

TWISAN



Ob Gefrorenes, ob Frischfleisch – so hygienisch war Würfelschneiden noch nie:
TWISAN

Passion for Food Cutting





Ob Gefrorenes, ob Frischfleisch – so hygienisch war Würfelschneiden noch nie

Video:

www.treif.de/mediathek

Der Industrie-Würfelschneider TWISAN liefert mit entsprechender Ausstattung sowohl bei gefrorenen Fleischblöcken und gefrorenem Schüttgut als auch bei Frischfleisch kontinuierlich beste Schneidergebnisse ab. Die Maschine erweist sich dabei als Garant für Ihre Prozess-Sicherheit, egal ob es um Frischfleisch oder stark temperierte Produkte geht. Gleichzeitig setzt der TWISAN auch in Sachen Hygiene neue Maßstäbe. Sein Hygiene-Design ist bis ins Detail durchdacht. Hinsichtlich der vollautomatischen Beladung der Maschine und der Austragung der geschnittenen Produkte gibt es zahlreiche Möglichkeiten, die man optimal auf den Produktionsprozess abstimmen kann. Die Beladung kann z.B. über ein Förderband oder eine Hebe-Kipp-Vorrichtung erfolgen.



Technische Daten:

Max. Leistung in t/h (Theoretischer Maximalwert)	4,5
Max. Abschnittlänge (mm)	1-75
Max. Abschneidemesserdrehzahl/Min.	400
Gatterquerschnitt B x H (mm)	150 x 150
Max. Einlegelänge (mm)	620
Gehäuseabmessungen (mm)	
Länge mit Förderband/ mit Hebe-Kipp-Vorrichtung (mm)	2.345/ max. 3.600
Breite mit Förderband/ mit Hebe-Kipp-Vorrichtung (mm)	4.660/ max. 3.000
Höhe mit Förderband/ mit Hebe-Kipp-Vorrichtung (mm)	2.415/ max. 3.400
Anschlusswert (kW)	15,0
Gattersätze (mm)	8/10/12/15/17/19/21/25/ 30/37,5 - weitere auf Anfrage
Gewicht (kg)	ca. 1.300
Produktspezifisches Zubehör	Optional



Präzision auf 6 Seiten: Sagen Sie JA zu perfekten Würfeln



Die Gefrierfleisch-Blöcke können in bis zu 75 mm lange Würfel bzw. Streifen geschnitten werden.



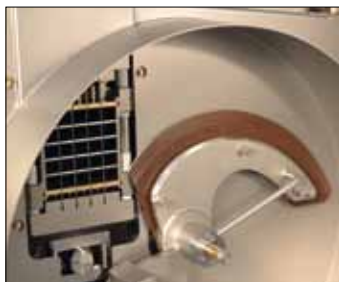
Gulasch, Gyrosstreifen, Speck, Masken und Zungen vom Schwein sind nur einige von zahlreichen Produkten, die zum Standardprogramm des TWISAN mit Frischfleisch-Ausstattung gehören.



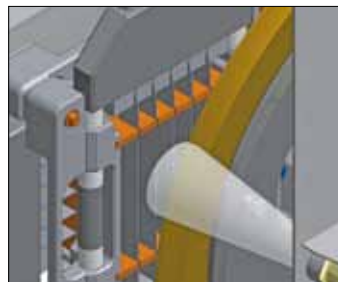
Als Gefrierfleischschneider ist der TWISAN auf das Schneiden von Gefrierfleischblöcken und gefrorenem Schüttgut ausgelegt.



Mit dem TWISAN können Produkte in Würfel, Streifen oder Plättchen (3 mm-Plättchen siehe Foto) geschnitten bzw. geraspelt werden.



Wichtig beim Gefrierfleisch-Schneiden ist die „vartronic“-Technologie. Bei zu kalten oder harten Produkten passt die Maschine die Schneidgeschwindigkeit dem Produkt an – dank der separaten Antriebe für Unter-/ Obergatter und für das Abschneidemesser.



Das Automatische Vorpress-System (AVS) garantiert ein klares Schnittbild. Der Sensor (optional, siehe Abb. links) kann zusätzlich, insbesondere bei Premium-Anforderungen, für noch exaktere Würfel und Streifen eingesetzt werden. Zudem garantiert er einen besonders sauberen Anschnitt.



Das PQS (Produkt-Qualitäts-Separation) verhindert, dass eventuell auftretende Produkt-Reste in das Gut-Material gelangen. Das Gatter wird durch das PQS abgeschirmt (siehe auch Foto oben), so dass Rest-Material hinter die Wand fällt, wo es aufgefangen wird.



Der TWISAN kann mit mehreren Auffangvorrichtungen ausgestattet werden („Hygiene-Plus“-Auffangsysteme als Option). Sie ermöglichen es, z.B. Fleischsaft ab- oder dem Endprodukt wieder zuzuführen. Auch hier zeigt sich wieder das durchdachte Hygiene-Design.

