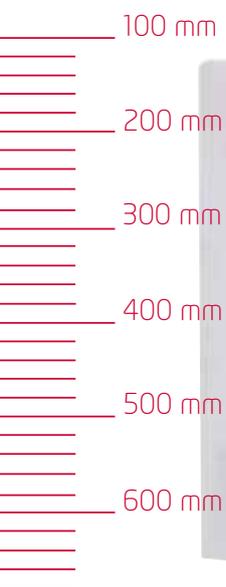


TWISTER SP



QUALITÄT, DIE SICH AN DER EFFIZIENZ MESSEN LÄSST:
TWISTER SP

Passion for Food Cutting





Qualität, die sich an der Effizienz messen lässt: TWISTER SP

Mit einer Stundenleistung von bis zu 3,5 t (theoretischer Maximalwert) ist der Würfel- und Streifenschneider TWISTER SP auf die Ansprüche mittelständischer und industrieller Betriebe ausgelegt. Die Maschine kann - je nach Anwenderbedarf - mit einer Hebe-Kipp-Vorrichtung (auf Maschinenwanne) für 200-l-Normwagen, automatischer Trichterbeschickung mittels Förderband oder mit einem komfortablen Lift für E-Kisten ausgestattet werden.

Möglich ist auch eine Maschinenausführung ganz ohne mechanische Beschickungshilfe. Für die effiziente Nutzung des Fassungsvermögens der Schneidkammer sorgt die seitliche Querpressung. Sie komprimiert das Schneidgut optimal.



Technische Daten:

Max. Leistung in t/h (Theoretischer Maximalwert)	3,5
Max. Abschnittlänge (mm)	1-50
Max. Abschneidemesserdrehzahl/Min.	400
Gatterquerschnitt B x H (mm)	120 x 120
Max. Einlegelänge (mm)	550
Gehäuseabmessungen (mm)	
Länge / Breite / Höhe	Auf Anfrage (modellabhängig)
Anschlusswert (kW)	6,0
Gattersätze (mm)	4/5/6/8/10/12/15/17/20/24/30/40/60/120
Gewicht (kg)	Min. 700 (modellabhängig)
Produktspezifisches Zubehör/Waage	Optional



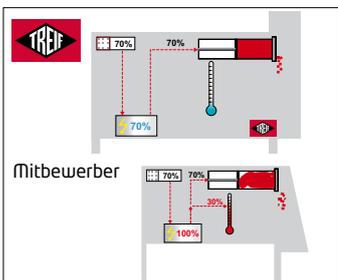
Vielfältige Möglichkeiten: von der Beschickung bis zum Zubehör



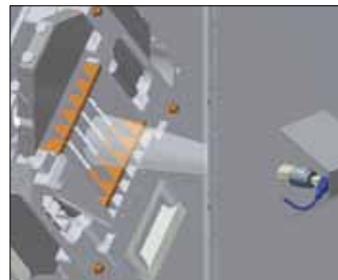
Der TWISTER SP bietet zahlreiche Beschickungsmöglichkeiten. Eine davon ist die Hebe-Kipp-Vorrichtung für 200-l-Normwagen. Die Produkte fallen dann auf die Maschinenwanne, von wo aus der Bediener die Maschine manuell beschickt.



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



Durch das DHS (Dynamisches Hydraulik System) wird die Haltbarkeit der Schneidgüter verlängert (geringere Wärmeentwicklung der Maschine, weniger Bakterienbildung). Zudem wird Energie gespart, da vorschubabhängig reguliert wird.



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 seitliche Querpressung für die optimale Komprimierung des Produktes besteht aus zwei unabhängig voneinander arbeitenden Stempeln. Die Seitenpressung kann per Knopfdruck ein- und ausgeschaltet 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.



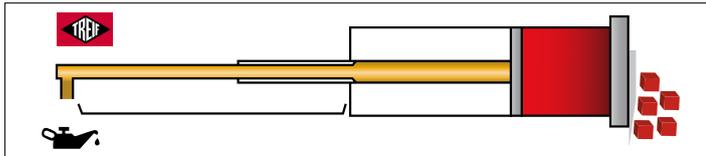
Der minimale Abstand zwischen Abschneide- und Gattermesser, das so genannte „Scherenschnitt-Prinzip“, ist eine der grundlegenden Voraussetzungen für exzellente Schneidergebnisse.



