

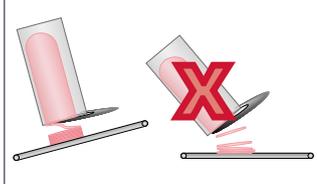
# DIVIDER 660+

## La Solución Flexible para el mercado "Rebanado-Listo", con Diseño de Higiene Premium

Con una generosamente proporcional Cámara de Entrada de 320x130mm, la DIVIDER 660+ ofrece un amplio rango de posibilidades para su mercado "Rebanado-Listo". La DIVIDER 660+ se caracteriza por cortos tiempos de espera, **ahorro de energía**, mayor Potencia y Dinámica en su mecanismo, **máxima relación Proceso-Seguridad**, mayor Capacidad y aún mas **Flexibilidad** según lo desee el cliente. Simplemente un "+" en Innovación. No solo en el corte, sino también en **Higiene**. La DIVIDER 660+ ofrece absolutamente un **nivel Premium**.



Sistema SAS



La combinación del Sistema SAS con el eje inclinado y la innovadora tecnología de cuchillas TREIF garantiza la presentación óptima del producto, aún en el caso de productos "difíciles" como avícolas.



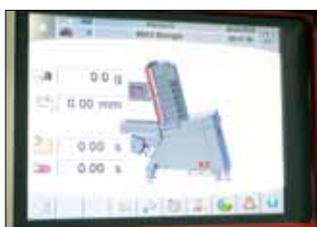
Use la DIVIDER 660+ para apilar su Producto: hasta 100mm. de altura de apilamiento es posible.



Queso apilado desplazadamente, otra posibilidad que ofrece la DIVIDER 660+.



De forma precisa y limpia coloca la DIVIDER 660+ el producto rebanado escalonado.



Fácil de usar y claramente estructurado, así es el Panel de Control de 10" (Diagonal de la Pantalla). La navegación es muy sencilla de entender.



La longitud de alimentación de la DIVIDER 660+ es de 850mm. Hasta 4 productos pueden ser cortados simultáneamente.



La pinza de vacío patentada (opcional) sostiene productos suaves como embutidos cocidos de manera fiable y con ello consigue mayor seguridad de producción.

# La verdadera Ahorradora de Energía: Su Rebanadora

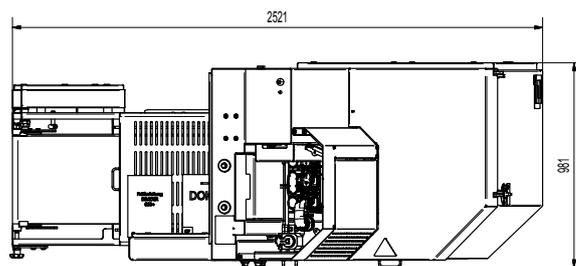
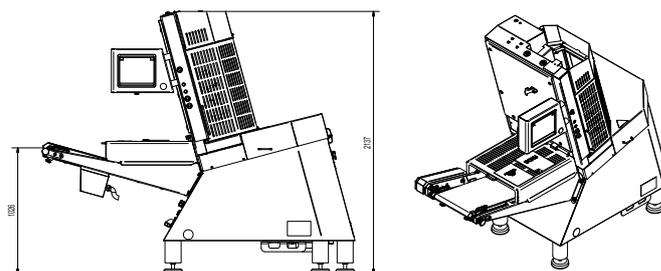


Una rebanadora que considera el medio ambiente y sus costos! Así es, realmente! Porque las rebanadoras TREIF cortan productos con mayores temperaturas, brindándole **mayor tiempo** con menor refrigeración, y ahorrando **dinero en costos de energía**.

Muy listo verdad? Así es rebanar con TREIF!

## Datos Técnicos:

Longitud de corte max. (mm)	0,5-25
Cortes max./min. (máximo valor teórico)	2.640
Longitud de Alimentación max. (mm)	850; 1000 (Opcional)
Sección Transversal Ancho x Alto (mm)	320 x 130 o 280 x 160 o Ø 220
Dimensiones de Carcasa (mm)	
Largo / Ancho con cinta de descarga	2.522/981
Altura de Transporte / de Colocación	1.900/2.200
Potencia de conexión (kW)	4,8
Peso (kg)	Aprox. 620
Accesorios Específicos de Productos	Opcional



Por la Tecnología especializada para rebanar continuamente, TREIF recibió el premio EXITO en Innovación del estado Renania Palatinado en 2013.



Diferentes Soluciones en Línea son posibles con nuestro Controlador de Peso. Otros componentes existentes (e.g. básculas, cintas adicionales) son con nuestra DIVIDER 660+ compatibles.



El Diseño abierto simplifica la limpieza de la máquina considerablemente.

## Sus utilidades en una ojeada:

- Rebane a un **nivel Premium** - sin modificaciones necesarias al cambiar producto
- **Mas tiempo y menos gastos de energía** gracias al corte a mayores temperaturas del producto
- **Diseño de Higiene Premium**
- Todos los Beneficios de la reconocida Generación de Rebanadoras TREIF: mayor Potencia y Dinámica en sus Mecanismos, menores Tiempos de Espera, la más alta **Seguridad del Proceso**, mayor Capacidad, y aún mas Flexibilidad según lo desee el Cliente
- Solución Especial: cámara expandida para calibre 220 mm para productos como Mortadela Italiana
- Ideal también para el procesamiento de productos **Vegetarianos**
- **Diferentes Módulos de Expansión:** Cinta de Extensión como conexión a una Máquina Empacadora con Inclinación individual ajustable (opcional); Colocador Inteligente - Smart-Feeder - (opcional)

## SEDE CENTRAL:

TREIF Maschinenbau GmbH  
Toni-Reifenhäuser-Str. 1  
D-57641 Oberlahr  
Tel. +49 2685 944 0  
Fax +49 2685 1025  
E-Mail: info@treif.com

## DIRECCIONES:

Bélgica

China

Francia

Italia

Rusia

Gran Bretaña

EE.UU.