

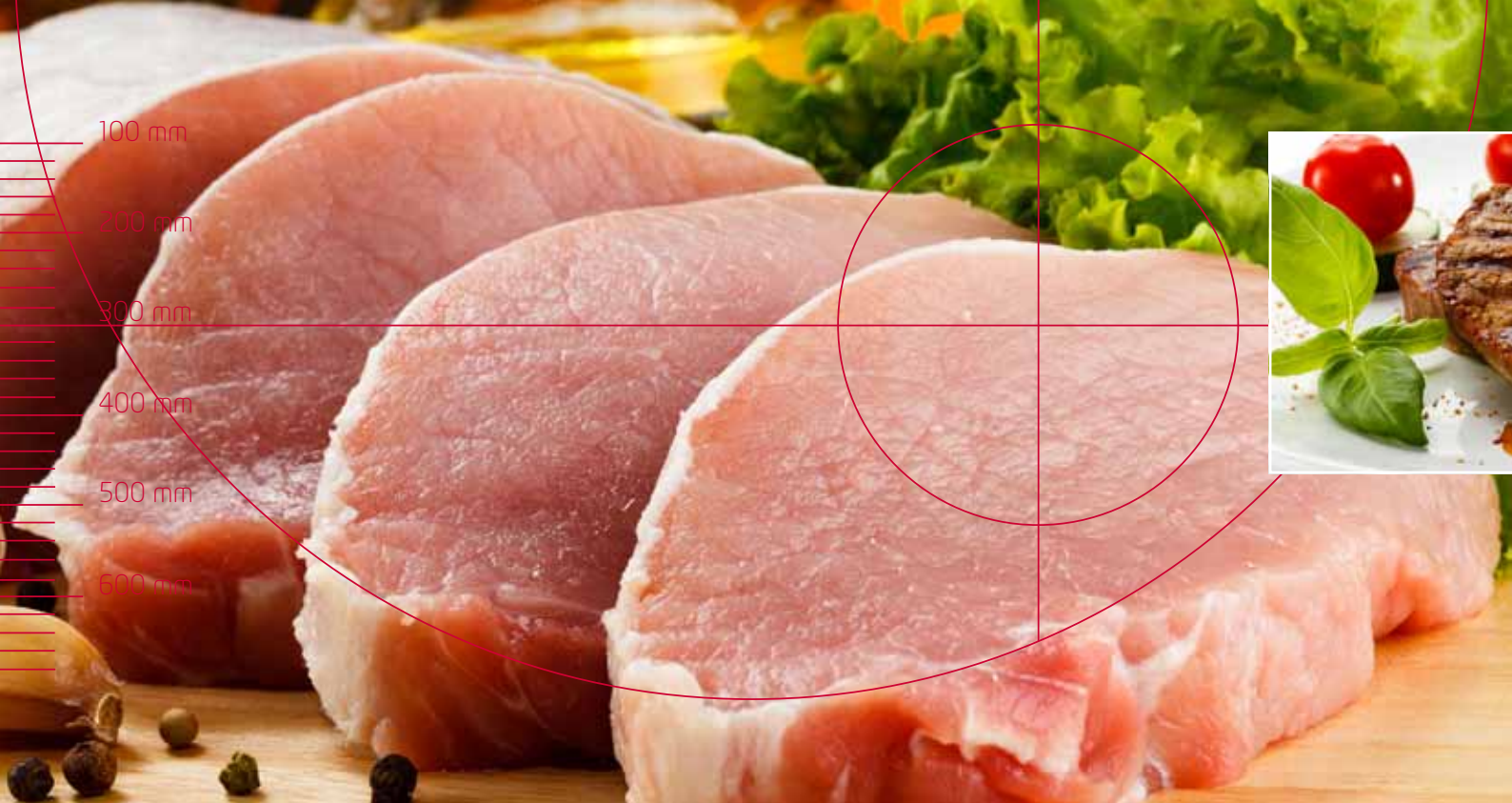
# FALCON hybrid



Für Produkte mit und ohne Knochen – immer ganz im Sinne Ihrer Ausbeute:  
**FALCON hybrid**

Passion for Food Cutting





## Wir messen ein Stück exakter. Und das bekommen Sie.

Der neue Portionenschneider FALCON hybrid eröffnet Ihnen den technischen Vorsprung von TREIF jetzt auch im Bereich von knochenlosem Fleisch. Ganz im Sinne Ihrer Ausbeute holen wir für Sie aus jedem Stück eine Scheibe mehr raus. Ob knochenlos oder knochenhaltig, ob gewichtsgenau oder nach Vorgabe der Schnittdicke.

