

CASAN 200

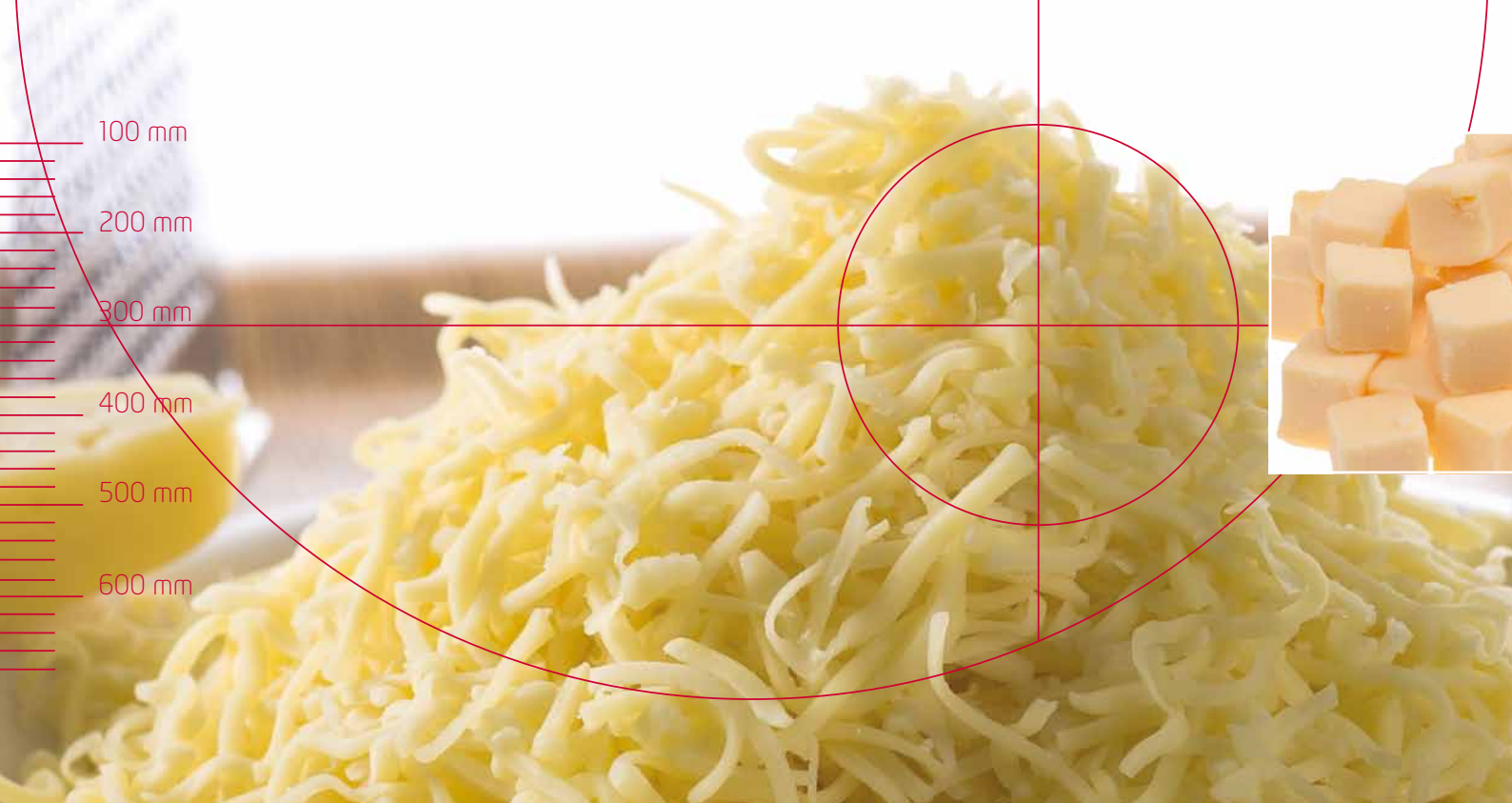
100 mm
200 mm
300 mm
400 mm
500 mm
600 mm



Ihr kompakter Vollprofi für den industriellen Schnitt:
CASAN 200

Passion for Food Cutting





Ihr kompakter Vollprofi für den industriellen Schnitt: CASAN 200

Schneidergebnisse, die Maßstäbe setzen. Eine hohe Ausbeute, die überzeugt. Als Spezialist für industrielles Käseschneiden ist der CASAN 200 extrem belastbar und bietet dadurch Sicherheit bei der Produktion.

Die Beladung der Maschine erfolgt vollautomatisch. Es können zwei Euroblöcke übereinander liegend zugeführt werden. Das Öffnungsmaß der Schneidkammer ist dazu mit 240 mm großzügig angelegt. Hinsichtlich der Zuführung und Austragung Ihrer Produkte bestehen zahlreiche Möglichkeiten.



