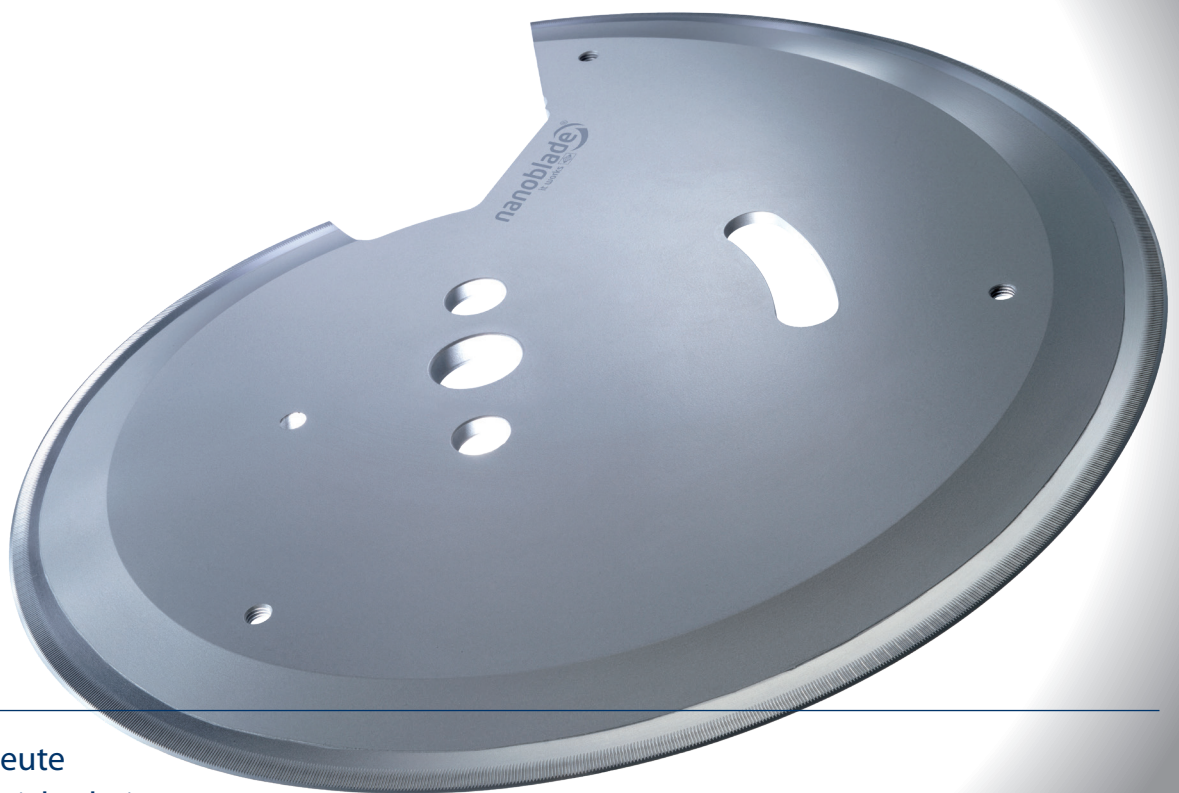




Das Gesamtpaket vom Schneid-Spezialisten:
Jetzt noch effektiver schneiden mit nanoBlades®

nanoblade

nanoblade®
it works made by 



- Höhere Ausbeute
- Mehr Prozesssicherheit
- Hauseigene Messermanufaktur
- Lotus Gravur
- Gold-Messer



Mehr Ausbeute- Mehr Prozesssicherheit- Weniger Kosten

So funktioniert's

nanoBlades®: Nutzen Sie 100 % des Potenzials Ihrer Schneidemaschine, indem Sie das optimale Messer einsetzen. Wir entwickeln und produzieren Maschine und Messer als Einheit — nur so erzielen Sie beim Schneiden das Optimum.

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.

Features

- Maschine und Messer als Einheit
- Minimaler Abstand zwischen Abschneide- und Gattermesser
- Hauseigene Messerfertigung
- Hohe Lebensdauer der Messe

Messer



Präzision bis ins Detail

Beim Würfelschneiden ist der minimale Abstand zwischen Abschneide- und Gattermesser („Scherenschnitt-Prinzip“) entscheidend für exzellente Schneid-ergebnisse. Die Abschneidemeser fertigt Marel TREIF selbst.



