

nanoblade®

it works

made by 

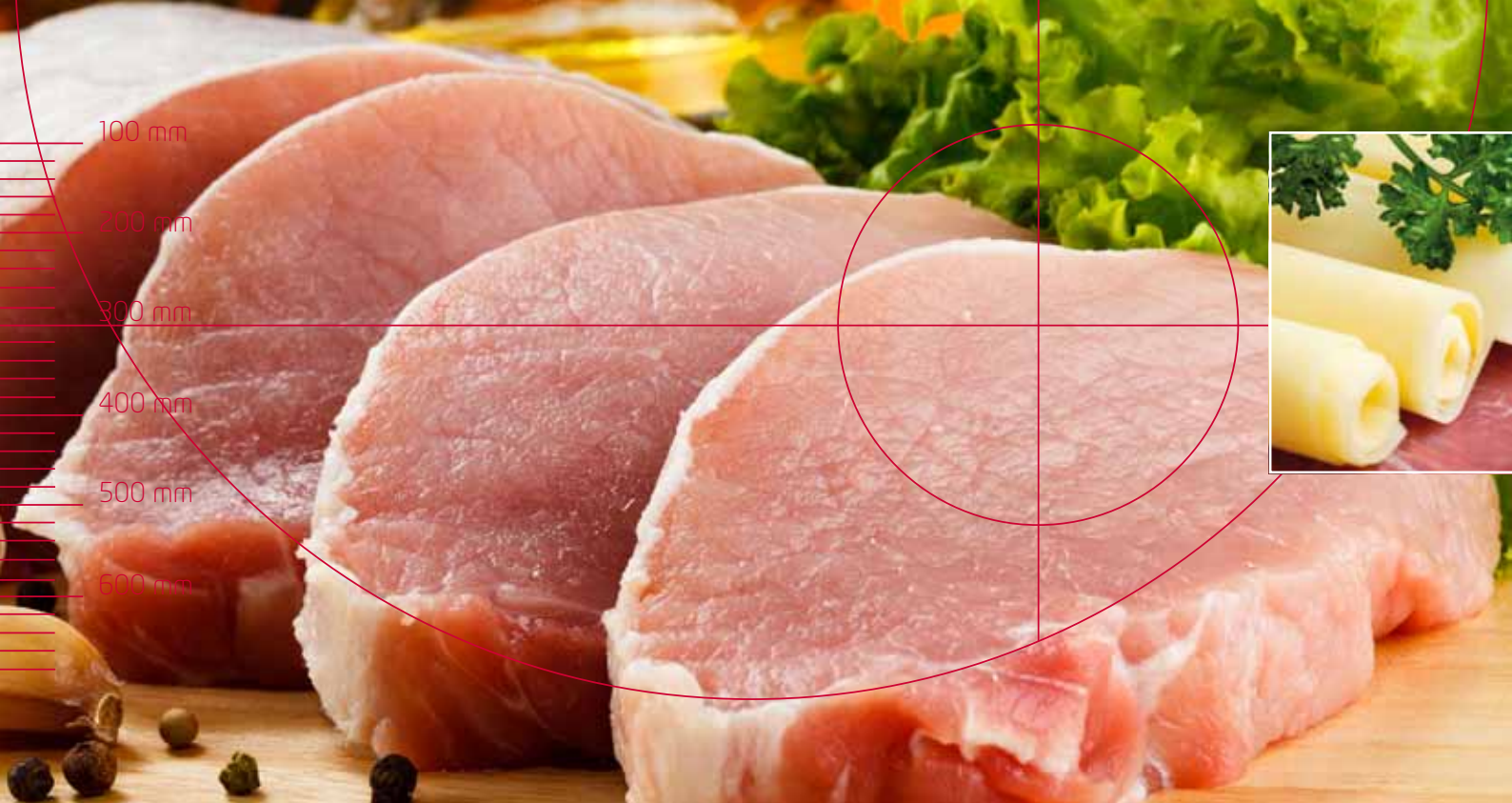
100 mm
200 mm
300 mm
400 mm
500 mm
600 mm



Das Gesamtpaket vom Schneid-Spezialisten:
Jetzt noch effektiver schneiden mit den *nanoBlades* von TREIF

Passion for Food Cutting





Mehr Ausbeute – Mehr Prozess-Sicherheit – Weniger Kosten

nanoBlades von TREIF: Nutzen Sie 100 % des Potentials Ihrer Schneidmaschine, indem Sie das optimale Messer einsetzen. TREIF entwickelt und produziert **Maschine und Messer als Einheit** – nur so erzielen Sie beim Schneiden das **Optimum**.

Und! Unter'm Strich sparen Sie auch noch. TREIF-Messer sind auf **Langlebigkeit** ausgerichtet. Hochwertiger Stahl, aufwändige Fertigungsverfahren auf höchstem Niveau einschließlich filigraner Mechanismen bei der Gravur der Klinge und ein Schleif-Service, der nicht auf schnelles Schärfen, sondern auf Qualität und eine hohe Lebensdauer der Messer setzt, sprechen für sich.

