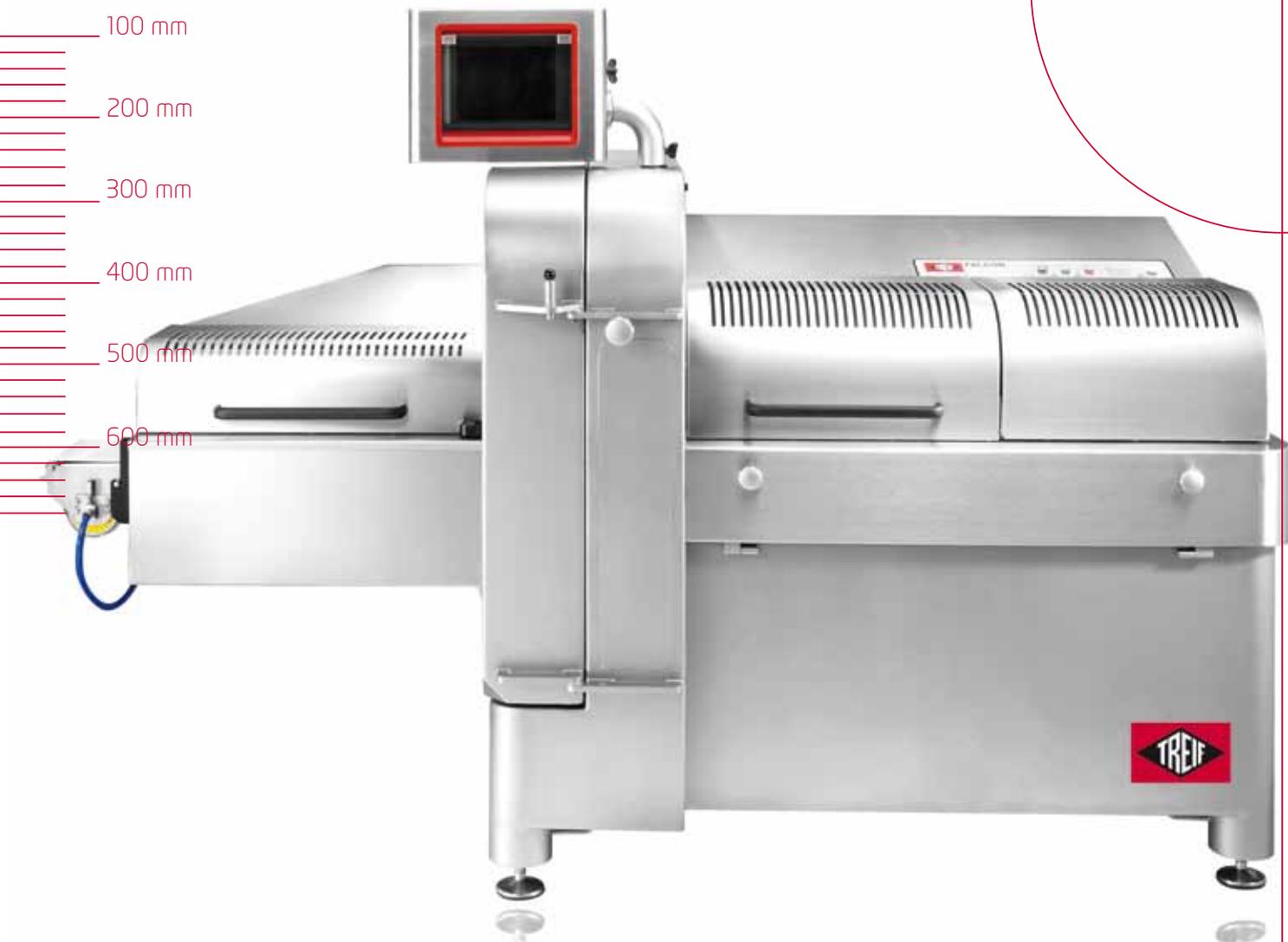


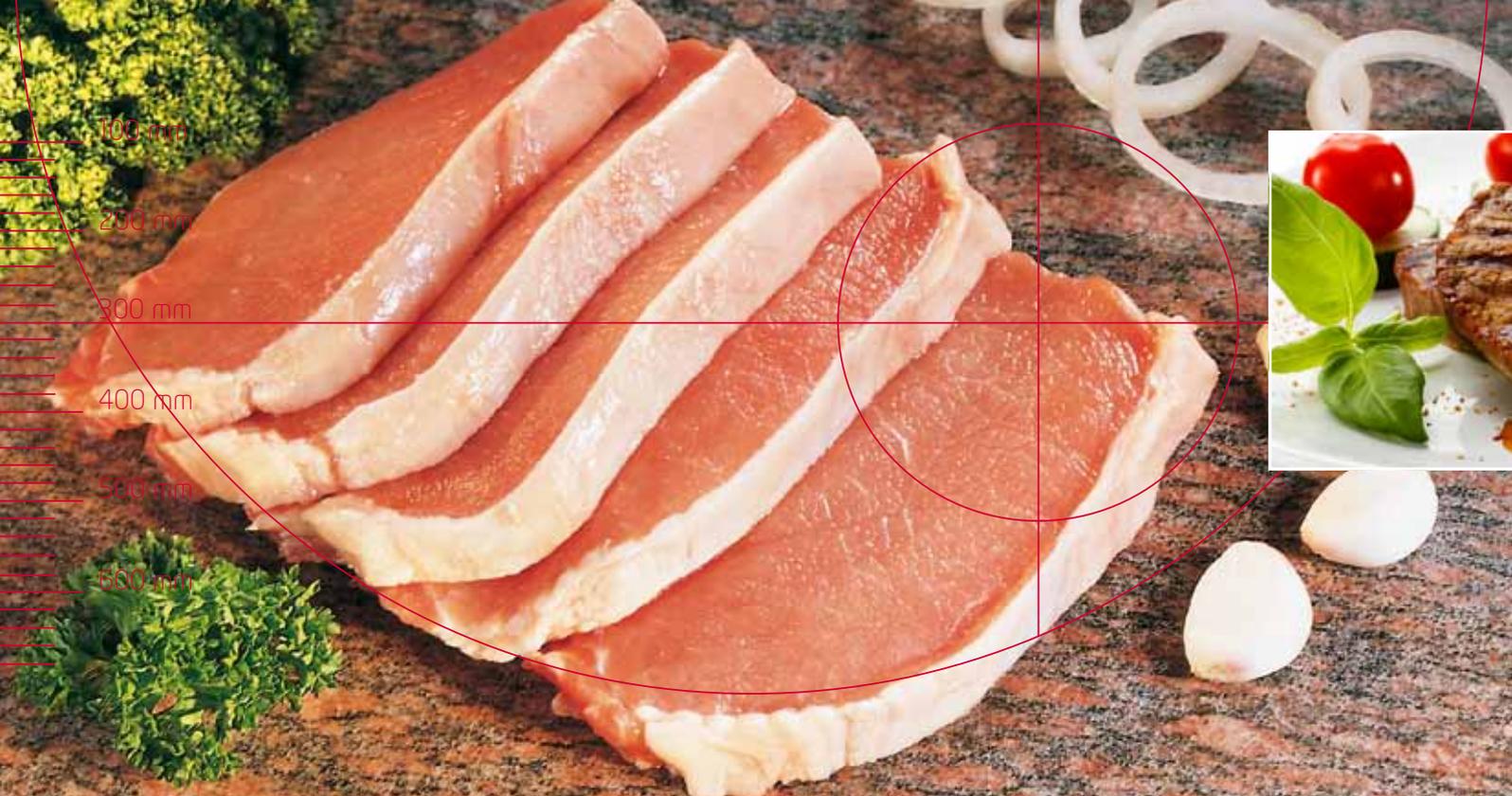
# FALCON



Präzision, mit der Sie rechnen können:  
**FALCON**

Passion for Food Cutting





## Präzision, mit der Sie rechnen können: FALCONs scharfer Blick macht sich rasch bezahlt

Er nimmt seine Sache ganz genau: der FALCON schneidet sowohl knochenhaltige als auch knochenlose Produkte, egal ob Frischfleisch, gegarte oder geräucherte Schneidgüter in dem gewünschten Gewicht scheibenweise auf.

Er kann Schneidgüter bis zu einer Länge von 820 mm verarbeiten. Je nach Produkt schneidet die Maschine bis zu 240 Abschnitte pro Minute.

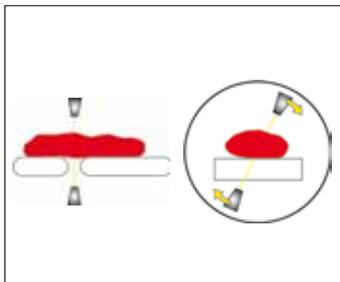


### Technische Daten:

Max. Abschnitte/Min. (Theoretischer Maximalwert)	240
Einlegequerschnitt B x H (mm)	260 x 155; 220 x 155
Max. Einlegelänge (mm)	820
Gehäuseabmessungen (mm)	
Länge ohne Waage/ mit Waage	2.666 / 3.780
Breite / Höhe (mm)	1.377 / 1.859
Anschlusswert (kW)	7,0 ohne Waage; 8,0 mit Waage