Technische Daten:

Max. Leistung in t/h (Theoretischer Maximalwert)	3,0
Max. Abschnittlänge (mm)	1-50
Max. Abschneidemes- serdrehzahl/Min.	500
Gatterquerschnitt B x H (mm)	200 x 120
Max. Einlegelänge (mm)	550
Gehäuseabmessungen (mm)	
Länge / Breite bei geöffneter Messerkastentür / Höhe (mm)	3.894 / 2.850 / 2.183
Anschlusswert (kW)	9,0
Gattersätze (mm)	5/6/8/10/12/15/17/20/24/ 30/40/60
Gesamtgewicht (kg)	Ca. 1.500
Produktspezifisches Zubehör/ Waage für portionsgenaues Schneiden	Optional



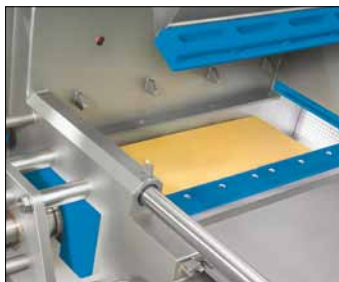
Präzision, hohe Ausbeute, Top-Hygiene auf kleinem Raum



Legen Sie gleich zwei Euroblöcke übereinander auf. So können Sie auch leicht Mischkäse herstellen.



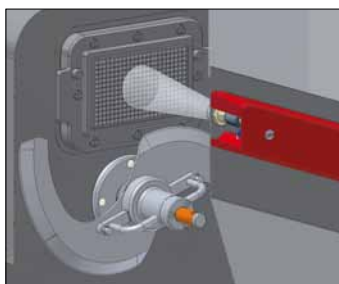
Schnell und doch so präzise – der CASAN 200 sichert auch bei hoher Schneidgeschwindigkeit exakte Schnitte, wie hier beim „Stifteln“.



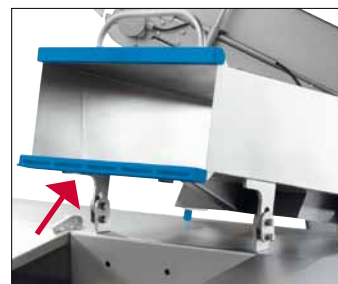
Automatisch wird der Käse nur mit so viel hydraulischem Druck gefahren, wie für ein gutes Schneidergebnis anhand der eingestellten Parameter benötigt wird. So wird das Produkt geschont und gegenüber herkömmlichen Systemen Energie und Hydrauliköl eingespart.



Ideal für die Pizza-Herstellung und den Convenience-Bereich: der CASAN 200 mit seinem Hochleistungs-Raspelmodus. Hier zeigt sich seine Leistungsstärke.



Sensoren regeln die Frequenz des Abschneidemessers, um exakt die gewünschte Würfel- bzw. Streifengröße zu erreichen. Das Ergebnis ist ein überzeugend klares Schnittbild.



Hohe Ausbeute beginnt im Detail: Die Blöcke werden nach dem Transport in den Trichter durch ein Trennmesser auf die Größe der Schneidkammer vorgeschnitten. Das dabei entstehende Restmaterial wird durch den patentierten Restkanal (am unteren Trichterende, siehe Pfeil) in die Schneidkammer zurückführt.



Dank der offenen Bauweise ist alles leicht zugänglich, sogar der hydraulische Vorschubzylinder (siehe Pfeil). Der patentierte Vorschubzylinder, mit dem der CASAN 200 serienmäßig ausgestattet ist, wird auch Hygiene-Zylinder genannt, weil er eine Produkt-Kontamination mit Hydraulik-Öl (bei TREIF wird nur Lebensmittel-Hydraulik-Öl eingesetzt) technisch unmöglich macht. Es kann kein Öl in die Schneidkammer gelangen.

Intelligente Hydraulik - clevere Sensoren

Sensoren regeln die Frequenz des Abschneidemessers, um die exakte Produktlänge zu erzielen. Dadurch wird die Schnipselformung auf ein Minimum reduziert. Unschlagbar sind die Sensoren zusammen mit der automatischen Vorschub-Druckregulierung, die für den optimalen hydraulischen Druck beim Vorschieben des Käses sorgt. Positiver Nebeneffekt: die Energieersparnis.



