

JAGUAR : pour un lancement professionnel sur de nouveaux marchés



Un regard dans la chambre de coupe permet de découvrir un couteau long tranchant.



Pour la puissante JAGUAR, la découpe de côtelettes est un « jeu d'enfant ».

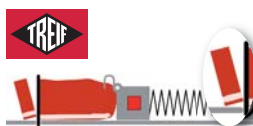
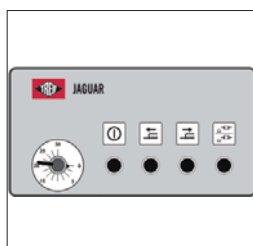
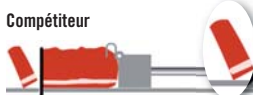


Image de coupe uniforme grâce au système d'avance dynamique DVS.



Rumsteck – un produit parmi tant d'autres qui peut être découpé avec la portionneuse flexible.



Utilisation très simple. Tableau de commande fonctionnel.



La poitrine de porc fait partie du « répertoire standard » de la machine.



La griffe à dents brevetée garantit un maintien ferme de la viande avec/sans os. Chaque dent est suivie d'un ressort indépendant. Quelque soit la pièce à griffer, elle le sera parfaitement.



La JAGUAR réalise jusqu'à 180 tranches à la minute. La JAGUAR existe dans les variantes 700 et 1 100. Les chiffres caractérisent la longueur de chargement maximale en millimètres.



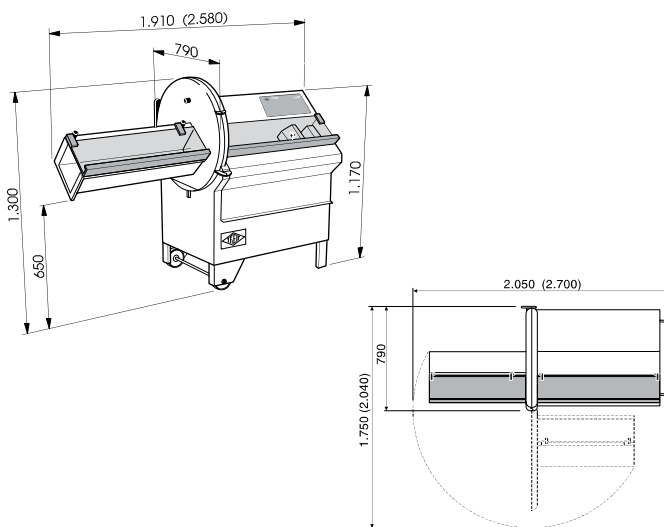
La portionneuse et la trancheuse JAGUAR se caractérise par sa forme épurée, sa fonctionnalité élevée et sa sécurité d'utilisation.

La JAGUAR avec ses performances de coupe et son large domaine d'applications est particulièrement bien adaptée aux laboratoires de boucherie, charcuteries artisanales, les cuisines collectives, les industries, les supermarchés ainsi que les grandes surfaces.

La JAGUAR et ses possibilités

Parallèlement aux produits osseux, elle offre aussi la possibilité de couper des produits sans os. Les produits sont coupés à l'état frais ou raidi jusqu'à -4 °C.

Indications techniques:	JAGUAR 700	JAGUAR 1100
Longueur maximale de coupe	0,5–30	0,5–30
Nombre de coupes max./min	180	180
Section de chargement (xL) (mm)	200 x 190	200 x 190
Longueur max. de chargement (mm)	700	1.100
Dimensions de la machine (mm)		
Longueur/Largeur/Hauteur (mm)	1.910/790/1.300	2.580/790/1.300
Puissance connectée (kW)	2,6	2,6
Applications	Jusqu'à -4 °C	Jusqu'à -4 °C
Poids (kg)	204	221
Accessoires spécifiques	En option	En option



La griffe multident permet une excellente fixation du produit pour les produits sans os (en option).



Le support de produit pneumatique éjecte automatiquement le talon après la coupe (en option).



Couteau-faucille disponible en option pour différentes applications (couteau lisse ou cranté).

Aperçu de vos avantages :

- Accès à de nouveaux marchés avec la première portionneuse de la gamme TREIF qui combine performance et polyvalence.
- Portionner des produits osseux et sans os à plein rendement : jusqu'à 180 tranches/min
- Tranchage haute performance allié à un portionnement précis, par exemple de côtelettes, steacks, poitrine et bien plus à l'état frais ou raidi jusqu'à -4 °C (selon le produit et les applications également des produits congelés à des températures plus basses)
- Satisfaction aux exigences sanitaires les plus élevées grâce au design lisse et arrondi de la machine. Les éléments sont facilement accessibles et démontables pour en faciliter le nettoyage.
- Couteau-faucille de précision
- Griffe 3 dents brevetée

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