

PORTION CUTTING - DRAGON E

Spezialgebiet Minusgrade – für den DRAGON E ist Gefrorenes Standard

Eiskaltes ist sein Spezialgebiet: der Portionenschneider DRAGON E fängt da an, wo bei herkömmlichen Systemen Messerbrüche zu befürchten sind.

Unbehandelte Produkte (knochenhaltig oder knochenlos) im stark Schock gefrostenen Zustand bzw. bis zu -8°C gefroren sind für ihn Standard. Bei gesalzener Ware erzielt der DRAGON E je nach Anwendung sogar noch bei einer Produkttemperatur von bis zu -10°C (je nach Produkt und Anwendung auch unter -10°C) überzeugend gute Schneidergebnisse.



Während das Planetengetriebe eine Umdrehung vollzieht, dreht sich das speziell verzahnte Kreismesser mehrfach um die eigene Achse. Durch die lange Schneidlänge des Kreismessers entsteht ein sauberer Schnitt.



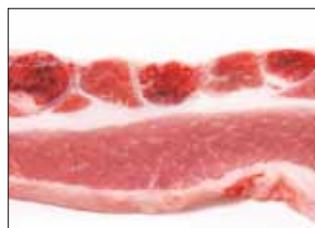
Der pneumatische Greiferhaken greift selbst bei extrem harten Produkten sicher zu.



Lammfleisch-Koteletts, geschnitten mit dem DRAGON E.



Auch bei schwierig zu schneidenden Röhrenknochen (hier Lammkeule) sind die Schnitte des DRAGON E sauber, glatt und präzise. Die Ausbeute ist dabei gegenüber dem Schneiden mit Bandsäge deutlich höher.



Bei diesem Produkt (Rippe vom Schwein), das quer zur Rippe geschnitten wurde, ist deutlich zu erkennen, dass beim Schneiden mit dem DRAGON E keine Knochensplinter entstehen.



Höchste Parallelität der Wirbelknochen beim Schneiden von Schweinekotelett (-8°C): auch hier ist die Schneidqualität des DRAGON E erstklassig.



DRAGON E bietet die Möglichkeit, das Schneidgut in mehrere Bereiche aufzuteilen. Für die Schneidzonen werden verschiedene Schnittdicken vorgegeben (siehe Foto links: Schweinekotelett). Die Aufteilung kann auch so erfolgen, dass man ein Bratenstück erhält.



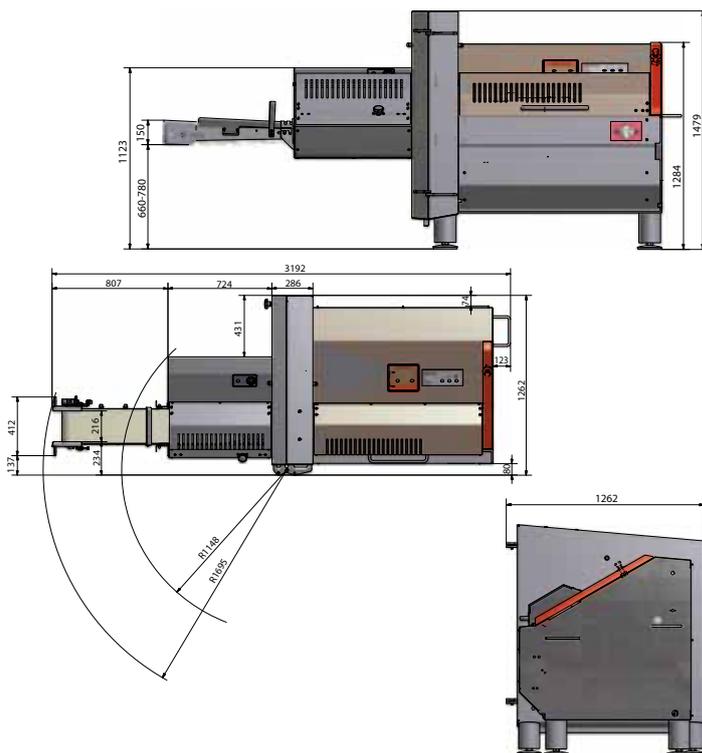
Mittelbug (vom Rind) in 14 mm-Scheiben, geschnitten bei einer Produkttemperatur von -8°C .

Leichter Abschied von der Knochensäge

Verabschieden Sie sich von Ihrer Knochensäge! Sparen Sie Personalkosten und Aufwand! Das Knochenmehl, das bei Sägen abgerieben wird, kann beim DRAGON E weitestgehend als Erlös verbucht werden.

Technische Daten:

| | |
|---|---|
| Abschnittlänge (mm) | 5-250 |
| Max. Abschnitte/Minute | 150 |
| Variable Schwingendrehzahl (Umdrehungen/Minute) | 75/ 100/ 125/ 150; den Schneidanforderungen anpassbar |
| Einlegequerschnitt B x H (mm) | 220 x 240 |
| Max. Einlegelänge (mm) | 700 |
| Gehäuseabmessungen (mm) | |
| Länge/Breite/Höhe (mm) | 3.192/1.262/1.479 |
| Anschlusswert (kW) | 12 |
| Gewicht (kg) | 800 |
| Pneumatischer Greiferhaken | ✓ |
| Produktspezifisches Zubehör | Optional |



Die Aufteilung des Produktes in Schneidzonen kann einfach über den Touch Screen vorgenommen werden.



Der DRAGON E ist leicht und sicher zu bedienen.



Der pneumatische Niederhalter stabilisiert die gefrorene Ware, damit keine keiligen Scheiben entstehen und für eine hohe Ausbeute gesorgt wird.

Ihre Nutzen auf einen Blick:

- Prozesssicheres Schneiden von Gefrierfleisch (knochenhaltig oder knochenlos), z.B. Lamm- und Schweinekoteletts
- Stabile Scheibendicken/ keine keiligen Scheiben auch bei härtesten Produkten
- Optimale Schneidbedingungen durch regelbare Schwingendrehzahl (4 Level, bis zu 150/Minute)
- Hohes Maß an Flexibilität/ kurzfristige Erfüllung von Aufträgen, z. B. für das Grillgeschäft, wenn vor dem Schneiden keine Zeit zum Auftauen der Produkte verbleibt
- Prozess-Sicherheit durch hohe Belastbarkeit tragender Bauteile wie z.B. Antriebswelle
- Im Vergleich zur Knochensäge: bis zu 70 % weniger Abfall und längere Haltbarkeit der Produkte (durch Reibung beim Sägen können Keime entstehen); weniger Personalkosten und deutlich mehr Bediensicherheit gegenüber Knochensäge
- Optimal für die Produktion nach IQF (Individually quick frozen)

www.treif.de

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 Belgien
Villalaan 21
B-9320 Aalst
Tel. +32 53 770813
Fax +32 53 789666
E-Mail: jo.tuybaert@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