

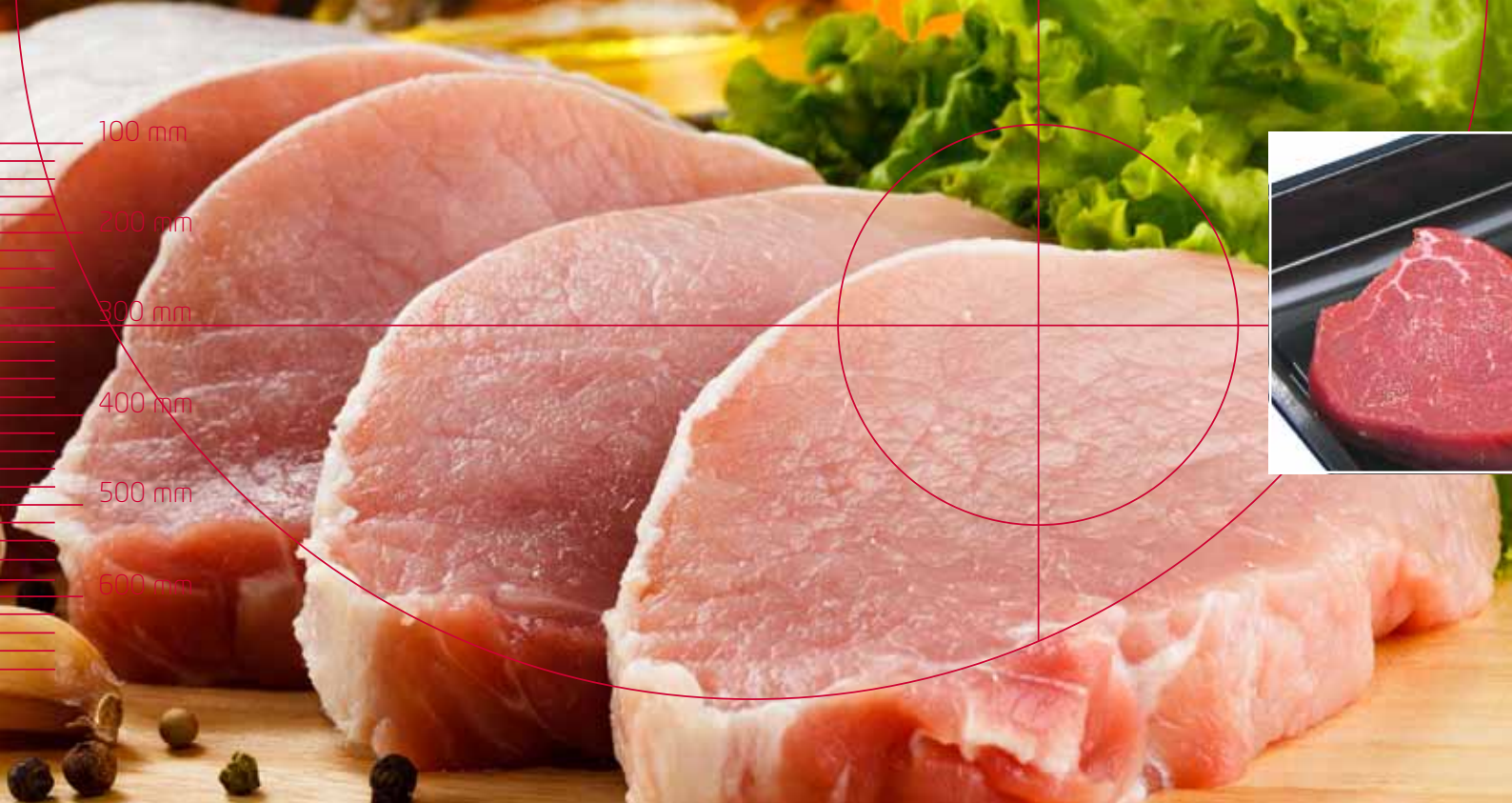
FALCON hybrid Frischfleisch Edition



Schneidet Frischfleisch – immer ganz im Sinne Ihrer Ausbeute:
FALCON hybrid Frischfleisch Edition

Passion for Food Cutting





Wir messen auch frisches Fleisch ein Stück exakter. Und das bekommen Sie.

Die neue Frischfleisch Edition des FALCON hybrid ist speziell zugeschnitten auf die Anforderungen beim Schneiden von frischem Rind- und Schweinefleisch.

Wie alle FALCON hybrid Modelle ist auch die Frischfleisch Edition zum Vermessen des Produktes mit einem einzigartigen 4-D-Kamerasystem ausgestattet, das mit schnellster Rechnertechnologie kombiniert wird. So weiß der FALCON hybrid, an der exakt richtigen Stelle den Schnitt zu setzen und kann z.B. auch das Greiferstück nutzen. Damit holt der Frischfleisch-Spezialist für Sie aus jedem Stück eine Scheibe mehr heraus.