Anwendungen	Bis -4 °C
Gewicht Maschine (50 Hz/ 60 Hz) (kg)	750 / 790
Gewicht Waage mit Pusher (kg)	350
Gewichtsgenauigkeit (%) (für knochenlose Ware, abhängig von Schneidgut und Konsistenz/ Beschaffenheit)	+/-0,5 to +/-5
Produktspezifisches Zubehör (z.B. für Frischfleisch)	Optional



## In jeder Scheibe steckt ein Stück Produktivität



„Herzstück“ der Maschine ist die Scannertechnologie. Über 360° messen die Scanner das Schneidgut von allen Seiten.



Auch Käse schneidet der FALCON im gewünschten Gewicht auf. Dank des breiten Schneidspektrums und der vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten amortisiert sich die Maschine rasch.



Das patentierte Sichelmesser wird stabil gehalten. Durch diese so genannte Sandwich-Führung (Edelstahl-Platten optional) werden Keilschnitte ausgeschlossen. Das Ergebnis sind saubere Schnitte und eine erhöhte Ausbeute.



Extrem flexibel: der FALCON schneidet Schweinebauch ebenso wie weiches Entrecôte oder bis zu -4°C gefrorenen Schweinelachs.



Produktbewegung wirkt sich negativ auf den Schnitt aus. Deshalb gibt der Rippenstabilisator knochenhaltiger Ware zusätzlichen Halt und minimiert dadurch den Schneiddruck auf das Produkt.



Der FALCON schneidet neben gegarten Produkten (siehe Foto) auch hart geräucherte Ware wie Schwarzwälder Schinken auf.



Der intelligente Greifer erkennt, welche Stellen des Schneidguts härter (d. h. knochenhaltig) sind. Hier liegt der Greifer nur auf. Die übrigen Haken halten das Fleisch stabil.



Optional sind Waage und Sortierstation erhältlich. Der Toleranzbereich für Abweichungen vom Sollgewicht wird vom Bediener festgelegt. Fehlgewichtige Scheiben werden automatisch aussortiert.

# Wann dürfen wir Ihre Ausbeute erhöhen?

Von Rohschinken über Koteletts bis Feta - der FALCON ist vielseitig wie kein anderer. Zudem ist seine Präzision Ihr Garant für eine hohe Ausbeute.



