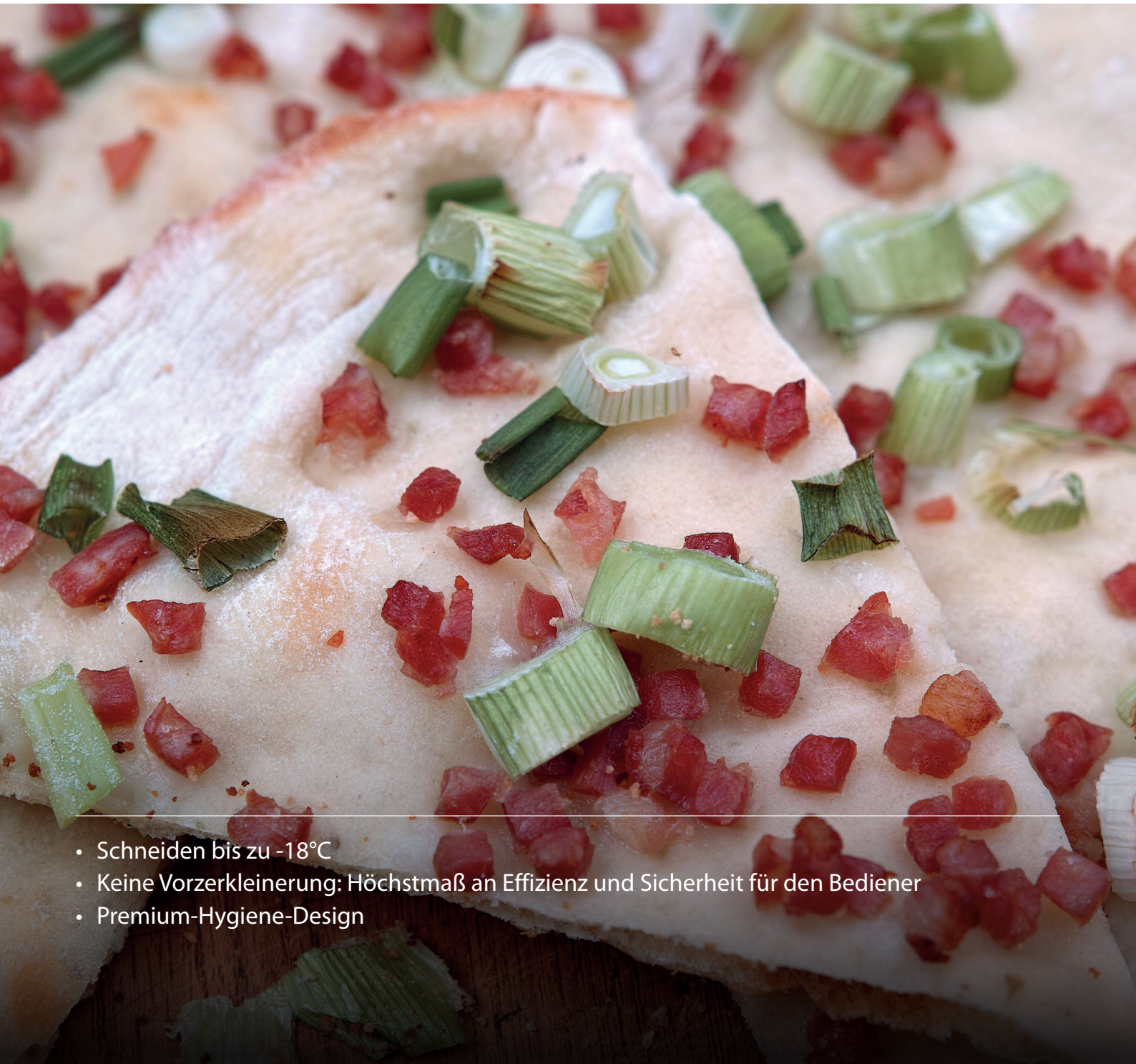




Eine neue Dimension für das Schneiden von Tiefgefrorenem

AVITOS



- Schneiden bis zu -18°C
- Keine Vorzerkleinerung: Höchstmaß an Effizienz und Sicherheit für den Bediener
- Premium-Hygiene-Design

