



PART OF  
**marel**

# CASAN 200



Ihr kompakter Vollprofi für den industriellen Schnitt:  
**CASAN 200**

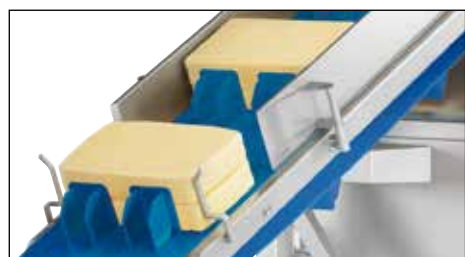


## Ihr kompakter Vollprofi für den industriellen Schnitt

Schneidergebnisse, die Maßstäbe setzen. Eine hohe Ausbeute, die überzeugt. Als Spezialist für industrielles Käseschneiden ist der CASAN 200 extrem belastbar und bietet dadurch Sicherheit bei der Produktion. Die Beladung der Maschine erfolgt vollautomatisch. Es können zwei Euroblöcke übereinander liegend zugeführt werden. Das Öffnungsmaß der Schneidkammer ist dazu mit 240 mm großzügig angelegt. Hinsichtlich der Zuführung und Austragung Ihrer Produkte bestehen zahlreiche Möglichkeiten.



### Sicherer Prozess – Top-Hygiene



#### Sichere Zuführung

Legen Sie gleich zwei Euroblöcke übereinander auf. So können Sie auch leicht Mischkäse herstellen.



#### Hygiene bis ins Detail

Dank der offenen Bauweise ist alles leicht zugänglich, sogar der hydraulische Vorschubzylinder (siehe Pfeil). Der Vorschubzylinder, mit dem der CASAN 200 serienmäßig ausgestattet ist, wird auch

Hygiene-Zylinder genannt, weil er eine Produkt-Kontamination mit Hydraulik-Öl (bei TREIF wird nur Lebensmittel-Hydraulik-Öl eingesetzt) technisch unmöglich macht. Es kann kein Öl in die Schneidkammer gelangen.





## Intelligente Hydraulik - clevere Sensoren



### Ein Würfel wie der andere

Sensoren regeln die Frequenz des Abschneidemessers, um die exakte Produktlänge zu erzielen. Dadurch wird die Schnipselbildung auf ein Minimum reduziert. Unschlagbar sind die Sensoren zusammen mit der automatischen

Vorschub-Druckregulierung, die für den optimalen hydraulischen Druck beim Vorschieben des Käses sorgt. Positiver Nebeneffekt: die Energieersparnis.



## Maximale Ausbeute



### Schnell und präzise

Schnell und doch so präzise – der CASAN 200 sichert auch bei hoher Schneidgeschwindigkeit exakte Schnitte, wie hier beim „Stifteln“.

### Hochleistungs-Raspelmodus

Ideal für die Pizza-Herstellung und den Convenience-Bereich: der CASAN 200 mit seinem Hochleistungs-Raspelmodus. Hier zeigt sich seine Leistungsstärke.

### Hohe Ausbeute beginnt im Detail

Die Blöcke werden nach dem Transport in den Trichter durch ein Trennmesser auf die Größe der Schneidkammer vorgeschritten. Das dabei entstehende Restmaterial wird durch den patentierten Restkanal (am unteren Trichterende, siehe Pfeil) in die Schneidkammer zurückgeführt.



## Raspel, Würfel, Stifte, Streifen, Plättchen ...



### Ihre Nutzen auf einen Blick:

- Hohe Produktionssicherheit bei Ausrichtung auf industrielle Anforderungen: hohe Ausbeute / Hochleistungs-Raspelmodus/ Füllstandsüberwachung am Trichter / Abstreifer am Austrageband / automatische Seitenpressung
- Großzügige Schneidkammer; Verarbeitung von zwei übereinander liegenden Euroblöcken / optimal für Herstellung von Mischkäse
- Kompaktes Design / sehr Platz sparend
- Bedienung von beiden Maschinenseiten möglich dank drehbarem Display und Trichtertausch
- Automatische Abführung von Produktresten über Restekanal (Patent) mit Reste-Rückführung in Schneidkammer
- Automatische Vorschub-Druckregulierung; dadurch erhebliche Energie-Ersparnis gegenüber herkömmlichen Systemen und Schonung der Produkte
- Zuverlässiger Schutz vor Eindringen von Hydraulik-Öl des Vorschubzylinders in die Schneidkammer; Hygiene-Zylinder (serienmäßig) macht Produkt-Kontaminierung mit Hydraulik-Öl (bei TREIF wird nur Lebensmittel-Hydraulik-Öl eingesetzt) technisch unmöglich
- Top-Schnittbild dank Sensor gestützter Abschneidetechnik (TREIF-Patent)
- Datentransfer über USB-Stick: z.B. Sicherung bzw. Wiederverwendung der Daten (wie Schneidstatistik) zur Diagnose durch Kundendienst; alle Parameter in Excel lesbarem Format

### Technische Daten:

Max. Leistung in t/h (Theoretischer Maximalwert)	3,0
Max. Abschnittlänge (mm)	1-50
Max. Abschneidemesserdrehzahl/Min.	500
Gatterquerschnitt B x H (mm)	200 x 120
Max. Einlegelänge (mm)	550
Gehäuseabmessungen (mm)	
Länge / Breite bei geöffneter Messerkastentür / Höhe (mm)	3.894 / 2.850 / 2.183
Anschlusswert (kW)	9,0
Gattersätze (mm)	5/6/8/10/12/15/17/20/24/ 30/40/60
Gesamtgewicht (kg)	Ca. 1.500
Produktspezifisches Zubehör/ Waage für portionsgenaues Schneiden	Optional

#### HAUPTSITZ:

TREIF Maschinenbau GmbH  
Toni-Reifenhäuser-Str. 1  
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