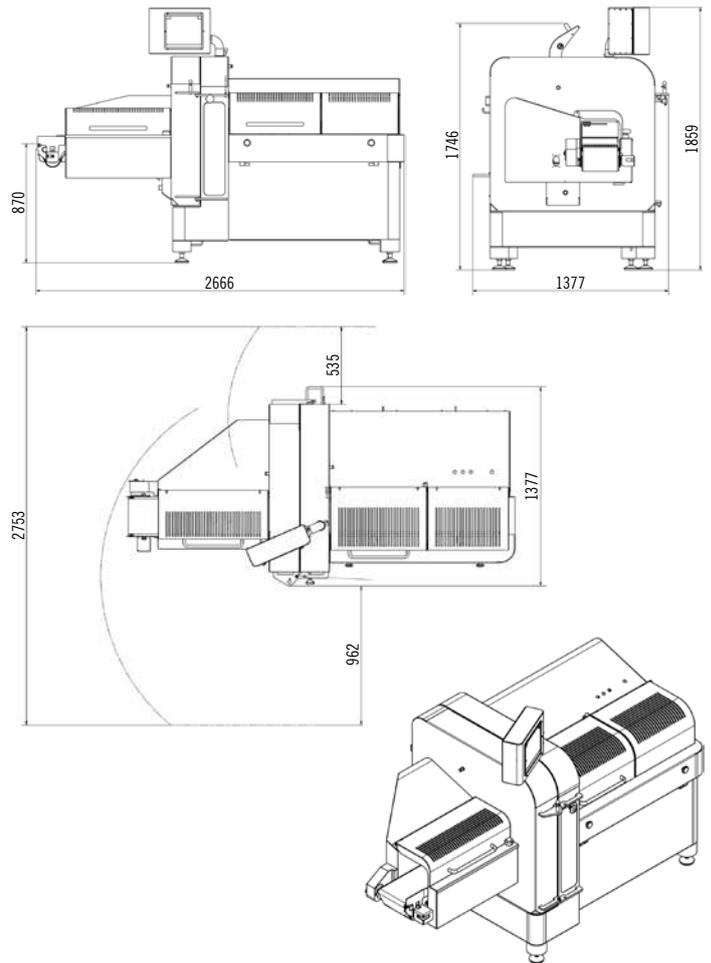
Die Produkte müssen nicht in eine Schablone gedrückt und dabei verformt werden, weil der FALCON statt der gängigen Schablontentechnik einen 360° Scanner einsetzt.



Es versteht sich von selbst, dass der FALCON Produkte auch nach Vorgabe der Schnittdicke aufschneiden kann.



Mit nur wenigen Handgriffen ist der FALCON in Reinigungsstellung gebracht. Für die sensiblen Bauteile (z.B. Scanner) werden Schutzabdeckungen mitgeliefert.



## Ihre Nutzen auf einen Blick:

- Gewichtsgenaueres bzw. Ausbeute optimiertes Schneiden - nicht nur von knochenlosen, sondern auch von knochenhaltigen, hart geräucherten sowie angefrorenen Produkten
- Schnelle Amortisation durch vielseitigen Einsatz hinsichtlich Produktpalette und Anwendungen
- Innovative Software (intuitive Menüführung) mit Benutzerrechte-Vergabe auf vier Ebenen sowie Fernwartung und Online-Software-Update
- Kompatibel mit allen marktüblichen Weiterverarbeitungs-maschinen
- Produktionssicherheit durch Speichern der Schneid-Parameter; 100 Schneidprogramme stehen zur Verfügung
- Saubere Schnitte durch Sandwich-Führung des Messers (Edelstahl-Platten optional)
- Hohe Gewichtsgenauigkeit durch 360° Scanner - Erfassung des Produktes ohne dessen Verformung
- Aufklappmechanismus für schnelle Reinigung

### 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 Tuilleries  
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.luypaert@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