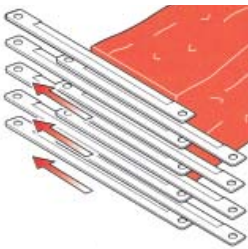




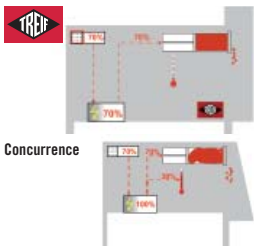
FELIX : la coupe d'une main de maître



Afin que les produits délicats puissent être soigneusement coupés à la forme exacte, la grille à double course met à disposition des longueurs de coupe doubles pour une faible pression de coupe.



Coupe « effet ciseau » : l'écart réduit entre la lame de tranchage et la lame de grille contribue à d'excellents résultats de coupe et empêche que des chaînes de viande se forment.



Grâce au système hydraulique breveté DHS, la conservation des produits à trancher est prolongée (plus faible dégagement de chaleur de la machine, formation de bactéries moins importante).



Différents produits peuvent être finement ou grossièrement râpés, par exemple le fromage, le raifort, les carottes ou le chou en salade.



Le couplage du moteur est automatiquement réalisé après la mise en marche de la machine.



Salade de charcuterie, coupée avec la FELIX.

Avec la cubeuse et la découpeuse de lamelles, une large gamme de possibilités de coupe et de râpage est possible.

La vaste chambre de coupe (96 x 96 x 300 mm, H x l x L) permet un chargement confortable sans pré-coupe pénible des produits.



Le couteau transversal se déplace par mouvement radial. C'est uniquement ce mouvement qui permet l'utilisation pratique à une main.



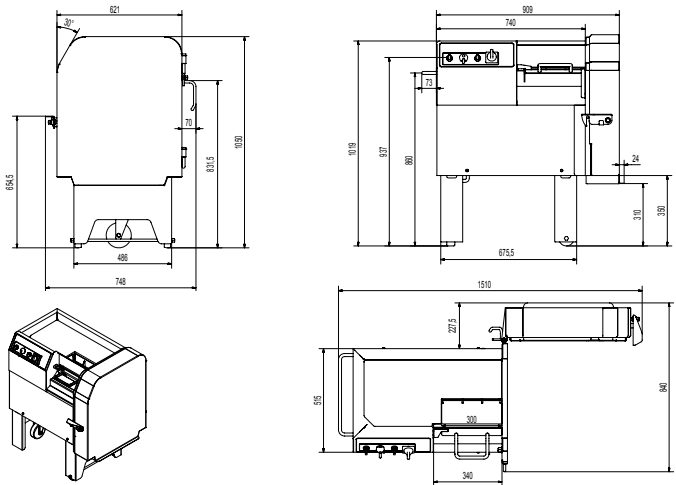
La coupe de tranches de concombre et également possible avec la FELIX.

Gamme d'accessoires très étendue pour des applications variées

De la viande, de la charcuterie, des lardons et du jambon peuvent être tout aussi bien coupés que des légumes, du fromage, des fruits ou du poisson.

Indications techniques:

Rendement t/h (valeur maximale théorique)	0,8
Longueur maximale de coupe (mm)	0,5–32
Dimension de la machine (mm)	
Longueur / Largeur / Hauteur (mm)	909 / 748 / 1.050
Puissance connectée (kW)	1,0
Jeu de grille (mm)	4/5/6/8/10/12/14/16/20/24/32/48/96
Poids (kg)	Environs 173
Accessoires spécifiques	En option



La performance de coupe peut être accrue avec la lame double.



La grille à fromage est une condition requise pour la coupe précise et régulière des dés de fromage.



Râpe : l'accessoire pour la coupe de pommes de terre en fines tranches ou le râpage du fromage par exemple, accroît votre flexibilité.

Aperçu de vos avantages :

- Diverses possibilités d'application
- Suppression de la pré-coupe pénible des produits grâce à la spacieuse chambre de coupe
- Compression optimale des produits grâce à une pré-compression automatique
- Compacte et peu encombrante ; simplement adaptée aux besoins des entreprises artisanales
- Coupe délicate de produits sensibles grâce à la technique de double course : elle met une longueur de coupe double à disposition pour une pression de coupe plus faible
- Le système de changement rapide de grille sans outils permet le changement d'outillage en quelques secondes lors de l'utilisation d'équipements différents et du nettoyage

www.treif.com/france

SIEGE SOCIAL:

TREIF Maschinenbau GmbH
Südstraße 4
D-57641 Oberlahr
Tel. +49 2685 944 0
Fax +49 2685 1025
E-Mail: info@treif.com

NOTRE FILIALE:

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.
230 Long Hill Cross Road
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 en Belgique
Villalaan 21
B-9320 Aalst
Tel. +32 53 770813
Fax +32 53 789666
E-Mail: jo.luybaert@treif.com

TREIF China
TREIF Maschinenbau GmbH
Room 212, No. 188 Zhangyang Rd.
PRC-Shanghai, 200120 China
Tel. +86 21 5879 8255
Fax +86 21 5879 8256
E-Mail: treif.china@treif.com