



Hochpräzision bei Höchstgeschwindigkeit

# FALCON evolution



- Hochpräzision bei Höchstgeschwindigkeit
- Perfekter Schnitt auf der Überholspur
- Hygiene auf neuem Level
- Maximale Stabilität
- Verschiedene Linien-Lösungen möglich

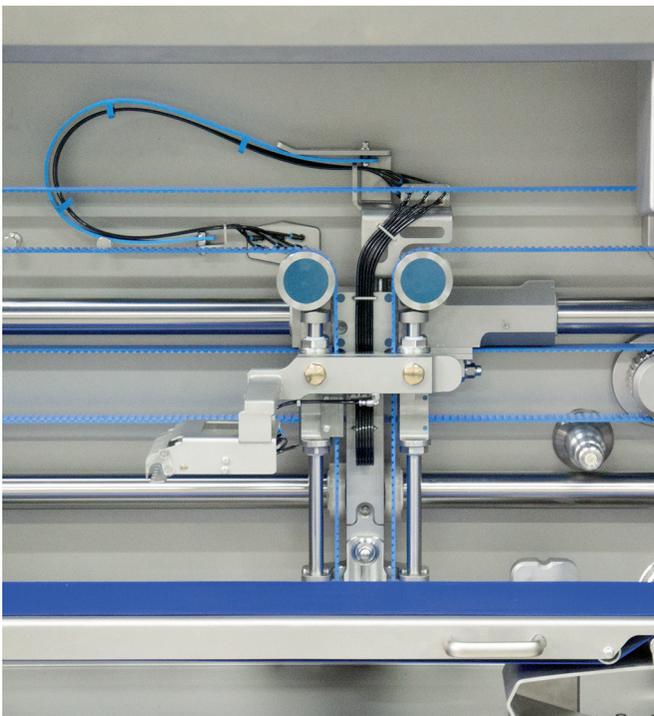
The image shows three thick, rectangular steaks cut from a piece of meat, arranged vertically on a dark, textured surface. The steaks are perfectly uniform in size and shape, showcasing the precision of the cutting process. The background is dark and scattered with small, colorful spices and a sprig of green herb, creating a professional and appetizing atmosphere.

# Hochpräzision bei Höchstgeschwindigkeit

**Jetzt wird auf der Überholspur perfekt geschnitten**

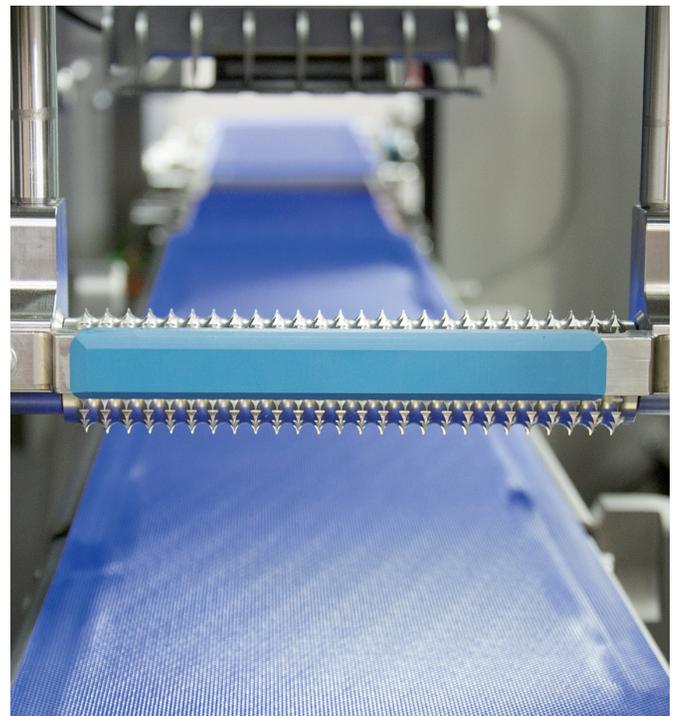
High-Speed-Schneiden mit extrem hohem Durchsatz bei kontinuierlich zuverlässiger Genauigkeit — dafür steht der FALCON evolution. Auf der Basis der nahezu zwanzigjährigen Erfahrung von TREIF im Bereich des gewichtsgenauen Portionenschneidens wurde der FALCON evolution entwickelt. Das unschlagbar hohe Tempo ist insbesondere der weitsichtigen Optimierung der einzelnen Abläufe zu verdanken.

