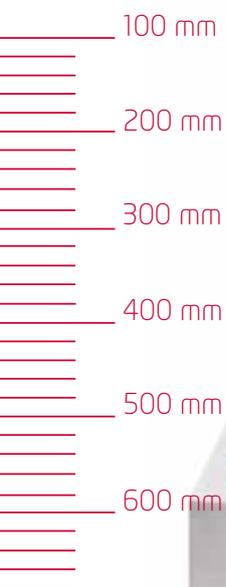


TWISTER AT



Dauerhaft hohe Schneidleistung bei vollautomatischer Beladung:
TWISTER AT

Passion for Food Cutting





Dauerhaft hohe Schneidleistung bei vollautomatischer Beladung: TWISTER AT

Dauerhaft hohe Schneidleistung mit minimalem Personalaufwand erwartet den Bediener des TWISTER AT. Die Maschine, die eine Stundenleistung von bis zu 3,95 Tonnen (theoretischer Maximalwert) erzielt, wird vollautomatisch beladen. Die Messerdrehzahl ist variabel und lässt sich optimal auf das Produkt abstimmen.

Die Austragung des geschnittenen Produktes erfolgt nach den spezifischen Kundenanforderungen (z.B. 200-l-Normwagen, weiterführende Transportbänder) oder direkt auf die Portions-Waage, mit der gewichtsgenaue Portionen erzielt werden können.



Technische Daten:

Max. Leistung in t/h (Theoretischer Maximalwert)	3,95
Max. Abschnittlänge (mm)	1-50
Max. Abschneidemesserdrehzahl/Min.	von 100 bis 400
Gatterquerschnitt B x H (mm)	120 x 120
Max. Einlegelänge (mm)	620
Gehäuseabmessungen (mm)	
Länge mit Förderband / mit Mast	3.076 / 3.076
Breite mit Förderband / mit Mast	2.930 / 2.278
Höhe mit Förderband / mit Mast	2.023 / 2.800
Anschlusswert (kW)	7,0
Gattersätze (mm)	4/5/6/8/10/12/15/17/20/24/ 30/40/60/120
Gewicht (kg)	950
Produktspezifisches Zubehör / Waage	Optional



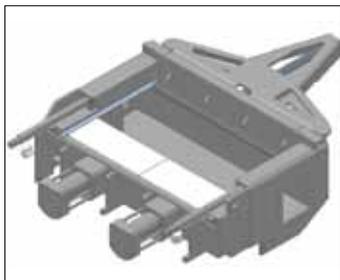
TWISTER AT: Der Frischfleisch-Spezialist mit dem großen Fassungsvermögen



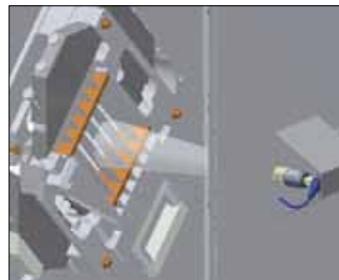
Trichter und Schneidkammer verfügen über ein enormes Fassungsvermögen. Mit einer Einlegelänge von 620 mm und einer Einlegebreite von 240 mm bietet die Schneidkammer viel Platz, auch für große Schulterstücke.



Exzellente Schneidergebnisse dank patentiertem Filetiergatter (optional). Damit wird höchste Schnittgeometrie erzielt, welche zu exzellenten Schneidergebnissen führt, insbesondere bei empfindlichen Produkten wie gegartem Fleisch oder Brühwurst.



Das Auffahrmaß der Schneidkammer ist mit 240 mm doppelt so groß wie die Kammer selbst, wodurch deren größt möglicher Füllgrad erreicht wird. Zwei Press-Stempel sorgen für die optimale Produkt-Komprimierung und die Formgenauigkeit der Würfel.



Für sehr weiches Frischfleisch empfiehlt sich das Frischfleisch-Kit (optional). Neben dem Filetiergatter und Filetiermesser gehört dazu u.a. die Sensor gestützte Abschneidetechnik. Die Sensoren regeln die Frequenz des Abschneidmessers, um die exakte Würfelgröße zu erreichen.



Die Messerdrehzahl kann zwischen 100 und 400 Umdrehungen/Min. eingestellt und somit optimal dem Produkt und der Anwendung angepasst werden.



Bei empfindlichen Produkten sorgt die vartronic-Technologie (optional) zusätzlich für einen Produkt schonenden Schnitt. Die Schneidgeschwindigkeit passt sich dabei dem Produkt an – dank der separaten Antriebe für Unter-/ Obergatter und das Abschneidmesser.



