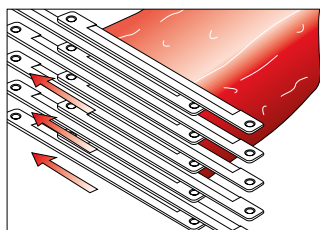


# FELIX

## FELIX: Schneiden wie von Meisterhand

Mit dem kompakten Würfel- und Streifenschneider eröffnet sich ein breites Spektrum an Schneid- und Raspelmöglichkeiten.

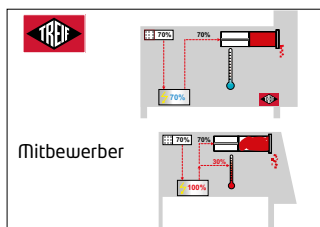
Die geräumige Schneidkammer (96 x 96 x 300 mm, H x B x L) ermöglicht eine bequeme Beschickung ohne lästiges Vorscheiden der Produkte.



Die Doppelhub-Technologie: Damit empfindliche Produkte schonend und formgenau geschnitten werden, stellt das Doppelhubgatter doppelte Schneidlänge bei geringerem Schneiddruck zur Verfügung.



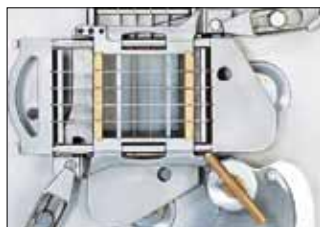
Scherschnitt: der minimale Abstand zwischen Gatter- und Abschnidmesser sorgt für exzellente Schneid-ergebnisse und verhindert, dass sogenannte „Gulasch-Ketten“ entstehen.



Durch das DHS (Dynamisches Hydraulik System) wird die Haltbarkeit der Schneidgüter verlängert (geringere Wärmeentwicklung der Maschine, weniger Bakterienbildung).



Verschiedene Produkte können grob oder fein geraspelt werden, z. B. Käse, Rettich, Möhren oder Krautsalat.



Nach dem Einschalten der Maschine erfolgt die Antriebskoppelung automatisch.



Wurstsalat, geschnitten mit dem FELIX.



Der Trennschieber fährt mit einer Kurvenbewegung. Nur dadurch wird die praktische Ein-Hand-Bedienung möglich.



Auch das Schneiden von Gurkenscheiben ist mit dem FELIX möglich.

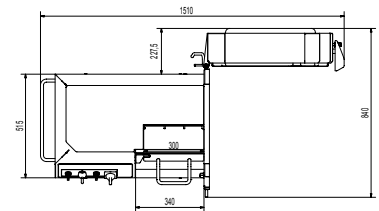
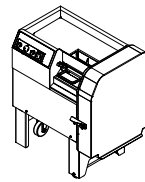
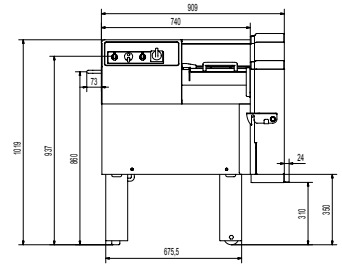
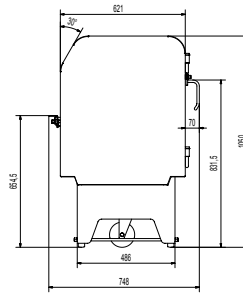


# Umfangreiches Zubehör für vielfältige Möglichkeiten

Fleisch, Wurst, Speck und Schinken können ebenso gut geschnitten werden wie Gemüse, Käse, Obst oder Fisch.

## Technische Daten:

|   |  |
|---|--|
| Max. Leistung in t/h<br>(Theoretischer Maximalwert) | 0,8  |
| Max. Abschnittlänge (mm)                            | 0,5-32                                     |
| Gehäuseabmessungen (mm)                             |  |
| Länge / Breite / Höhe (mm)                          | 909 / 748 / 1.050                          |
| Anschlusswert (kW)                                  | 1,0  |
| Gattersätze (mm)                                    | 4/5/6/8/10/12/14<br>/16/20/24/32/48<br>/96 |
| Gewicht (kg)  | Ca. 173                                    |
| Produktspezifisches Zubehör                         | Optional                                   |



Mit dem Doppelmesser kann die Leistungsfähigkeit erhöht werden.



Zum Schneiden von Käsewürfeln wird ein spezielles Käsegatter eingesetzt.



Raspelscheibe: Zubehör zum Schneiden von Kartoffeln in dünne Scheiben oder Raspeln, z. B. von Käse steigern Ihre Flexibilität.

## Ihre Nutzen auf einen Blick:

- Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten
- Lästiges Vorschneiden der Produkte entfällt dank geräumiger Schneidkammer
- Optimale Produktkomprimierung durch automatische Vorpressung
- Kompakt und platzsparend und damit perfekt zugeschnitten auf die Bedürfnisse handwerklicher Betriebe
- Schonender Schnitt empfindlicher Produkte durch Doppelhubtechnik: sie stellt doppelte Schneidlänge bei geringem Schneiddruck zur Verfügung
- Das Gatter-Schnellwechselsystem „Steck & Weg“ für sekundenschnellen Gatterwechsel zwecks Umrüstung und Reinigung

HAUPTSITZ:

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

Weitere Informationen über unsere weltweiten Vertriebs- und Service-Vertretungen finden Sie unter [www.treif.de](http://www.treif.de)

[www.treif.de](http://www.treif.de)