



Massimizzare la resa e la varietà dei prodotti finali

TREIF FLEXON



-
- Flessibilità eccezionale
 - Prodotti finali di alta qualità
 - Design a basso consumo energetico

Taglio flessibile

La **TREIF FLEXON** offre ai trasformatori di piccole e medie dimensioni e alle aziende di catering un'incredibile flessibilità per produrre un'ampia gamma di prodotti finali di alta qualità. Cubettate, tagliate a strisce o a scaglie e grattugiate in modo rapido ed efficiente materie prime quali carne rossa, prodotti trasformati (come i troncetti di prosciutto), pesce, formaggio e verdure. La TREIF FLEXON è persino così delicata da poter affettare patate, cetrioli e cetriolini, per rispondere alle esigenze di un mercato in rapida evoluzione.



Efficienza in una soluzione facile da usare

Una camera di taglio con qualcosa in più

Il design compatto dispone di una generosa camera di taglio che accoglie materia prima fino a 550 mm di lunghezza, aumentando la produttività di taglio fino a un massimo di 1.400 kg all'ora. Una chiusura guidata ad alimentazione curva consente di riempire la camera di taglio alla massima capacità. Il design ergonomico permette la chiusura con una sola mano.

Tecnologia di taglio unica

L'esclusivo sistema di griglie a doppia corsa in due parti taglia il doppio della lunghezza della lama con una pressione ridotta, garantendo un taglio di precisione anche della materia prima più delicata. La distanza tra la lama di taglio e il set di griglie è calibrata per un taglio a forbice ideale, assicurando che la materia prima venga tagliata completamente per cubetti e strisce premium.

Opzioni flessibili

Passate in modo rapido e sicuro da un set di griglie all'altro, con diametri di taglio fino a soli 4 millimetri. Il design "Click & Go" è dotato di scanalature che garantiscono il corretto posizionamento dei set di griglie. Sostituite facilmente coltelli e dischi di taglio per cubettare carne fresca, tagliare prosciutto a strisce o grattugiare a grana grossa o fine: la soluzione ideale per la preparazione di pizze, coleslaw e insalate.

Cubetti precisi

Il sistema automatico di pre-pressatura ottimizza forma, dimensioni e resa del taglio, garantendo che ogni cubetto e ogni striscia siano della massima qualità, fin dal primo taglio. Consente inoltre movimenti più rapidi nelle sezioni vuote della camera per ottimizzare i tempi ciclo.

Risparmio energetico

Il sistema idraulico dinamico (DHS) riduce drasticamente il consumo energetico utilizzando solo l'energia necessaria al taglio. Il movimento a inerzia variabile 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.

Design ergonomico e igienico

Il design ergonomico include una camera di precarico che consente agli operatori di caricare la materia prima in sicurezza durante il funzionamento, aumentando la produttività. Le ampie aperture della TREIF FLEXON consentono una pulizia facile ed efficiente, oltre a smontaggio e rimontaggio semplificati per una manutenzione migliore. I costi di sostituzione si riducono grazie alla possibilità di sostituire singole parti, come le pareti laterali, anziché l'intero set di griglie.

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)	1.400 kg (3.086 lbs)
Lunghezza di taglio max.	0,5 - 32 mm (1/5 - 13/10")
Lunghezza max. materia prima	800-1.000 mm (31,5 - 39,4")
Dimensioni cubetti set di griglie	4, 5, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 20, 24, 32, 48 mm (1/5, 1/4, 3/10, 2/5, 1/2, 3/5, 4/5, 9/10, 1 1/4, 1 4/5")
Dimensioni d'ingombro	Lunghezza: 1.517 mm (60") Larghezza: 748 mm (29 2/5") Altezza: 1.050 mm (41 3/10")
Potenza allacciata	1,2 kW
Peso	Ca. 230 kg (507 lbs)
Accessori	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.