# Maximale Hygiene und Stabilität für maximale Ausbeute



## Hygiene auf neuem Level

Der Blick in die Maschine zeigt revolutionäre Offenheit, die ihresgleichen sucht. Mit diesem Premium-Hygiene-Design wird der Hygiene-Standard ganz neu interpretiert.



## Ausgereifte Technologie

Ein stabiles Produkt ist beim Schneiden extrem wichtig. Ohne absolute Stabilität, keine Präzision. Ohne Präzision, keine optimale Ausbeute-Bilanz. Eine wichtige Komponente im Hinblick auf die Genauigkeit ist der angetriebene, konturgesteuerte Niederhalter, der gemeinsam mit dem Produkt-Greifer dem Produkt während des Schneidens ein hohes Maß an Stabilität gibt. Sogar die Messerführung ist dank hochmoderner Technologie Produktkontur gesteuert.



# Transferunit für angebundene Kalibrier-Pressen

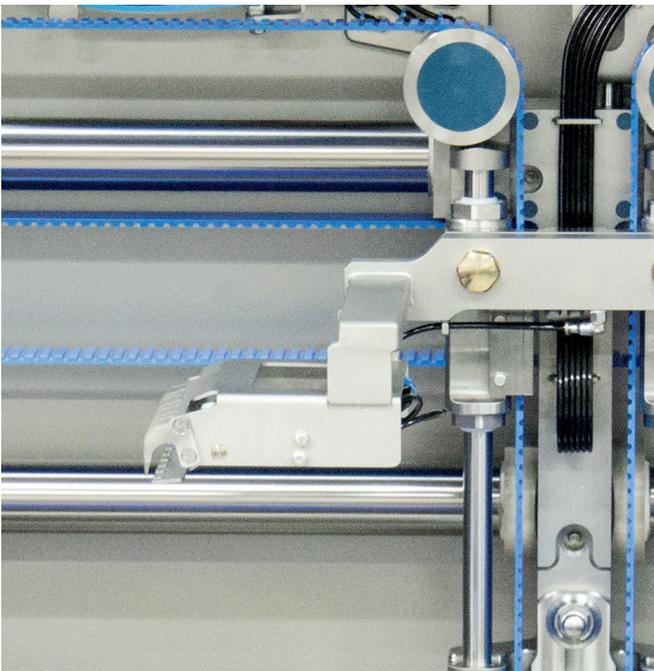
## Eine starke Verbindung

Zwischen der vorgelagerten Presse und dem FALCON evolution findet eine reaktive Kommunikation statt: Durch Sensoren und Lichtbarrieren wird beispielsweise automatisch die Information übermittelt, ob die

Presse nach Wahl das nächste Produkt an den Portionenschneider weitergeben kann. Die prozessorientierte Pufferfunktion ermöglicht eine kontinuierliche Beschickung für die maximale Leistung Ihrer Linie.



# Premium: vom Schneiden bis zur Reinigung

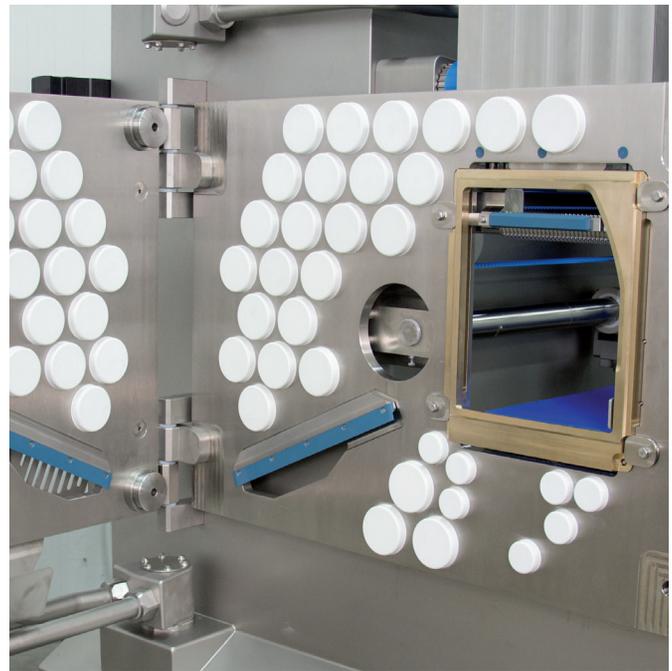


## Schneiden und Einlegen

Die TREIF robotic in Kombination mit dem FALCON evolution bietet Ihnen ein vollautomatisches Schneide-, Sortier- und Einlegeverfahren.

