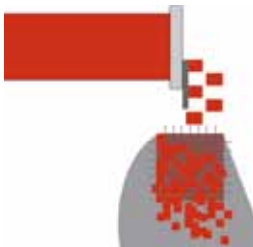




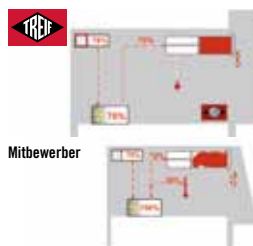
Profi-Würfeln zum kleinen Preis: TWISTER basic



Das AVS (Automatisches Vorpress-System) ermöglicht eine optimale Formgenauigkeit der Würfel bzw. Streifen von Beginn an.



Gulasch-Würfel – ein typisches Produkt für den TWISTER basic.

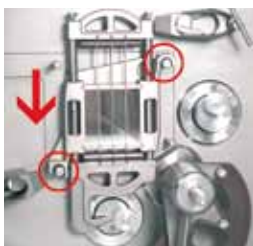


Mitbewerber

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



Geflügel in Streifen zu schneiden gehört ebenso zum „Aufgabenbereich“ der Maschine.



Lässt sich spielend leicht einfädeln, so dass bei Reinigung und Umrüstung keine Zeit verloren geht: „Steck&Weg“-Gatter.



Mit einer Stundenleistung von bis zu 2,0 t (theoretischer Maximalwert) ist die Maschine ideal geeignet für Handwerk und Mittelstand.

Der Würfel- und Streifenschneider TWISTER basic ist ideal für alle, die eine rentable Lösung für perfekte Schneidqualität in der mittleren Leistungsklasse suchen.



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



Die Abschnittlänge ist zwischen 0,5 und 34 mm wählbar.

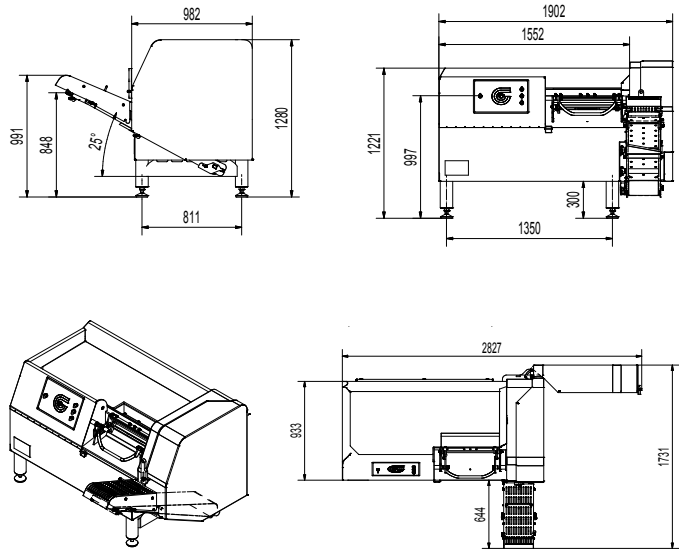
Die Maschine erzielt in einer Stunde eine Leistung von bis zu 2.000 kg (theoretischer Maximalwert) und das selbst bei Dauereinsatz. Da die Schneidkammer mit 550 x 120 x 120 mm (L x B x H) großzügig angelegt ist, ist stets für eine hohe Füllmenge gesorgt.

Hohe Standards

Der TWISTER basic ist eine solide Maschine, die mit ihrer einfachen Ausstattung besticht und trotzdem mit hohen Standards überzeugt.

Technische Daten:

Leistung in t/h (Theoretischer Maximalwert)	2,0
Max. Abschnittlänge (mm)	0,5–34
Max. Abschneidmesserzahl/Min. (feststehende Messerdrehzahl)	180
Gehäuseabmessungen (mm)	
Länge/Breite/Höhe (mm)	1.902/1.731/1.280
Anschlusswert (kW)	4,0
Gattersätze (mm)	4/5/6/8/10/12/13/15/17/20/24/30/40/60
Gewicht (kg)	Ca. 670
Produktspezifisches Zubehör	Optional



Reinigungs kanal für besseren Ablauf von Flüssigkeiten, z.B. Fleischsaft, Spülwasser.



Zum Schneiden von Käsewürfeln wird ein spezielles Käsegatter eingesetzt.



Einfache Bedienung.

Ihre Nutzen auf einen Blick:

- Basis-Modell aus der TWISTER-Familie
- Flexibilität und Leistungsstärke durch Wahl zwischen kontinuierlichem und taktweisem Schneiden
- Optimale Produktkomprimierung durch automatische Vorpressung (AVS)
- Ergonomisches Ein-Hand-Bediensystem zum Verschließen der Vorfüllkammer; Kammergröße: 550 x 120 x 120 mm (L x B x H)
- 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
- Besonders rentable Lösung für perfekte Schneidqualität in der mittleren Leistungsklasse

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 Zhangyang Rd.
PRC-Shanghai, 200120 China
Tel. +86 21 5879 8255
Fax +86 21 5879 8256
E-Mail: treif.china@treif.com