Wer mehr Leistung erzielen möchte, kann das Vierfachmesser einsetzen (optional).



Die 4-fach Anschlagscheibe kann zum Plättchen-Schneiden, z.B. für Suppeneinlagen genutzt werden.

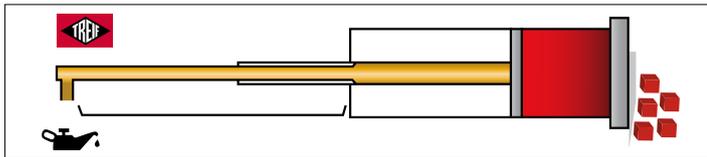
Präzision auf allen 6 Seiten

Präzise, kantige Würfel und Streifen entstehen nur bei einem extrem geringen Abstand zwischen Abschneide- und Gattermesser.

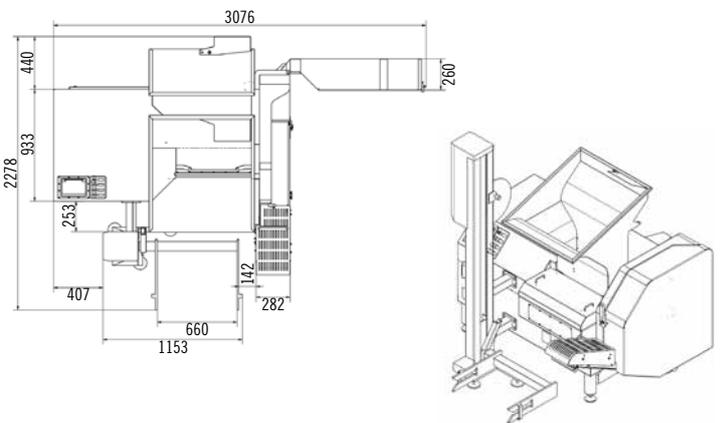
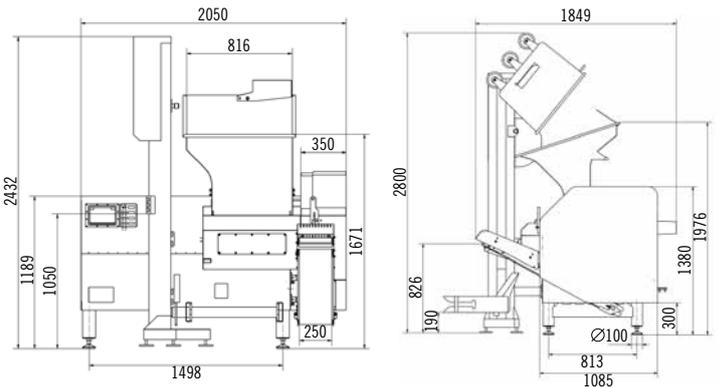
Gerade diesem Minimal-Abstand („Scherenschnitt-Prinzip“), der nur auf einem sehr hohen Niveau der Teile-Fertigung entstehen kann, ist es zu verdanken, dass die Würfel nicht noch mit einer Faser am nächsten hängen bleiben („Gulasch-Ketten“).



Die Anwendungsmöglichkeiten des TWISTER AT sind vielfältig.



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



Ihre Nutzen auf einen Blick:

- Kosten- und zeitsparende Beschickungsmöglichkeiten: automat. Mastbeschickung für 200-l-Wagen, automatische Beschickung mit Förderband oder kundenspezifische Lösung
- Flexibilität und Leistungsstärke durch Wahl zwischen kontinuierlichem und taktweisem Schneiden sowie durch individuell einstellbare Messerdrehzahl
- Optimale Komprimierung des Schneidgutes und dadurch effiziente Nutzung des Fassungsvermögens der Schneidkammer durch seitliche Querpressung; Zusatz-Nutzen: Auffahrmaß (240 mm) doppelt so groß wie die Schneidkammer (120 mm)
- Zuverlässiger Schutz vor Eindringen von Hydraulik-Öl des Vorschubzylinders in die Schneidkammer; patentierter Hygiene-Zylinder (optional) macht Produkt-Kontaminierung mit Hydraulik-Öl (bei TREIF wird nur Lebensmittel-Hydraulik-Öl eingesetzt) technisch unmöglich
- Schonender exakter Schnitt bei empfindlichen Produkten durch patentiertes Filetiertgatter (optional) und vartronic-Technologie (optional); Frischfleisch-Kit (optional)
- Sicherung der Produktqualität durch PQS (optional); beim Schneiden anfallende Schmierstoffe können nicht ins geschnittene Gut-Material fallen

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.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