



Taglio di precisione di materia prima surgelata

TREIF AVITOS



-
- Cubettatura di surgelato fino a -18°C
 - Design aperto di facile pulizia
 - Prodotto finale premium

Precisione nella cubettatura del surgelato

La **TREIF AVITOS** esegue il taglio di precisione di materia prima surgelata in piccoli prodotti finali senza necessità di pretaglio. La soluzione ideale per i trasformatori industriali che cercano una produzione fino a 2.000 chilogrammi all'ora.





Taglio robusto per prodotti finali premium

Combinazione di taglio

Tagliate in tutta sicurezza materia prima congelata, di singola origine e pre-preparata, a cubetti o a strisce, con temperature di prodotto fino a -18°C. Il robusto disco di taglio a cartuccia, insieme alla ruota di taglio controrotante a 12 lame, cubetta in modo pulito una varietà di prodotti, come cubetti o strisce di pancetta, senza alcun pretaglio.

Guida del prodotto controllata

Utilizzando dischi di taglio, i trasformatori ottengono un taglio più preciso e lame più durature rispetto ai tradizionali tamburi di taglio.

Resa ottimizzata con regolazione automatica

I blocchi congelati vengono alimentati manualmente o tramite nastro trasportatore nella tramoggia di raccolta. Il sistema automatico di pre-pessatura ottimizza forma e dimensioni del taglio, garantendo che ogni cubetto e ogni striscia siano della massima qualità. La pressatura posteriore e laterale elimina gli spazi vuoti per ottenere cubetti uniformi, mentre una lama a ghigliottina taglia via in modo pulito l'eccedenza, che viene poi utilizzata automaticamente nel ciclo successivo.

Ridurre al minimo il sovrappeso

La TREIF AVITOS mantiene il sovrappeso al minimo se abbinata a una pesatrice multitesta con il pregiato effetto "trickle", che mantiene separati anche i cubetti congelati più piccoli ed evita la formazione di grumi.

Ecologica ed economica

Il sistema idraulico dinamico (DHS) riduce drasticamente il consumo energetico utilizzando solo l'energia necessaria ai tagli, con recupero dell'energia di frenata e controllo della quantità d'olio. Il minore momento d'inerzia prolunga inoltre la vita della macchina. Il design DHS riduce al minimo anche la generazione di calore, contribuendo a mantenere i prodotti più freschi e ad allungare le date di scadenza.

Sicurezza e facilità d'uso per l'operatore

Il carrello portautensili appositamente progettato garantisce agli operatori tutto il necessario a portata di mano per sostituire le lame di taglio in modo ergonomico.

Design igienico

Le ampie aperture della TREIF AVITOS consentono una pulizia facile ed efficiente, oltre a smontaggio e rimontaggio semplificati per una manutenzione migliore.

Il design igienico prevede la separazione del prodotto per evitare che i residui di taglio finiscano nei prodotti finali, oltre a una varietà di dispositivi di raccolta opzionali. Le doppie guarnizioni su set di griglie, alberi delle lame e cilindro igienico proteggono materia prima e prodotti finali dalla contaminazione da olio idraulico, corpi estranei e umidità.

Scalabile per esigenze specifiche e in evoluzione

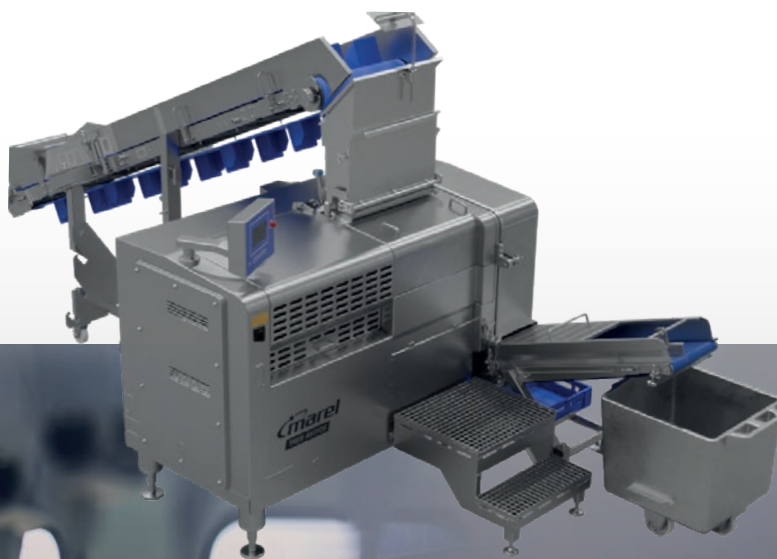
Aumentate la produttività e la flessibilità della linea con gli optional disponibili. Scegliete tra il carico manuale o tramite nastro trasportatore nella tramoggia. Il prodotto in uscita può alimentare direttamente un nastro trasportatore o essere convogliato a una pesatrice multitesta.

Una partnership di cui beneficiare

Con brevetti e innovazioni sviluppati nel corso di decenni, TREIF porta nel portafoglio Marel un'esperienza eccezionale nel taglio a cubetti, per aiutare i trasformatori di ogni dimensione a entrare nel futuro della lavorazione alimentare sostenibile.

SPECIFICHE TECNICHE

Produzione max. oraria (massimo teorico)	1.500 kg (3.306 lbs)
Lunghezza di taglio max.	620 mm (24 2/5")
Dimensioni interne camera di taglio	Larghezza: 210 mm (8 1/3") Altezza: 120 mm (4 23/32")
Dimensioni d'ingombro	Lunghezza: 3.511 mm (138 1/5")
- Con nastro trasportatore	Larghezza: 5.241 mm (206 3/10") Altezza: 2.415 mm (95")
- Con carico manuale	Larghezza: 2.691 mm (106") Altezza: 2.221 mm (87 2/5")
Potenza allacciata	12,5 kW
Applicazione	Fino a -18°C (-0,4°F)
Peso	Ca. 1.500 kg (3.307 lbs)
Accessori	Carrello cambio utensili: standard Carrello di pulizia: opzionale
Materia prima	Tonno, suino, bovino, petto di pollo, pancetta, mozzarella, lardo, pane al cocco, polmoni, cuori di suino, fegato, sucuk, prodotti vegani e un'ampia gamma di specialità



Assistenza per la massima tranquillità

Offriamo una gamma di soluzioni di assistenza per prevenire i fermi macchina e massimizzare le prestazioni. Con uffici in 30 paesi nel mondo, disponiamo di una rete globale di professionisti altamente qualificati che vi forniscono supporto tecnico da remoto e in loco. Forniamo ricambi di qualità e contratti di assistenza personalizzati per garantire che le vostre macchine Marel funzionino sempre al meglio.