Eine neue Dimension für das Schneiden von Tiefgefrorenem

Mit der revolutionären Schneidtechnologie des AVITOS erschließt sich eine völlig neue Dimension des Schneidens von tiefgefrorenen Fleisch-Produkten in kleine Endprodukte. Die innovative und robuste Kassettenschneidscheibe eröffnet zusammen mit dem entgegenlaufenden 12-Klingen-Schneidrad Möglichkeiten, die Ihnen einen deutlichen Vorsprung verschaffen. Selbstbewußt schneidet der AVITOS Gefrierfleisch wie Speckwürfel oder Lardon-Streifen bei einer Produkt-Temperatur von bis zu -18°C — und das ohne jegliche Vorzerkleinerung. Ohne diese Vorzerkleinerung liegen Sie auch hinsichtlich der Sicherheit Ihrer Mitarbeiter ganz weit vorne



Hier wird eiskalt gewürfelt



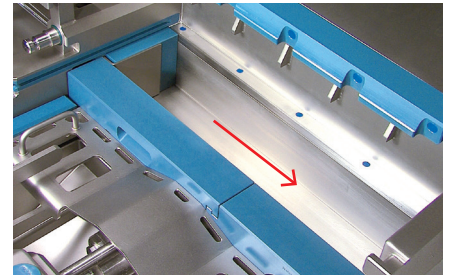
Prozesssichere Beladung

Bei der Beschickung mit Förderband werden die Blöckeprozesssicher in den Auffangtrichter befördert. Der AVITOS wird auch mit manueller Beladung angeboten.



Darf's ein bisschen kälter sein?

Ob Blöcke oder kalibrierte Ware - der AVITOS schneidet bis zu -18°C gefrorene Produkte.



Sichere Produktführung

Beim Vorschub des Produktes zum Schneidbereich passt sich der Vorschub der Produktbreite an. So wird das Produkt stets sicher geführt, was entscheidend für ein positives Schneidergebnis ist.

Fängt an, wo andere aufhören



Endlich Energiekosten sparen

AVITOS überzeugt auch mit exzellenter Produktvereinzlung nach dem Schnitt. Und da die Produkte nicht höher temperiert werden müssen, sparen Sie auch noch bares Geld, weil weniger Energiekosten entstehen. Die Stundenleistung der Maschine liegt bei bis zu 2 Tonnen (je nach Produkt und Anwendung). AVITOS fängt eben da an, wo andere aufhören. Es versteht sich von selbst, dass auch der AVITOS den hohen Ansprüchen des Premium-Hygiene-Designs von TREIF entspricht.



Vorzerkleinerung war gestern



Schneiden



Revolutionäre Schneidtechnologie

Mit der innovativen und robusten Kassettenschneidscheibe und dem 12-Klingen-Schneidrad interpretiert der AVITOS das Schneiden tiefgefrorener Produkte völlig neu.



Exzellente Schneidergebnisse

Mit diesen sauberen Schneidergebnissen sichern Sie sich eindeutig den Vorsprung.