Ein einzigartiges 4-D-Kamerasystem wird mit schnellster Rechnertechnologie kombiniert. Wetten, dass Ihr Produkt noch nie so präzise vermessen wurde?

Das Ergebnis: der FALCON hybrid weiß, an der exakt richtigen Stelle den Schnitt zu setzen und kann z.B. auch das Greiferstück nutzen. Ein Stück, das Ihrer Ausbeute zugute kommt.



### Technische Daten:

Max. Abschnitte/Min. (Theoretischer Maximalwert)	550
Einlegequerschnitt B x H (mm)	anwendungsabhängig, max. bis zu 260 x 155
Max. Einlegelänge (mm)	1.000
Gehäuseabmessungen (mm)	
Länge mit Vorband ohne Waage	4.422; je nach Ausstattungsvariante max. 4.688
Länge mit Waage u. Sortierstation(en)	auf Anfrage
Breite / Höhe (mm)	1.348 / 2.223
Anschlusswert (kW)	8,6 ohne Waage; 9,6 mit Waage
Anwendungen	Produktabhängig, bis zu -4 °C
Gewicht Maschine (50 Hz/ 60 Hz) mit Vorband, ohne Portionierband (kg)	ca. 1.589; je nach Ausstattungsvariante max. 1.910
Produktspezifisches Zubehör (z. B. Frischfleisch-Kit)	Optional



## Ausgereifte Präzision - ganz im Sinne Ihrer Ausbeute



Die Beladung erfolgt kontinuierlich über ein Förderband. Die Produkte werden automatisch dem Schneidbereich zugeführt.



Das automatische Paketieren der Scheiben ermöglicht die Gruppierereinheit (optional). Ein wichtiger Vorteil ist Personaleinsparung. Der Mitarbeiter für das Paketieren kann nun andere Aufgaben übernehmen. Die Gruppierereinheit eignet sich sowohl für knochenlose als auch für knochenhaltige Ware.



Der FALCON hybrid sorgt für eine optimale Ausbeute-Bilanz, nicht zuletzt durch erstklassige Gewichtsergebnisse. Grundlage dafür ist u.a. das 4-D-Kamerasystem. Vier Kameras vermessen das Produkt vollständig, so dass extrem präzise geschnitten werden kann.



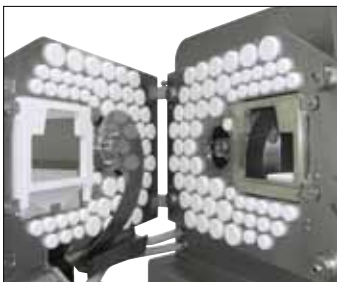
Die Dynamische Ablegeblende garantiert, dass auch knochenhaltige oder hart gefrorene bzw. sehr feste Produkte sauber abgelegt werden. Die Blende fängt die Scheiben direkt nach dem Schneiden ab. Durch diese präzise Vereinzelung werden die Scheiben optimal auf den Weiterverarbeitungsprozess z.B. das Paketieren vorbereitet.



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



Selbstverständlich eignet sich der FALCON hybrid auch optimal für die Verarbeitung von Käse. In der robotic-Version wird mit Hilfe moderner Roboter-Technologie vollautomatisch sortiert und eingelegt. In einer Minute sind bis zu 100 Picks pro Roboterkopf möglich.



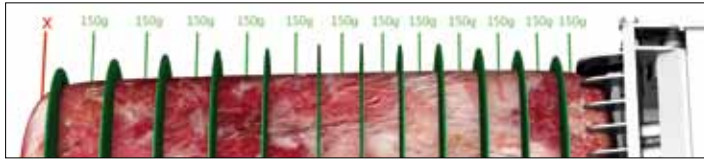
Das patentierte Sichelmesser wird zwischen zwei Edelstahl-Platten stabil gehalten. Durch diese so genannte Sandwich-Führung werden Keilschnitte ausgeschlossen. Das Ergebnis sind saubere Schnitte und eine erhöhte Ausbeute.



Für die Vorgabe der Bratzeit auf den Trays kann der Bediener festlegen, dass die Scheiben (zu Lasten der Gewichtsgenauigkeit) eine bestimmte Dicke nicht über- bzw. unterschreiten (Software-Variante „Bratzeit-Garantie“) sollen.

