, теперь также в области безкостного мяса. В пользу максимального выхода производимой Вами продукции, мы извлечём для Вас из каждого куска на один ломтик больше. С костями или без костей, отрезая по весу или по заданной толщине.

Уникальная система камер 4-D скомбинированна с высокоскоростной компьютерной системой. Спорим, что Ваш продукт ещё никогда так точно не измерялся?








FALCON evolution

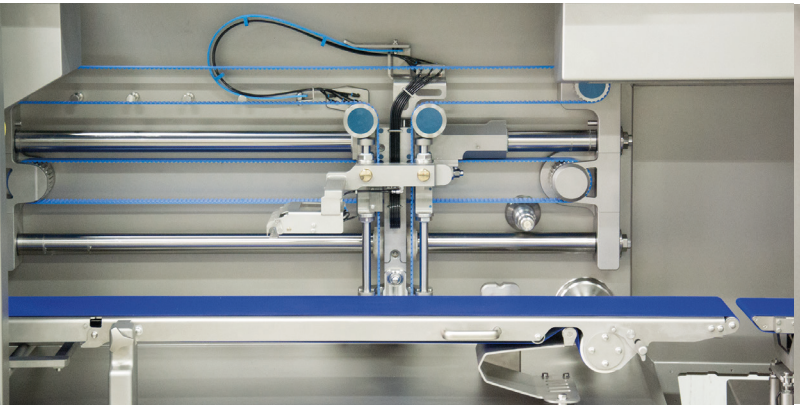
Максимальная точность на максимальной скорости

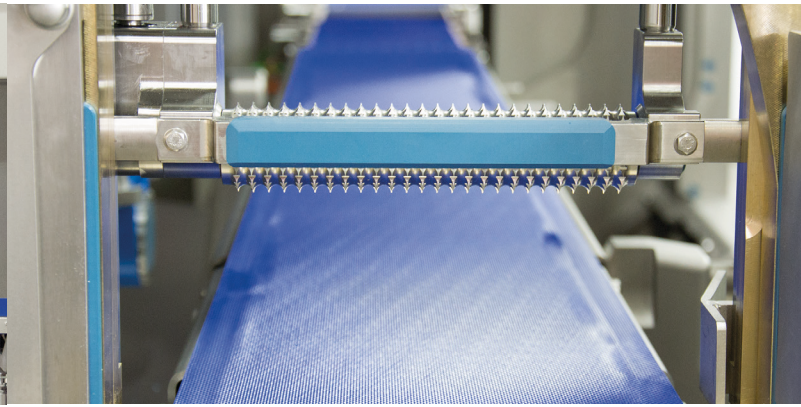
Макс. количество резов/мин. (теоретическое максимальное значение)	550
Сечение закладываемого куска Ш x В (мм)	зависит от продукта макс. до 260 x 180
Макс. длина закладываемого куска	с захватом: 800 мм
Подключаемая мощность (кВт)	10,3 без весов; 11,3 весами
Области применения	зависит от продукта до -4° C 
Особенность	Точная по весу, оптимизированная на выход готового продукта нарезка с высокой скоростью; экстремально высокая производительность

Высокоскоростная резка с экстремально высокой производительностью, при постоянно стабильной точности – за это ручается FALCON evolution.

Базируясь на почти двадцатилетнем опыте в области нарезки по точному порционному весу, TREIF создал

FALCON evolution, который по сравнению с входящей моделью FALCON hybrid basic, достиг значительного улучшения в эксплуатационных характеристиках. Непревзойдённая скорость, особенно с точки зрения очень





дальновидной системы оптимизации индивидуальных процессов.

Взгляд во внутрь установки, показывает, кроме этого, революционную открытость, которая ищет себе равных. С этим Премиум-Гигиена-Дизайн, стандарты гигиены интерпретируются абсолютно заново.

Продуманная технология

Стабильный при нарезке продукт, очень важен. Без абсолютной стабильности, нет точности. Без точности, нет оптимальных результатов выхода готового продукта.

Приводное устройство прижима продукта по контуру TREIF – вместе с захватом продукта – обеспечивает высокую степень стабилизации продукта во время нарезки, являются очень важными компонентами в отношении точности. Благодаря очень современным технологиям, ножи направляются по контурам продукта.



FALCON robotic

Сокращено время перемещения захвата. Выше качество. Больше выхода готового продукта.