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
Gewicht Maschine (50 Hz/ 60 Hz) mit Vorband, ohne Portionierband (kg)	ca. 1.589; je nach Ausstattungsvariante max. 1.910
Ausstattung	Filetmesser, speziell ausgerichtet auf weiches, frisches Fleisch
Ausrüstung zum Schneiden von knochenhaltigen Produkten (z.B. Koteletts)	Optional





Ausgereifte Präzision - ganz im Sinne Ihrer Ausbeute



Die Vorwaage (optional) gibt die wichtige Information der Produktdichte weiter, was die Maschine noch präziser macht. Mit Hilfe einer Kontrollwaage (optional) kann der Mittelwert des Schneidergebnisses zusätzlich optimiert werden.



Da die Maschine Produkte schneidet, deren Temperatur im deutlichen Plus-Bereich liegt, werden Energiekosten für das Anschocken eingespart.



Je nach Produkt und Anwendung liegt die Ausbeute bei bis zu 100%. Grundlage dafür ist u.a. die vollständige Vermessung des Produktes (4-D-Kamerasystem).



Der Portionschneider schneidet bei Bedarf ein Produkt in eine vorgegebene Anzahl von gleich großen Stücken bzw. Scheiben auf (Software-Variante „Best yield pieces“). So kann z.B. eine Schweineschulter exakt halbiert werden (siehe Foto).



Kontinuierliches Schneiden mit Greiferhaken garantiert Qualität, auch und gerade bei den letzten Scheiben des Produkts. Der Greifer (Multizahn-Technik; Greifer-Zähne auf zwei Ebenen) stabilisiert das Produkt während des Schneidens.



Für das Schneiden von knochenhaltiger Ware wird eine spezielle Ausrüstung eingesetzt (optional). Dazu gehört der Rippenstabilisator für die optimale Produkt-Stabilisierung.



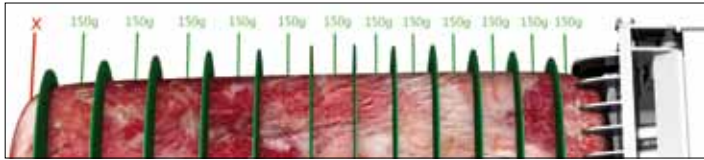
Durch die Sandwich-Führung wird das sehr dünne Messer eng und stabil geführt („Scherenschnitt“-Technologie). Der Einsatz des sehr dünnen Messers bedeutet weniger Produkt-Verdrängung. Saubere Schnitte und damit die Erhöhung der Ausbeute sind das Resultat.



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

Mehr Ausbeute - Weniger Energiekosten

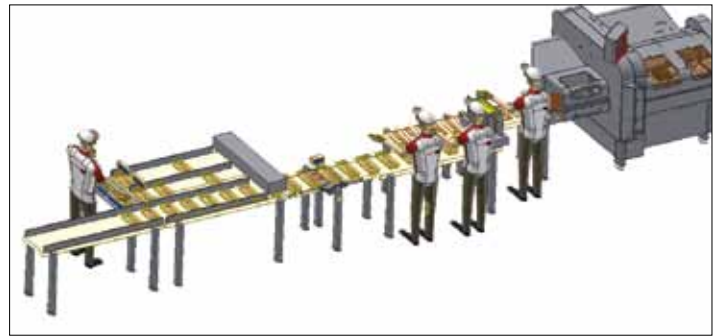
Die innovative Software ist ein wichtiger Faktor zur Steigerung der Ausbeute. Gibt man z.B. eine Bandbreite an, innerhalb der das Gewicht der Einzelscheiben variieren darf, liegt die Ausbeute je nach Produkt bei annähernd 100 Prozent. Gleichzeitig reduzieren sich die Energiekosten, denn Fleischwaren müssen vor dem Schneiden nicht mehr angeschockt werden.



Mit Hilfe 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 hoch ist die Ausbeute. Das untere Foto zeigt das Schneidergebnis.



Innovative Software ermöglicht die Aufteilung eines Produktstranges in bis zu drei Schneidzonen, z.B. mit unterschiedlichen Gewichtsklassen. So erhält man z.B. ein Bratenstück als Endstück (siehe oben).



Zu den Ausbaumodulen der FALCON hybrid Frischfleisch Edition gehören Waage, Sortierstation, Flip-Flop-Band sowie Express-Sortierer (siehe oben). Der Express-Sortierer verteilt die Scheiben mit Hilfe von Kontrollwaagen auf drei Spuren.

Ihre Nutzen auf einen Blick:

- Portionenschneider, spezialisiert auf das Schneiden von frischem Rind- und Schweinefleisch (knochenlos oder knochenhaltig) nach Vorgabe des Gewichts oder der Schnittdicke
- Reduzierung der Energiekosten, weil Anschocken der Produkte entfällt
- 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
- Aufteilung des Produktes in bis zu drei Schneidzonen mit unterschiedlichen Gewichtsklassen oder Schnittdicken/ Produkt-Halbierung bzw. Aufteilung in gleich große Stücke
- Hochflexibles Schneidsystem mit verschiedenen optionalen Modulen wie Vorwaage/ 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
- HS_falcon zum manuellen Nachschärfen des Filetirmessers

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.
Genesis House
Poole Hall Road
Ellesmere Port
GB-Cheshire CH66 1ST
Tel. +44 151 350 61 00
Fax +44 151 350 61 01
E-Mail: arthur.pyenbun@treif.com

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