# Eine Maschine - Zahlreiche Möglichkeiten

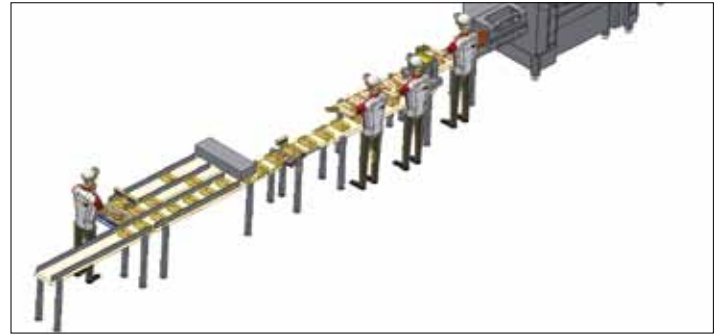
Die Linienfähigkeit des FALCON hybrid eröffnet zahlreiche Möglichkeiten. Dazu gehören die Ausstattung mit Waage und Sortierstation oder Flip-Flop-Band, der Express-Sortierer und die Erweiterung als robotic-Anlage.



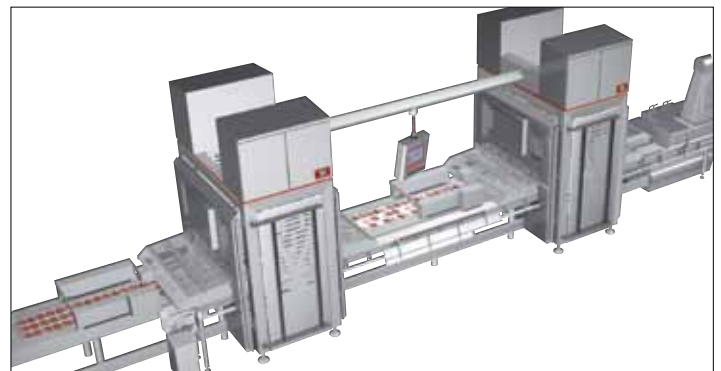
Mittels der Software kann der Produktstrang so berechnet werden, dass alle Scheiben exakt das gleiche Gewicht haben, auch das Greiferhaken-Stück sowie das Stück vor dem Greifer. Entsprechend positiv fällt Ihre Ausbeute-Bilanz aus.



Der FALCON hybrid gibt Ihnen auch die Möglichkeit, eine bestimmte Bandbreite vorzugeben, innerhalb der das Gewicht der einzelnen Scheiben variieren darf (z.B. zwischen 150 und 180 g). Je nach Produkt kann eine Ausbeute von 100 Prozent erzielt werden. Innovative Software macht es möglich.



Der Express-Sortierer (oben) verteilt die Scheiben mit Hilfe von Kontrollwaagen auf drei Spuren. Ein vollautomatisches Sortier- und Einlegeverfahren ist mit Hilfe moderner Roboter-Technologie möglich (FALCON hybrid robotic, unten).



## Ihre Nutzen auf einen Blick:

- Kontinuierliche Beschickung – Top-Gewichtsergebnisse (mit 4-D-Kamera-System wird das Produkt komplett erfasst und vermessen)
- Ausbeuteoptimiertes Schneiden dank 4-D-Kamera-System in Verbindung mit innovativer Software-Programme
- Auch optimal für Schneiden nach Schnittdicke ohne Gewichtsvorgabe
- Portionieren eines Produktes in verschiedene Gewichte per Knopfdruck / Berechnung der optimalen Scheibenstärke zur Erreichung des Sollgewichts
- Frischfleisch-Kit (optional)
- Dynamische Ablegeblende zum Einzelablegen der Scheiben (optional)
- Personaleinsparung durch Gruppierereinheit zum Paketieren knochenhaltiger und knochenloser Produkte (optional)
- Hochflexibles Schneidsystem mit verschiedenen optionalen Modulen wie Vorwaage/ Dynamische Ablegeblende/ Gruppierereinheit/ Check-Weigher/ Sortierstation mit Pusher(n), z. B. Ausschleusung über- bzw. untergewichtiger Scheiben (optional)/ Flip-Flop-Band
- Express-Sortierer: automatisches Verteilen der Scheiben mit Hilfe von Kontrollwaagen auf drei Spuren (Scheiben mit Zielgewicht, mit Übergewicht, mit Untergewicht); manuelle Endsortierung zur Herstellung von Paketen, die alle in den Grenzen der Fertigpackungsverordnung liegen
- FALCON hybrid robotic: vollautomatisches Sortier- und Einlegeverfahren mit Hilfe von Roboter-Technologie (bis zu 100 Picks in der Min. pro Roboterkopf; auf Anfrage)

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 Raalst  
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