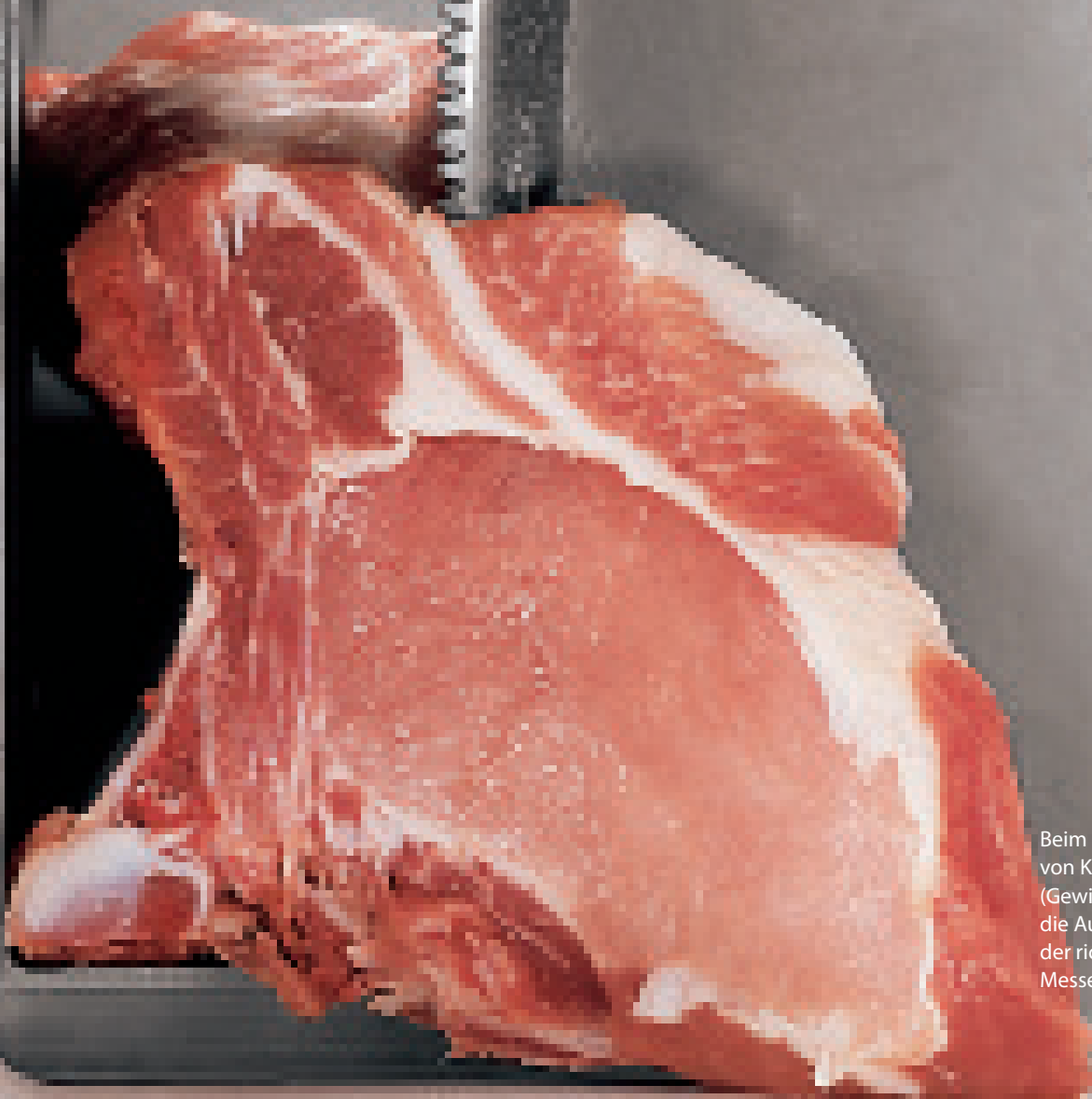
Hauseigene Messerfertigung

Die Vorgaben der TREIF-Ingenieure aus dem Bereich der Messerentwicklung können dank eigener Messerfertigung 1:1 umgesetzt werden. Entscheidend ist die Gravur der Schneide. Die Verzahnung wird bei uns nicht nur abgeschliffen, sondern hoch präzise nachgesetzt.