Макс. количество захватов/мин. (каждого робота)	80(одинарный захват)
Макс. количество захватов/мин. (каждого робота)	125(двойной захват)
Области применения	Безкостные и на кости
Системы захватов	Вакуумный и палечный захват
Смена захвата	Система быстрой замены без инструментов
Размеры упаковок	Плоские лотки, MAP, Slimfresh Термоформер

Размеры упаковок	В зависимости от применения
Количество дорожек лотков	1 или 2
Макс. вес продукта(кг)	3 (с захватом)
Размер рабочей платформы робота (мм)	1,130
Длина вместе с FALCON evolution (мм)	прим. 12 000
Ширина / Высота (мм)	2,200 / 2,500
Подключение электричества (кВ)	20

Ваши преимущества одним взглядом

- Благодаря автоматизации необходимо меньше времени на работу и упущенное время на пересменку – экономит время и деньги одновременно

- Система камер 4 D полностью охватывает и калибрирует продукт

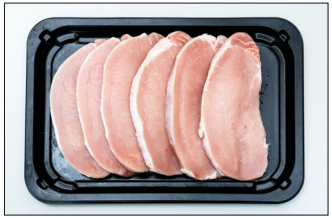
- Полностью автоматический процесс сортировки и укладки благодаря технологии робота – для нарезки безкостных и костных продуктов

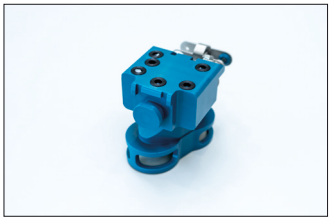
- Также идеально для нарезки по толщине ломтика или точному весу

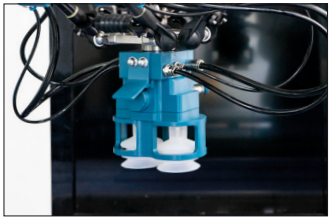
- Порционирование продукта по различному весу нажатием одной кнопки – расчёт оптимальной толщины ломтика для получения желаемого веса

- Очень гибкая система нарезки с различными опциональными модулями такие как предворительное взвешивание/ динамический кантик порционирования/ чеквейер/станция сортирования с пушером(и), напр. разделение ломтиков по ниже или выше заданного веса(опция)/лента флип-флоп









SLICING с TREIF



Нарезка слайсов с TREIF – ваши преимущества:

Точная нарезка, первоклассная укладка — на это слайсеры TREIF были способны всегда. Однако, при использовании слайсеров нового поколения, вы сможете дополнительно снизить расходы на энергию. Благодаря возможности выполнять нарезку непрерывно, то есть без холостых ходов, нож совершает меньше оборотов при той же производительности. Расходы на охлаждение продуктов сокращаются в разы, так как можно нарезать продукцию более высокой температуры.

- Больше времени, меньше расходов на энергию благодаря резке при более высокой температуре продуктов (ECO SLICING)
- Технология непрерывной нарезки TREIF получила премию в области инноваций SUCCESS 2013
- Полная выгода слайсеров TREIF: увеличилась мощность привода, сокращение непродуктивного времени, максимальная надёжность процессов, повышение производительности и при этом больше гибкости на пожелания клиентов
- Превосходная презентация продукта благодаря не имеющей аналогов в мире системе SAS
- Различные модули расширения вплоть до создания полностью автоматизированной линии
- Легкая очистка благодаря открытой конструкции
- Запатентированный вакуумный захват, специально для мягких продуктов(опция)

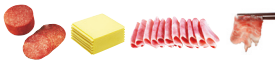


DIVIDER startUp

Макс. количество разрезов/мин. (теоретическое макс. значение)	900
Сечение решетки Ш x В (мм)	280x160
Макс. длина закладываемого куска (мм)	600
Подключаемая мощность (кВт)	2.8
Области применения	
Особенность	Входная модель, Stand-Alone



DIVIDER orbital 400+

Макс. количество разрезов/мин. (теоретическое макс. значение)	1.600
Сечение решетки Ш x В (мм)	280 x 160; 320 x 130 (опцион.)
Макс. длина закладываемого куска (мм)	850; 1.000 (опцион.)
Подключаемая мощность (кВт)	4,8
Области применения	
Особенность	Линейные решения

TREIF
PART OF marel



DIVIDER 660+

Макс. количество разрезов/мин. (теоретическое макс. значение)	2.640
Сечение решетки Ш x В (мм)	320x130 или 280x160 или Ø 220
Макс. длина закладываемого куска (мм)	850; 1.000 (опцион.)
Подключаемая мощность (кВт)	5,5
Области применения	
Особенность	Большая камера укладки



