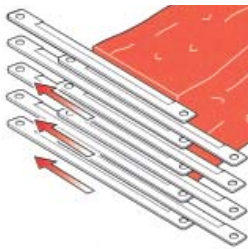




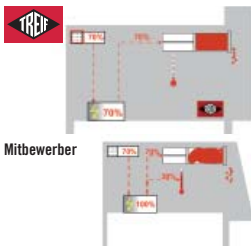
FLEXON: So vielseitig wie die Wünsche Ihrer Kunden



Die Doppelhub-Technologie: Damit empfindliche Produkte schonend und formgenau geschnitten werden, stellt das Doppelhubgatter doppelte Schneidlänge bei geringerem Schneidruck zur Verfügung.



Scherenschnitt: der minimale Abstand zwischen Gatter- und Abscheidemesser sorgt für exzellente Schneidergebnisse und verhindert, dass sogenannte „Gulasch-Ketten“ entstehen.



Durch das patentierte DHS (Dynamisches Hydraulik System) wird die Haltbarkeit der Schneidgüter verlängert (geringere Wärmeentwicklung der Maschine, weniger Bakterienbildung).



Verschiedene Produkte können grob oder fein geraspelt werden, z. B. Käse, Rettich, Möhren oder Krautsalat.



Nach dem Einschalten der Maschine erfolgt die Antriebskoppelung automatisch.



Eine klassische Aufgabe des FLEXON: Schneiden von Schweinefleisch zu Geschnetzeltem.

Mit dem FLEXON können vielseitige Bedürfnisse in handwerklichen und mittelständischen Betrieben sowie in Großküchen gedeckt werden.



Der Trennschieber fährt mit einer Kurvenbewegung. Nur dadurch wird die praktische Ein-Handbedienung möglich.



Der FLEXON ist vielseitig und schneidet z.B. auch Gurken.

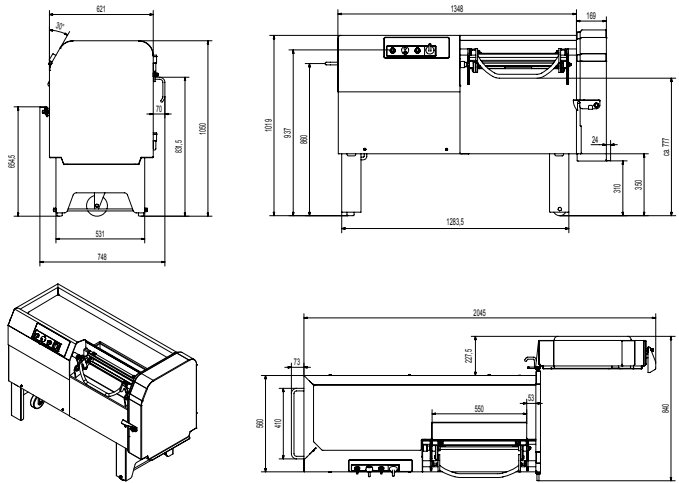
Fleisch, Wurst und Käse können in Würfel und Streifen, aber z. B. auch Käse geraspelt oder Kartoffeln und Gurken in Scheiben geschnitten werden. Die Maschine verarbeitet Ware mit einer Länge von bis zu 550 mm und schafft je nach Produkt und Anwendung in einer Stunde eine Leistung von bis zu 1.400 kg.

FLEXON macht es dem Bediener leicht

Ergonomisch ist das Ein-Hand-Bediensystem zum Verschließen der Vorfüllkammer. Der Bediener kann mit einer Hand den Schließbügel zum Vorfahren des Trennschiebers betätigen.

Technische Daten:

Leistung in t/h (abhängig von Produkt u. Anwendung)	1,4
Max. Abschnittlänge (mm)	0,5–32
Gehäuseabmessungen (mm)	
Länge/Breite/Höhe (mm)	1.517/748/1.050
Anschlusswert (kW)	1,2
Gattersätze (mm)	4/5/6/8/10/12/14/16/20/24/32/48
Gewicht (kg)	230
Produktspezifisches Zubehör	Optional



Mit dem Doppelmesser kann die Leistungsfähigkeit erhöht werden.



Das Käsegatter ist eine Voraussetzung für präzise, formgerechte Käsewürfel.



Raspelscheibe: Zubehör zum Schneiden von Kartoffeln in dünne Scheiben oder Raspeln, z. B. von Käse steigern Ihre Flexibilität.

Ihre Nutzen auf einen Blick:

- Manuelle Steuerung
- Hohe Schneidleistung durch lange Schneidkammer (550 mm)
- Optimale Produktkomprimierung durch automatische Vorpressung
- Ergonomisches Ein-Hand-Bediensystem zum Verschließen der Vorfüllkammer
- Flexibilität durch Wahl zwischen kontinuierlichem und taktweisem Schneiden
- Konsequenter ergonomisch auch bei der Reinigung
- Das patentierte DHS-System (Dynamisches Hydraulik System) verringert die Wärmebelastung der Maschine. Das spart Energie und verlängert die Haltbarkeit der Schneidgüter. Zudem reduziert sich der Verschleiß in der Maschine nachweislich.

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.
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 in Belgien
Villalaan 21
B-9320 Aalst
Tel. +32 53 770813
Fax +32 53 789666
E-Mail: jo.luypaert@treif.com

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