TREIF nanoBlades – Ihre Nutzen auf einen Blick:

- Ideale Schneidbedingungen, gleichbleibende Schneidqualität durch optimales Zusammenspiel zwischen TREIF-Qualitäts-Messer und TREIF-Maschine
- Optimale Nutzung des Potentials Ihrer Schneidmaschine und dadurch mehr Ausbeute
- Hohes Maß an Prozess-Sicherheit
- Lange Standzeit und hohe Lebensdauer des Messers durch Verwendung von hochwertigem Messerstahl, geringst mögliche Toleranzgrenzen bei der Fertigung sowie professionelles verschleißarmes Schärfen und Nachschleifen
- Keine Gefahr der Beschädigung oder zusätzlicher Belastungen anderer Maschinenteile (z.B. Lager, Schneidrahmen) durch nicht fachmännisch behandelte Messerklinge
- Schärfvorrichtungen für TREIF-Messer (HS-Modelle)





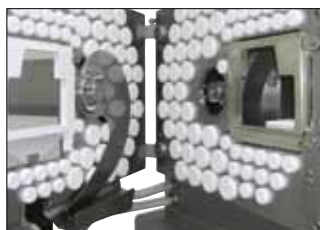
Messer und Maschine aus einer Hand: Das Optimum für Ihre Produkte



Präzision bis ins Detail: Beim Würfelschneiden ist der minimale Abstand zwischen Abschnide- und Gattermesser („Scherenschnitt-Prinzip“) entscheidend für exzellente Schneid-ergebnisse. Die Abschnidemesser fertigt TREIF selbst.



Die Vorgaben der TREIF-Ingenieure aus dem Bereich der Messerentwicklung können dank eigener Messerfertigung 1:1 umgesetzt werden.



Beim Portionenschneiden (z.B. von Koteletts) hängen Schnittbild, (Gewichts-)Genauigkeit und damit die Ausbeute in hohem Maße von der richtigen Beschaffenheit des Messers ab.



Bei TREIF wird das Messer so gefertigt, wie es für ideale Schneidbedingungen erforderlich ist.



Filigran und aufwändig ist die Fertigung der Slicer-Messer mit Lotus-Gravur (TREIF-Patent). Sie bewirkt einen Anti-Haft-Effekt, was insbesondere bei leicht haftenden, weichen Produkten wie Brühwurst oder Käse entscheidend ist. Das trägt nicht zuletzt zur Reduzierung der Kühlkosten bei.



Die Slicer-Messer kommen aus der TREIF-eigenen Messerfertigung. Entscheidend ist die Gravur der Klinge. Die Verzahnung wird bei TREIF nicht nur abgeschliffen, sondern hoch präzise nachgesetzt und wiederhergestellt.



Als einziger Hersteller von Brotschneidemaschinen entwickelt und produziert TREIF auch die Messer selbst. Sie sind mit einer speziellen Beschichtung und einer besonderen Verzahnung versehen – wichtige Voraussetzungen für das Schneiden frischer Brote ohne Messerbeulung.



Das hauchdünne Gold-Schnitt-Messer schneidet auch weiche, locker gebackene Brote mit oder ohne fester Kruste erstklassig auf. Diese Sorten gelten als „empfindlich“ und schwierig zu schneiden.



Scharf im Schnitt: die *nanoBlades* von TREIF

In der **hauseigenen Messerfertigung** setzen Spezialisten die Vorgaben der TREIF-Ingenieure aus dem Bereich der Messerentwicklung 1:1 bei geringst möglichen Toleranzgrenzen um.

Regelmäßig muss nachgeschliffen werden, denn nur scharfe Messer liefern Top-Schneidergebnisse ab. Wir bieten Ihnen den **Service zum Schärfen und Nachschleifen** Ihrer TREIF-*nanoBlades*. Schonend und verschleißarm werden die Messer dabei behandelt. So wird zum Beispiel bei verzahnten Messern nicht nur einfach nachgeschliffen. Vielmehr wird die Verzahnung einzeln nachgesetzt und wiederhergestellt.

Hier wird mit höchster Akribie gearbeitet, damit keine Rückstände (z.B. Metallteilchen) entstehen und Schneidqualität auf höchstem Niveau garantiert ist. **Ihr Messer bleibt sehr lange erhalten – eine Investition, die sich lohnt!**

Der individuelle Zyklus zum Schärfen und Schleifen hängt von Anwendung und Einsatz der Maschine ab.

Sprechen Sie uns an – als Ihr Partner für den optimalen Schneidprozess beraten wir Sie gerne!



In der Messerfertigung von TREIF geht Qualität in Serie.



Mit dem Nachschleif-Service von TREIF erhält das Messer seine Verzahnung zurück. Die Mikro-Verzahnung wird nachgesetzt und nicht nur einfach geschliffen.

***nano*blade**®
it works
made by TREIF

HAUPTSITZ:

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

Weitere STANDORTE:

Belgien China Frankreich Italien Russland Großbritannien USA

www.treif.de