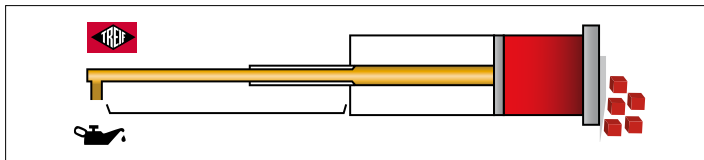
Das Hygiene-Design des TWISAN: durchdacht bis ins Detail

Eines von zahlreichen Beispielen für das durchdachte Hygiene-Design des TWISAN ist die hermetische Abriegelung des Schneidbereichs vom technischen Innenraum.

Aufgrund der konsequenten Trennung der beiden Bereiche sind Verunreinigungen im technischen Innenraum der Maschine ausgeschlossen.



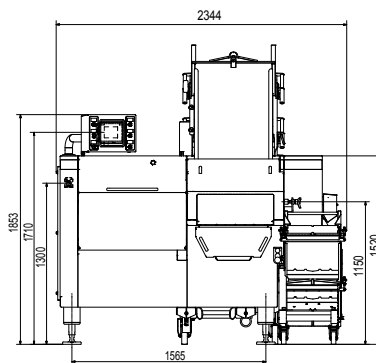
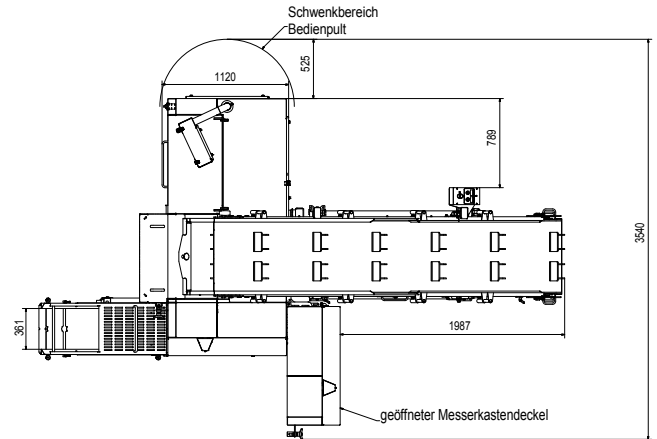
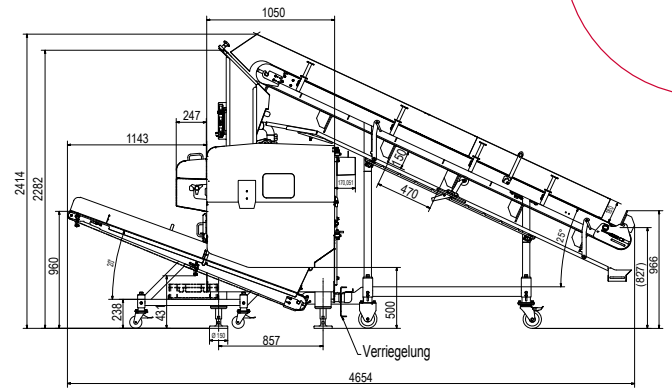
Der TWISAN ist auf industrielle Anforderungen ausgerichtet, z.B. für Anwendungen wie Schneiden von Brühwurst in Streifen.



Der patentierte Hygiene-Zylinder (serienmäßig) macht eine Produkt-Kontaminierung mit Hydraulik-Öl technisch unmöglich. Es kann kein Öl in die Schneidkammer gelangen.

Ihre Nutzen auf einen Blick:

- Schneiden von Gefrierfleischblöcken und gefrorenem bzw. frischem Schüttgut (in Kombination mit entsprechender Ausstattung)
- Vollautomatische Beladung, z.B. über Förderband oder Hebe-Kipp-Vorrichtung; Vielseitigkeit: zahlreiche Möglichkeiten hinsichtlich Beladung und Austragung (z.B. von verschiedenen Seiten)
- Hoher Flexibilitätsgrad: Zahlreiche Parameter sind zur optimalen Anpassung an das Produkt bzw. die Anwendung anwählbar (Querpressung, Messergeschwindigkeit etc.)
- Prozess-Sicherheit beim Gefrierfleischschneiden durch „vartronic“-Selbstschutzsystem: bei zu kalter Ware passen sich Vorschubgeschwindigkeit und Messerdrehzahl an; als Gefrierfleischschneider ist TWISAN optimal für Produktion nach IQF (Individually quick frozen)
- Top-Schnittbild dank AVS (Automatisches Vorpress-System) bzw. Sensor gestützter Abschneidetechnik (optional)
- Bis ins Detail durchdachtes Hygiene-Design: hermetische Abriegelung des Schneidbereichs vom technischen Innenraum; patentierter Hygiene-Zylinder (serienmäßig) macht Produkt-Kontaminierung mit Hydraulik-Öl technisch unmöglich
- PQS zur Sicherung der Produktqualität: beim Schneiden eventuell auftretendes Rest-Material kann nicht ins geschnittene Gut-Material fallen
- „Hygiene-Plus“-Auffangsysteme (optional): Auffangvorrichtungen für mehr Hygiene und mehr Produktivität
- Dank drehbarem Display: Bedienung von verschiedenen Maschinenseiten möglich; USB-Schnittstelle vorhanden; Fernwartung möglich



Weitere Varianten (auch platzsparendere) stehen zur Auswahl.

HAUPTSITZ:

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

WEITERE STANDORTE:

Belgien China Frankreich Italien Russland Großbritannien USA