DIVIDER 660+ с сортировщиком

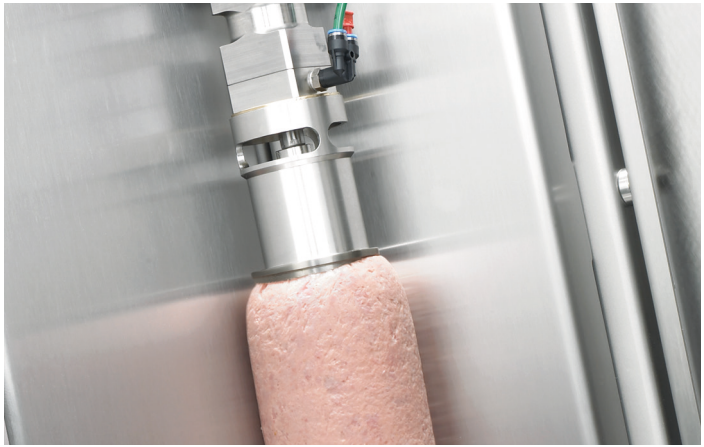
Макс. количество разрезов/мин. (теоретическое макс. значение)	2.640
Сечение решетки Ш x В (мм)	320 x 130 / 280 x 160
Макс. длина закладываемого куска (мм)	850; 1.000 (опцион.)
Подключаемая мощность (кВт)	5,5
Области применения	
Особенность	Очень компактная укладочная линия





HS_divider

- Устройство для ручной заточки всех серповидных ножей наших слайсеров
- Легкое и безопасное управление; надежная эксплуатация благодаря всегда острым ножам для получения неизменно аккуратных срезов
- Точильный инструмент с алмазным покрытием
- Другие модели по запросу





Вакуумный захват

- Минимизация остатков: больший выход
- Надежное удерживание мягких продуктов и, таким образом, большая надежность производства
- Особенно подходит для таких продуктов, как вареная колбаса, сыр без дырок, вареная ветчина, а также растительных продуктов, например тофу
- Двойная безопасность благодаря 2-камерной системе: вакуумный захват использует вакуум не из одной, а сразу из 2 разных камер
- Высокая рентабельность благодаря минимизации остатков
- Идеальные гигиенические условия, в особенности благодаря статичному/пассивному вакууму (без вакуумного насоса)/простая и быстрая очистка
- Вакуумный захват предлагается в качестве опции для всех слайсеров TREIF



Нарезка с гравировкой Lotus: чтобы ломтики поступали туда, куда надо.

Нарезайте различные и многообразные продукты, ломтики, при этом, не прилипают. Из собственного производства ножей TREIF, поступает нож для нарезки, с гравировкой Lotus.

Даже при таких мягких продуктах, как варенная колбаса, ветчина или сыр, нож, благадаря специальной гравировке, достигает эффект не прилипания. Так получается превосходная, четкая укладка и благодаря этому безперебойный и эффективный процесс производства.

Продукты должны меньше охлаждаться. Это означает: гораздо меньше расходов на логистику и заморозку продукта, и поэтому, меньше расхода на энергию.

Компетентность TREIF в производстве ножей, с собственным производством, делает возможным: разработку и производство ножа с гравировкой, посредством которой получается тонкая «воздушная прослойка». Гравировка Lotus: один из патентов дома TREIF.



Общий пакет специалиста по резке: теперь еще эффективней резать с ножами *nanoblades* от TREIF

nanoblades от TREIF: используйте потенциал Вашей установки по резке на 100%, тем, что Вы используете оптимальный нож. TREIF разрабатывает и производит установки и ножи, как единое целое – только так Вы достигнете при резке оптимум.

И! В итоге, Вы ещё и экономите. TREIF-ножи нацелины на долгосрочность. Высококачественная сталь, сложный процесс производства на наивысшем уровне, включая филиграные механизмы при гравировке клинка и сервис по заточке, цель которого, не быстро заточить, а качественно, и долгий ресурс ножа, говорят за себя.

- Идеальные условия резки, постоянное качество резки посредством оптимального взаимодействия между TREIF-качественный-нож и TREIF-установка
- Оптимальное использование потенциала Вашей установки по резке и вследствии этого больше выход готовой продукции
- Высокий уровень надежности технологического процесса
- Устройство по заточки ножей для TREIF-ножа (модели HS)
- Большой ресурс и высокая долгосрочность, посредством использования высококачественной стали для ножа,



Нож и установка из одних рук: оптимальность для Ваших продуктов

наименьше возможной границы толерантности при производстве, а также профессиональная, с низким уровнем износа, заточка и подточка

- Без угрозы причинения вреда или дополнительных нагрузок на другие части установки(напр. устройства фиксации, рам нарезки) при не профессиональном использовании ножевого клинка.

На собственном производстве ножей, специалисты 1:1 воплощают требования инженеров TREIF из области разработки ножей, с минимально возможными границами допустимости.

Нужно постоянно подтачивать, т.к. только острый нож выдает наилучшие результаты резки. Мы предлагаем Вам услуги заточки и подточки Вашим ножей TREIF-nanoBlades. При этом, с ножами обращаются бережно и наименьшим стачиванием. Так, например, зубчатые ножи не просто подтачиваются. Более того, зубчатость воспроизводится заново, по одному.