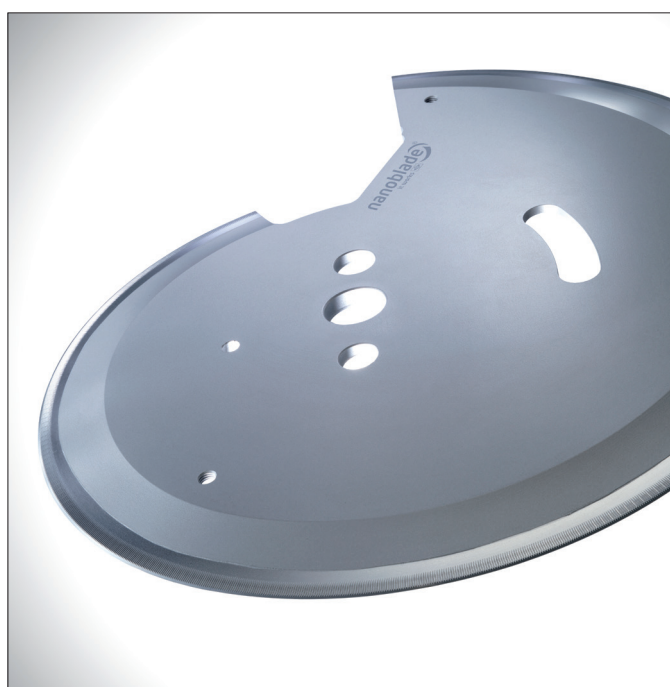
Das Messer wird so gefertigt, wie es für ideale Schneidbedingungen erforderlich ist.

Das Optimum für ihre Produkte



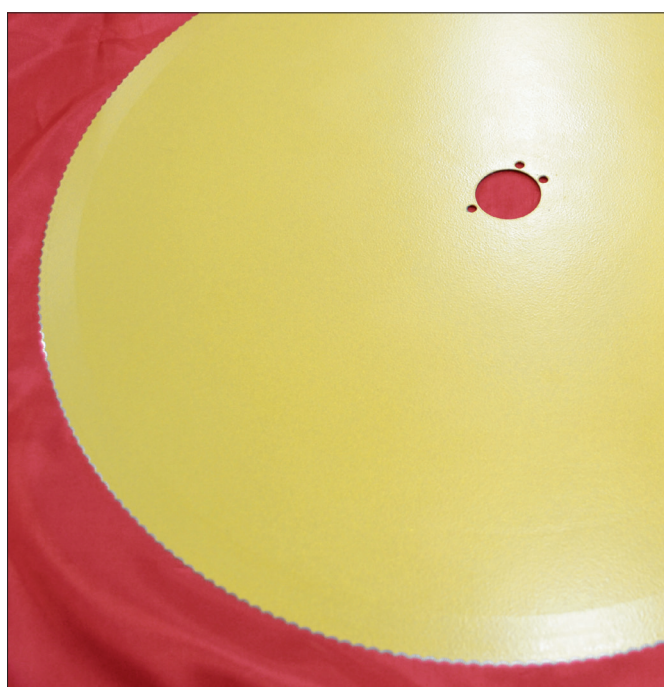
Beim Portionenschneiden (z.B. von Koteletts) hängen Schnittbild, (Gewichts-)Genauigkeit und damit die Ausbeute in hohem Maße von der richtigen Beschaffenheit des Messers ab.

Messer



Lotus Gravur

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.



Gold-Messer

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

Das hauchdünne Gold-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

TREIF blade manufacturing is quality in series production

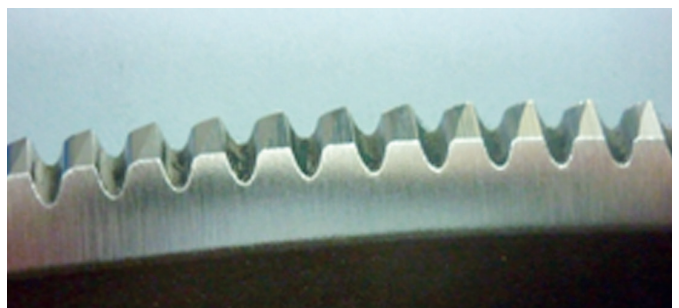
In der hauseigenen Messerfertigung setzen Spezialisten die Vorgaben der TREIF-Ingenieure aus dem Bereich der Messerentwicklung 1:1 bei geringst möglichen Toleranzgrenzen um. Regelmäßig muss nachgeschliffen werden, denn nur scharfe Messer liefern Top-Schneidergebnisse ab. Wir bieten Ihnen den Service zum Schärfen und Nachschleifen Ihrer Marel 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.

Höchste Qualität

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!



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



Marel TREIF nanoBlades® Ihre Nutzen auf einen Blick

- Ideale Schneidbedingungen, gleichbleibende Schneidqualität durch optimales Zusammenspiel zwischen Messer und Maschine
- Optimale Nutzung des Potenzials 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 verschleißbares Schärfen und Nachschleifen



TRANSFORMING FOOD PROCESSING

