



Porzionamento potente di materia prima con e senza osso

TREIF FALCON evolution con preformer

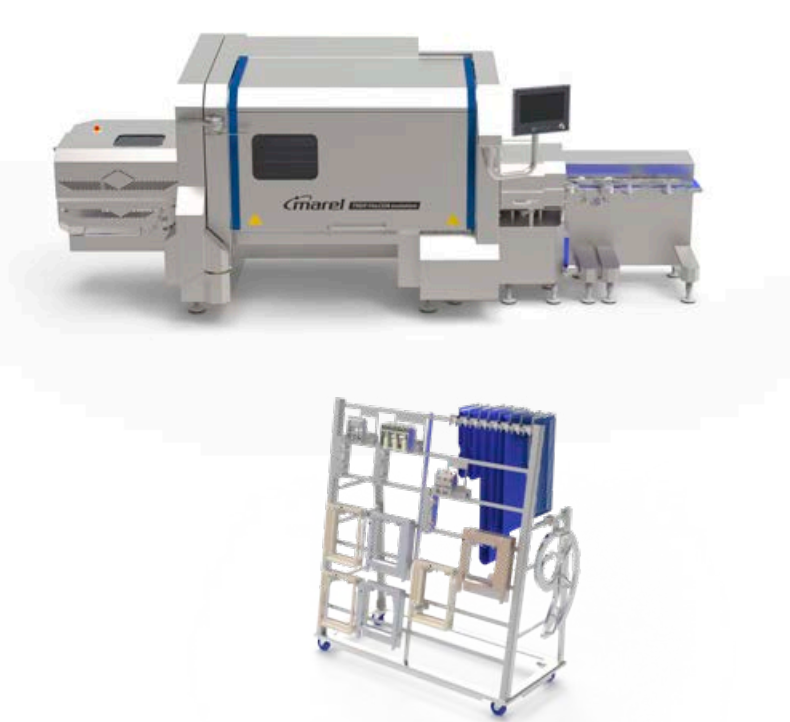
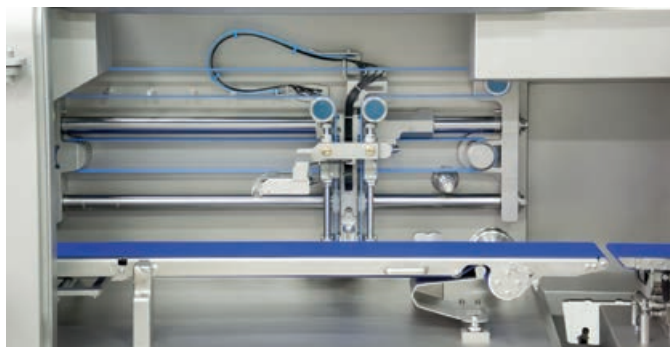


- Calibrazione automatica per una resa ottimale
- Taglio di precisione costante ad alta velocità
- Più profitto formando prodotti di forma naturale



Porzionamento di precisione ad alta velocità

La **TREIF FALCON evolution** offre ai trasformatori una precisione di taglio affidabile e ad alta velocità di materia prima fresca o crust-frozen, con e senza osso. In un'unica macchina si tagliano porzioni a peso fisso e a spessore fisso di carne rossa, prodotti trasformati, formaggio e altro ancora. La produttività è massimizzata con i tempi non produttivi più bassi possibili. Una pinza guida saldamente la materia prima dal carico al taglio per un'affettatura precisa, per poi tornare automaticamente al pezzo successivo, consentendo un carico quasi continuo.



TREIF FALCON evolution

Ottimizzazione della resa

Quattro telecamere scansionano la materia prima da tutti i lati per rilevarne dimensioni e forma, mentre una bilancia integrata ne misura con precisione il peso. I tagli vengono calibrati automaticamente per ottenere il peso o lo spessore di porzione richiesti. Le estremità della materia prima vengono rilevate automaticamente, consentendo un carico continuo.

Taglio di precisione

I coltelli NanoBlade, prodotti internamente, sono realizzati su misura e dimensionati alla perfezione per ogni TREIF FALCON, garantendo tagli della massima qualità. Le lame di qualità premium possono essere sostituite singolarmente per una manutenzione più economica.

Potenza di taglio robusta e ad alta velocità

Eseguite 400 tagli al minuto con prodotto crust-frozen o compatto da 2 mm, oppure fino a 7 mm per la carne fresca. La TREIF FALCON è robusta e costante anche nelle applicazioni di taglio più difficili. Un sistema a sandwich garantisce una guida precisa della lama ad alta velocità su materia prima congelata fino a -4 °C, semicongelata, con cotenna e carne salata.