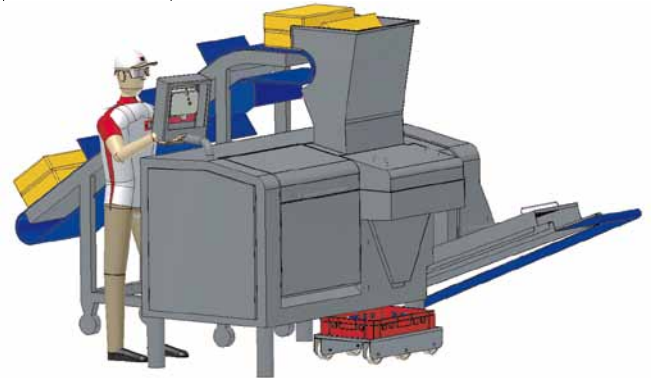
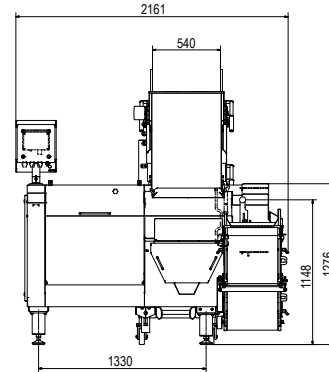
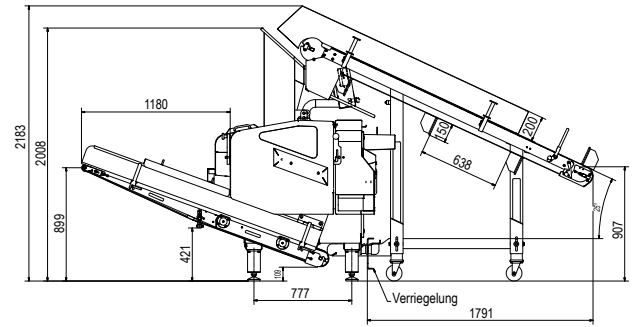
Ob für Pizza, Salate oder Fertiggerichte – es gibt vieles, bei dem Käse-Raspel nicht fehlen dürfen. Gut, dass der CASAN 200 über einen Hochleistungs-Raspelmodus verfügt.



Raspeln, Würfel, Stifte, Streifen, Plättchen – und das mit einer überzeugend hohen Ausbeute und Leistung.



Der CASAN 200 ist schnell und genau, auch bei sehr kleinen Würfeln oder Plättchen.



Ihre Nutzen auf einen Blick:

- Hohe Produktionssicherheit bei Ausrichtung auf industrielle Anforderungen: hohe Ausbeute / Hochleistungs-Raspelmodus / Füllstandsüberwachung am Trichter / Abstreifer am Austrageband / automatische Seitenpressung
- Großzügige Schneidkammer; Verarbeitung von zwei übereinander liegenden Euroblöcken / optimal für Herstellung von Mischkäse
- Kompaktes Design / sehr Platz sparend
- Bedienung von beiden Maschinenseiten möglich dank drehbarem Display und Trichtertausch
- Automatische Abführung von Produktresten über Restekanal (Patent) mit Reste-Rückführung in Schneidkammer
- Automatische Vorschub-Druckregulierung; dadurch erhebliche Energie-Ersparnis gegenüber herkömmlichen Systemen und Schonung der Produkte
- Zuverlässiger Schutz vor Eindringen von Hydraulik-Öl des Vorschubzylinders in die Schneidkammer; patentierter Hygiene-Zylinder (serienmäßig) macht Produkt-Kontamination mit Hydraulik-Öl (bei TREIF wird nur Lebensmittel-Hydraulik-Öl eingesetzt) technisch unmöglich
- Top-Schnittbild dank Sensor gestützter Abschneidetechnik
- Datentransfer über USB-Stick: z.B. Sicherung bzw. Wiederverwendung der Daten (wie Schneidstatistik) zur Diagnose durch Kundendienst; alle Parameter in Excel lesbarem Format

HAUPTSITZ:
TREIF Maschinenbau GmbH
Südstraße 4
D-57641 Oberlahr
Tel. +49 2685 944 0
Fax +49 2685 1025
E-Mail: info@treif.com

UNSERE STANDORTE:
TREIF S.A.R.L.
22, rue des Tuileries
F-67460 Souffelweyersheim
Tel. +33 3 8818 4018
Fax +33 3 8818 4019
E-Mail: info-france@treif.com

TREIF USA Inc.
50 Waterview Drive, Suite 130
USA-Shelton CT 06484
Tel. +1 203 929 9930
Fax +1 203 929 9949
E-Mail: treifusa@treif.com

TREIF U.K. Ltd.
4 Europa Park
Croft Way Eastways
GB-Witham Essex CM 8 2FN
Tel. +44 1376 504060
Fax +44 1376 504070
E-Mail: info@treif.co.uk

TREIF in Belgium
Villalaan 21
B-9320 Aalst
Tel. +32 53 770813
Fax + 32 53 789666
E-Mail: jo.luybaert@treif.com

TREIF China
TREIF Maschinenbau GmbH
1st floor (West), No. 69, Lane 1985
Chunshen Road, Minhang District
Shanghai, 200237 China
Tel. +86 21 5879 8255
Fax +86 21 5879 8256
E-Mail: treif.china@treif.com