Wer mehr Leistung erzielen möchte, kann das Vierfachmesser einsetzen (optional). Die Messerdrehzahl kann zwischen 100 und 400 Umdrehungen/Min. eingestellt und somit optimal dem Produkt und der Anwendung angepasst werden.

Mehr Volumen für mehr Output

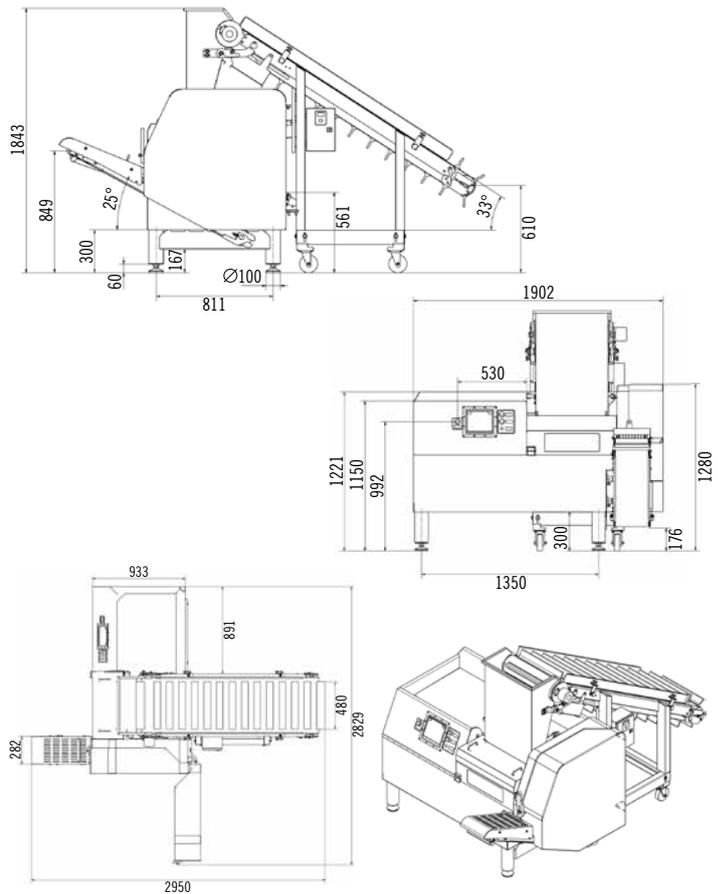
Effizientes Würfelschneiden fängt bei der effizienten Nutzung des Schneidkammer-Volumens an. Das Auffahrmaß der Schneidkammer hält mit 170 mm 50 mm mehr Raum zur Verfügung, als die eigentliche Schneidkammer beinhaltet. Beim Vorpressen des Produktes zum Messer wird der Druck so reguliert, dass vom ersten Schnitt an die optimale Formgenauigkeit der Würfel erzielt wird (Automatisches Vorpress-System).



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



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



Ihre Nutzen auf einen Blick:

- Kosten- und zeitsparende Beschickungsmöglichkeiten: Lift, Hebe-Kipp-Vorrichtung für 200-l-Normwagen, automatische Trichterbeschickung mit Förderband
- 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 (170 mm) größer als Schneidkammer (120 mm)
- Automatisches Trennmesser mit Präzisions-Gegenschneide
- Schonender exakter Schnitt bei empfindlichen Produkten durch patentiertes Filetiegatter (optional) und vartronic-Technologie (optional); Frischfleisch-Kit (optional)
- Sicherung der Produktqualität durch PQS (optional); beim Schneiden anfallende Schmiersubstanzen können nicht ins geschnittene Gut-Material fallen
- 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
- Zahlreiche Optionen für Austragung der geschnittenen Produkte

HAUPTSITZ:

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

WEITERE STANDORTE:

Belgium China France Italy Russia United Kingdom USA