Risultati al top in ogni forma

La combinazione di bilancia e sistema di telecamere garantisce che, qualunque siano forma e dimensioni della materia prima, i pesi dei prodotti finali restino precisi e costanti.

Facilità d'uso

L'intuitivo touchpad consente agli operatori di passare facilmente da un programma all'altro, regolando spessore e peso delle porzioni con la semplice pressione di un tasto.

Soluzione scalabile

Un nastro trasportatore posizionato in modo ergonomico garantisce il carico continuo del prodotto per aumentare la produttività. La TREIF FALCON evolution può essere integrata in linea con soluzioni come il RoboBatcher, riducendo la dipendenza dal lavoro manuale e aumentando produttività e prestazioni.

Igienica ed ergonomica

Il design igienico ed ergonomico garantisce il facile mantenimento dei più rigorosi standard igienici. Le ampie aperture della TREIF FALCON evolution consentono una pulizia facile ed efficiente, oltre a smontaggio e rimontaggio semplificati per una manutenzione migliore. L'installazione ad altezza tavolo facilita il carico e l'ergonomia per l'operatore.

Carrello di pulizia su misura

Il carrello di pulizia facilita una pulizia semplice e accurata. Ogni carrello è realizzato su misura in base alle specifiche dell'installazione. Alloggiamenti dedicati per ogni componente riducono al minimo il rischio di danni alle attrezzature e di infortuni per l'operatore.

Risparmio energetico in tre modi

La TREIF FALCON riduce il consumo energetico in tre modi. Il funzionamento è più efficiente grazie ai servomotori e al recupero dell'energia di frenata. Il controllo software garantisce l'assenza di tagli a vuoto. E il minore tempraggio della materia prima riduce fabbisogno energetico e costi.

Un upgrade per aumentare i profitti

Ottimizzate ulteriormente la resa integrando il **preformer TREIF FALCON** per formare la materia prima prima del porzionamento. Il preformer può essere installato facilmente su una TREIF FALCON evolution esistente. Dopo l'installazione, la TREIF FALCON evolution può comunque essere utilizzata in modo indipendente, con il preformer che funge da trasportatore, per massimizzare la vostra flessibilità al variare delle esigenze di prodotto.

TREIF FALCON evolution preformer

Dare forma alla materia prima

Il preformer TREIF FALCON forma la materia prima di forma naturale prima del taglio. Le estremità sottili e le sezioni centrali più spesse vengono uniformate, garantendo che ogni porzione abbia dimensioni, spessore e peso uniformi, con maggiore costanza del prodotto finale e redditività.

Opzioni di stampi

È disponibile una varietà di stampi adatti a manzo, suino e vitello. Il cambio stampo è semplice grazie al design senza utensili. La tecnologia RFID identifica automaticamente lo stampo in uso e aumenta la sicurezza della produzione, perché le impostazioni errate vengono rilevate.

Il vantaggio dell'automazione

La preformatura migliora l'aspetto del prodotto finale, ampliando le opportunità di mercato. Dimensioni e forma costanti del prodotto garantiscono un confezionamento facile senza fuoriuscite dalla vaschetta, oltre a ottimizzare il raggruppamento grazie a spessore e forma regolari delle fette.

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

	TREIF FALCON EVOLUTION	TREIF FALCON EVOLUTION PREFORMER
Tagli max. al minuto	500	500
Dimensioni massime del prodotto Versione 260 / 310 mm	W: 250/300 mm (10/12") H: 180 mm (7")	W: 250/300 mm (10/12") H: 180 mm (7")
Lunghezza max. di carico con pinza	770 mm (con pre-bilancia) 1.200 (senza pre-bilancia)	700 mm (28")

DIMENSIONI D'INGOMBRO

con nastro di pre-carico senza selezionatrice ponderale	Lunghezza: 4.422 mm (174") Larghezza: 1.767 mm (70") Altezza: 2.522 mm (99")	Lunghezza: 6.100 mm (240") Larghezza: 1.353 mm (53") Altezza: 2.600 mm (102")
con selezionatrice ponderale e stazioni di smistamento	Su richiesta	30-360 mm

POTENZA ALLACCIATA

senza selezionatrice ponderale	10,3 kW	17 kW
con selezionatrice ponderale	11,3 kW	

Applicazione in base al prodotto	Fino a -4°C (24,5°F)	Manzo, suino, vitello
Peso In base al modello	Ca. 1.600 kg (3.527 lbs)	Ca. 2.200 kg (4.850 lbs)
Accessori	Su richiesta	Su richiesta



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.