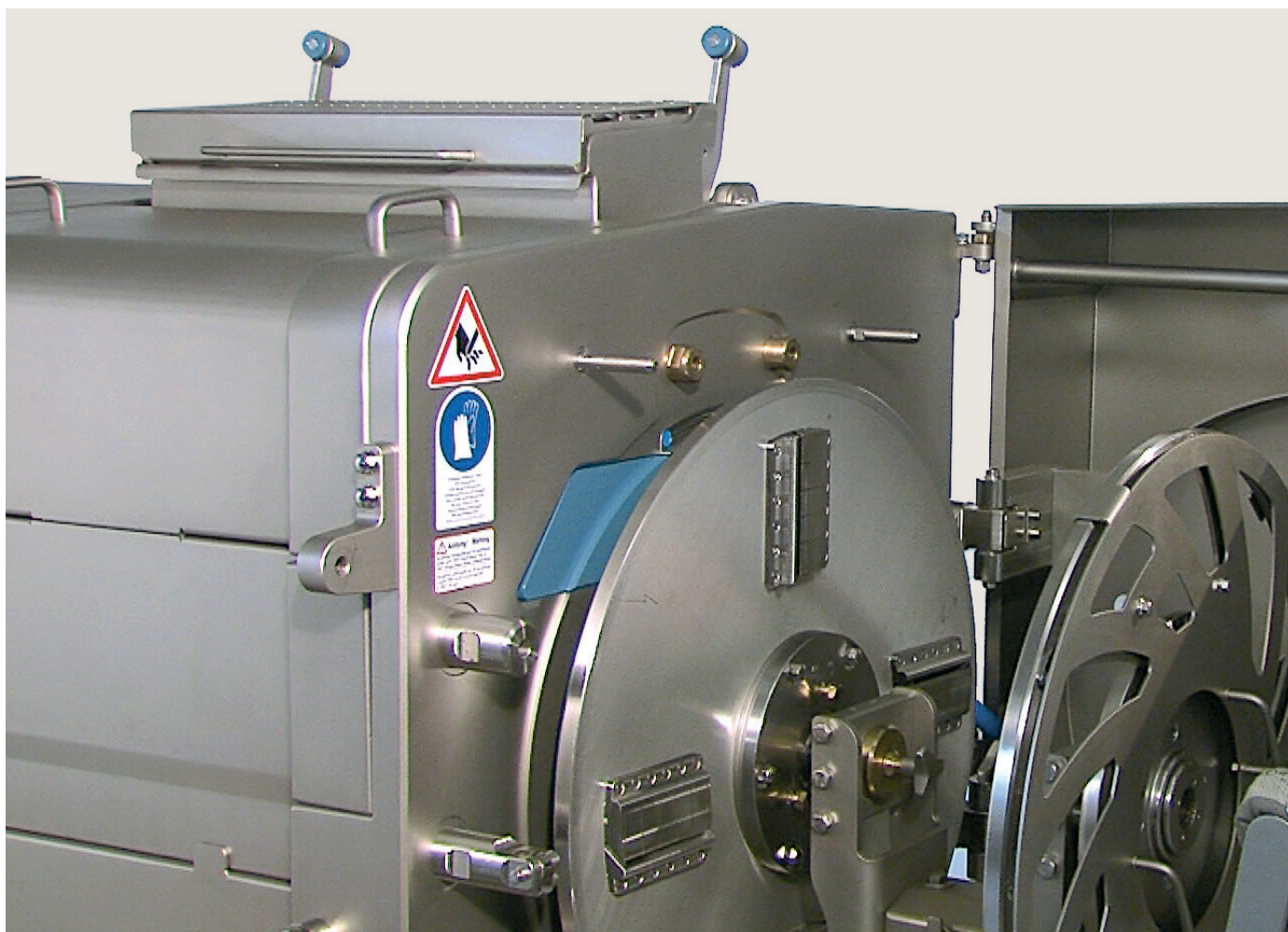


Zahlreiche Anwendungen

Zahlreiche Anwendungen sind möglich. Hier wurde der mit dem AVITOS geschnittene Speck in einer Blutwurst verarbeitet



Der Werkzeugwechselwagen gehört zur Standard-Ausstattung des AVITOS



TECHNISCHE DATEN

Max. Leistung in t/h (Theoretischer Maximalwert)	2,0
Einlegequerschnitt B x H (mm)	210 x 120
Max. Einlegelänge (mm)	620

GEHÄUSEABMESSUNGEN (MM)

Länge	3.511
Breite mit Förderband/ mit manueller Beladung	5.241/ 2.691
Höhe mit Förderband/ mit manueller Beladung	2.415/ 2.221
Anschlusswert (kW)	12,5
Anwendungen	Bis -18°C
Gewicht Maschine (kg)	1.500
Werkzeugwechselwagen	Standard
Reinigungswagen	Optional

Die offene Bauweise sorgt für eine einfache und schnelle Reinigung



Ihre Nutzen auf einen Blick

- Schneiden von Gefrierfleischblöcken, kalibrierter Ware etc. bei bis zu -18°C
- Top-Schnittbild/ optimale Produktführung
- Keine Vorzerkleinerung: Höchstmaß an Effizienz und Sicherheit für den Bediener
- Beladung über Förderband in Trichter oder manuell
- Keine Produkt-Temperierung für den Schneidprozess: Reduzierung der Energie-Kosten und verlängertes MHD
- Hygiene-Zylinder (serienmäßig) macht Produkt-Kontaminierung mit Hydraulik-Öl technisch unmöglich (bei TREIF wird nur Lebensmittel-Hydraulik-Öl eingesetzt)
- Sicherer und einfacher Wechsel des Schneidwerkzeugs dank Werkzeugwechselwagen (Bestandteil der Standard-Ausstattung)
- Verschiedene Austragungs-Varianten, z.B. auf Förderband, auf Vorrichtung für Weiterleitung des geschnittenen Produkts zur Mehrkopfwaaage mittels Vakuum
- Offene Bauweise/ Premium-Hygiene-Design
- Reinigungswagen optional
- Drehbares Display, USB-Schnittstelle, Fernwartung

TRANSFORMING FOOD PROCESSING