Здесь требуется наивысшая тщательность, чтобы не оставались остатки(наприм. частички метала) и гарантировалось качество наивысшего уровня. Ваш нож служит очень долго – инвестиция, которая имеет смысл!

nanoblade® LongLife

made by TREIF

nanoblade LongLife
Оптимальная прочность:

TREIF *nanoblade LongLife:* Используйте 100% потенциал возможностей Вашего порционного нарезчика FALCON посредством использования оптимального ножа. TREIF разрабатывает и производит машины и ножи как одно целое – единственный путь достижения оптимальных результатов нарезки.

И – в конце концов, Вы также ещё и экономите деньги: ножи TREIF разработаны для долгой продолжительности срока сервисного использования и является абсолютной инновацией на рынке. Высококачественная сталь, совокупность производственных процессов на наивысшем уровне, включая сложный механизм гравировки ножей и заточные устройства, фокусируемые как на быстроту заточки так и на качестве и долготе срока сервисной службы ножей – всё это говорит само за себя.



TREIF *nanoblade LongLife* —

Ваши преимущества одним взглядом

- Увеличение срока продолжительности сервисной службы до 5-10 раз* по сравнению с ножами без характеристик LongLife
- Увеличение сопротивления на слом до фактор 5
- Увеличение устойчивости к коррозии
- Максимальная надёжность процессов и идеальные объёмы нарезки благодаря ультра гладкой структуре поверхности
- Очень высокий срок службы благодаря оптимальному, инновационному составу сплава
- Экономные циклы подточки и заточки на TREIF
- Нет необходимости в инвестиции в заточной станок

** в соответствии с определёнными параметрами процессов и использования сервиса TREIF для заточки*



Псчитайте Вашу выгоду: www.treif-tco.com





Все ноу-хау в области резки в одном месте: Customer Center

Узнайте мощную Компетенцию в Резке компании TREIF в нашем новом, сверхсовременном Customer Center и протестируйте live высокопроизводительность наших установок и оборудования!

Здесь представлены инновационные технические решения от всех подразделений компании, которые наглядно продемонстрируют вам высокий уровень и широкий ассортимент режущего оборудования для пищевой промышленности.

Мы будем рады видеть вас в нашем Customer Center. Вы также можете принести свои продукты для пробной нарезки.

Для этого просто договоритесь о встрече с консультантом TREIF или пошлите нам запрос по электронной почте: info@treif.com (тема Customer Center).

Мы всегда к вашим услугам!





Дополнительная информация о продукции

Интересует высококачественная нарезка горячего хлеба прямо из печи без смазывания ножей?

Тогда вы обратились по адресу!

Свяжитесь с нами – и мы с удовольствием проконсультируем вас!

70 Jahre TREIF
1948 - 2018

ÖL-FREI
25 Jahre
Brotschneidemaschinen durch TREIF

TREIF | PART OF marel



ШТАБ-КВАРТИРА:

TREIF Maschinenbau GmbH
Toni-Reifenhäuser-Str. 1
D - 57641 Oberlahr
Tel. +49 26 85 944 0
Fax +49 26 85 10 25
E-Mail: info@treif.com

МЕСТОНАХОЖДЕНИЯ:

TREIF USA Inc.
50 Waterview Drive, Suite 130
USA - Shelton CT 06484
Tel. +1 203 929 99 30
Fax +1 203 929 99 49
E-Mail: treifusa@treif.com

TREIF S.A.R.L
22, rue des Tuileries
F - 67460 Souffelweyersheim
Tel. +33 3 88 184 018
Fax +33 3 88 184 019
E-Mail: info-france@treif.com

TREIF U.K. Ltd.
Genesis House, Poole Hall Road,
Poole Hall Industrial Estate
Ellesmere Port, GB - Cheshire CH66 1ST
Tel. +44 151 35 06 100
Fax +44 151 35 06 101
E-Mail: treifuk@treif.com

TREIF Italia S.r.l.
Via Sant'Agnese 43-45
IT - 40132 Bologna
Tel. +39 051 72 81 38
E-Mail: info.it@treif.com

TREIF Китай
Shanghai Representative Office
Room 212, No.188 Zhangyang Rd.
PRC-Shanghai 200120 China
Tel. +86 21 5879 8255
Fax +86 21 5879 8256
E-Mail: treif.china@treif.com

TREIF Бельгия
Villalaan 21
B - 9320 Aalst
Tel. +32 53 770 813
Fax +32 53 789 666
E-Mail: jo.luypaert@treif.com

TREIF Sp. z o.o
ul. Zbrowskiego 14, lok. 14
26-610 Radom
Tel. + 48 506 412 522
Service + 48 506 413 197
E-Mail: infopl@treif.com

Здесь Вы можете найти наше месторасположение и больше чем 150 партнёров одним взглядом

www.treif.com

Мы оставляем за собой право на технические изменения. 06/2020