## Leicht und einfach

Die Reduzierung der Funktionsteile sowie die Gewichtsreduzierung der Zubehörteile erleichtern dem Bediener die Arbeit um ein Vielfaches. Das bringt auch deutliche Vorteile hinsichtlich der Wartungsintensität.



## Aufklappen und reinigen

Der Aufklapp-Mechanismus trägt zur schnellen Reinigung des FALCON evolution bei. Zwischen den beiden Platten wird das Messer sicher geführt.

## Vorteile

- Kontinuierliche Beschickung
- Vollautomatisches Schneiden
- Gewichtsreduzierung der Zubehörteile
- Schnelle und einfache Reinigung



# Ihre Nutzen auf einen Blick:

## Vorteile

- Kontinuierliche Beschickung – Top-Gewichtsergebnisse (mit 4-D-Kamera-System wird das Produkt komplett erfasst und vermessen)
- Ausbeuteoptimiertes Schneiden dank 4-D-Kamera-System in Verbindung mit innovativer Software-Programme und Feedbacksteuerung (Optional)
- Optionale Software-Komponenten z.B. zur Steigerung der Leistung (Performance Pack) oder zur Fehlerreduzierung (Assistenzsystem)
- Auch optimal geeignet für Schneiden nach Schnittdicke ohne Gewichtsvorgabe
- Portionieren eines Produktes in unterschiedlichen Gewichtsklassen per Knopfdruck
- Dynamische Ablegeblende zum präzisen Ablegen von knochenhaltigen oder semi-gefrorenen Produkten (optional)
- Personaleinsparung durch Gruppierereinheit zum Gruppieren der geschnittenen Portionen (optional)
- Verschiedenste Linien-Lösungen, z.B. Handeinlege-Linie oder Express-Sortierer für harmonischen Prozessablauf mit kontinuierlichem Produktfluss und effizienten Arbeitsabläufen (optional)
- TREIF robotic: vollautomatisches Sortier- und Einlegeverfahren mit Hilfe von Roboter-Technologie (bis zu 100 Picks in der Min. pro Roboterkopf; auf Anfrage)
- Optimierte Prozesszeiten während des Lade- und Schneideprozesses zur Erhöhung der Leistung
- Sicherer Schneideprozess durch konturgesteuerten, angetriebenen Niederhalter inklusive produktkonturgesteuerte Messerführung
- Nachgeschalteter Waage zur Gewichtskontrolle mit bis zu 300 Wiegungen pro Minute einschl. Feedbacksteuerung zur kontinuierlicher Give-Away-Regulierung (optional)

# Eine Maschine- zahlreiche Möglichkeiten



Verschiedene Linien-Lösungen sind möglich, z.B. personenreduzierte Lösungen (Smartline) (ganz oben) und die vollautomatische Lösung mit Roboter-Technologie (oben).

## TECHNICAL DATA

Max. Abschnitte/Min. (Theoretischer Maximalwert)	550
Einlegequerschnitt B x H (mm)	anwendungsabhängig, max. bis zu 260 x 180
Max. Einlegelänge (mm)	gegriffen: 800
Gehäuseabmessungen (mm)	
Länge mit Vorband ohne Waage	4.422; je nach Ausstattungsvariante max. 4.688
Länge mit Waage u. Sortierstation(en)	auf Anfrage
Breite / Höhe (mm)	1.767 / 2.522
Anschlusswert (kW)	10,3 ohne Waage; 11,3 mit Waage
Anwendungen	Produktabhängig, bis zu -4 °Cup to -4 °C / 24.8 °F
Gewicht Maschine (50 Hz/ 60 Hz) mit Vorband, ohne Portionierband (kg)	ca. 1.589; je nach Ausstattungsvariante max. 1.910
Produktspezifisches Zubehör	Optional



*TRANSFORMING FOOD PROCESSING*

