

# PUMA

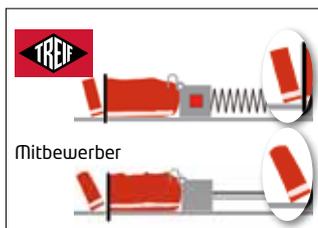
## Ihr Hauptgewinn mit PUMA: Zeit und maximale Ausbeute

Wenn sich Leistung und Präzision verbinden, dann wird mit dem PUMA geschnitten - und zwar bis zu 400 Abschnitte pro Minute (mit Doppelmesser).

Das gilt z.B. für Koteletts, Steaks, Schnitzel, Schweinebauch, Bacon oder Fleischkäse im frischen, gekühlten oder bis - 4 °C gefrorenen Zustand. Weil das Messer direkt mit dem Getriebemotor gekoppelt ist, kann beim Schneiden die Motorkraft zu annähernd 100 % genutzt werden.



PUMA 700 EB



Exaktes Schnittbild durch das Dynamische Vorschub System (DVS, TREIF-Patent).



Leistung und Präzision sind die Markenzeichen des PUMA.



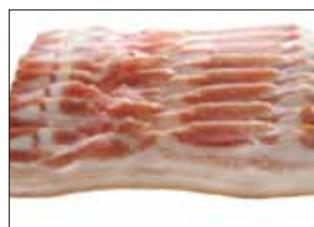
Der intelligente Schneidguthalter kann beim Greifen des Produktes zwischen Fleisch und Knochen unterscheiden.



Die Maschine schneidet Produkte mit einer Temperatur von bis zu -4 °C auf.



Ein Blick in den Messerkasten zeigt ein dünnes Messer mit einem exakten Schnitt.



Je nach Modell können Produkte mit einer Länge von bis zu 700 bzw. 1.100 mm eingelegt werden.



Noppenblech: Zwischen den Noppen entsteht ein Luftpolster, auf welchem das Produkt zum Messer geführt wird.



Ob Steaks, Schnitzel oder Käse - der PUMA ist enorm flexibel.

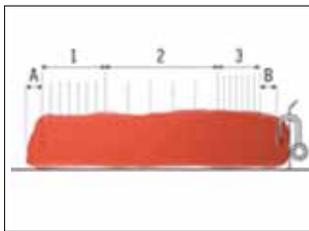
# Die Vielseitigkeit des PUMAs

Mit dem PUMA können knochenhaltige oder knochenlose Produkte zugeschnitten werden, z. B. Bacon, Schweinebauch, Nackensteaks, Kotelett, Rindfleischsteaks, Rouladen oder Käseprodukte.

Technische Daten:	PUMA F/FB	PUMA E/EB
Abschnittlänge (mm)	0,5-70	0,5-250
Max. Abschnitte/Min. (Doppelmesser)	400	400
Einlegequerschnitt B x H (mm)	220 x 240	220 x 240
Max. Einlegelänge (mm)	700 (1.100)	700 (1.100)
Gehäuseabmessungen (mm)		
Länge / Breite / Höhe ohne Band (mm)	2.070*/900	2.070*/900/1.450
Länge / Breite / Höhe mit Band (mm)	2.870*/900/1.450	2.870*/900/1.450
Anschlusswert (kW)	3,4/3,5	3,4/3,5
Anwendungen	Bis -4 °C	Bis -4 °C
Gewicht ohne Band (kg)	285 (305)	285 (305)
Gewicht mit Band (kg)	305 (325)	305 (325)
Produktspezifisches Zubehör	Optional	Optional



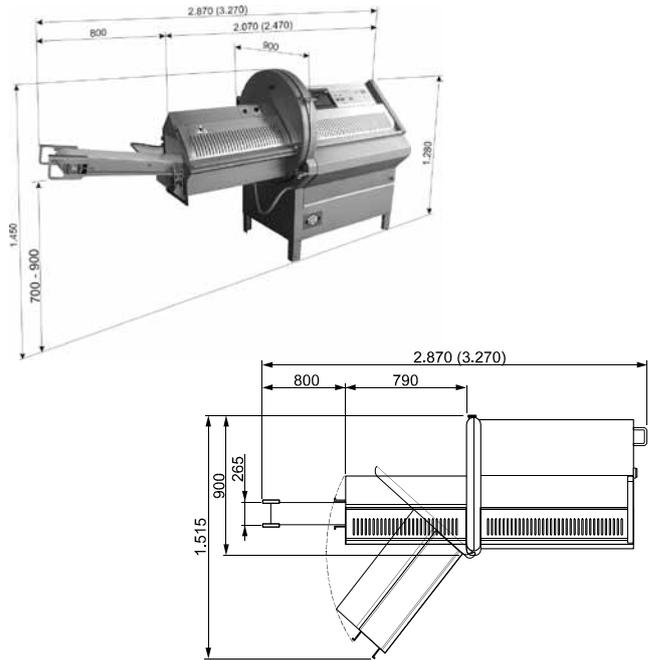
Optimale Einbindung in den Produktionsprozess durch Paketbildung.



PUMA E/EB bieten die Möglichkeit, das Schneidgut in mehrere Bereiche aufzuteilen. Dadurch haben alle Scheiben annähernd das gleiche Gewicht.



Das Reststück wirft der pneumatische Schneidguthalter nach dem Schneiden automatisch aus (optional).



## Ihre Nutzen auf einen Blick:

- Hohe Leistung und Genauigkeit auch bei knochenhaltigen Produkten
- Gewinnwachstum durch Präzisions-Sichelmesser und intelligenten Schneidguthalter
- Optimale Ausnutzung des Schneidgutes durch Reststückauflösung (E/EB)
- Optimale Nutzung des Schneidgutes, z. B. durch Aufteilung des Schneidgutes in Schneidbereiche (E/EB)
- Erfüllung höchster Hygiene-Anforderungen durch Labyrinthführung
- HS (High-Speed)-Modell für mehr Kapazität (optional)

\* Bei einer Einlegelänge von 1.100 mm: plus 400 mm bei PUMA EB/FB; plus 800 mm bei PUMA F/E

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