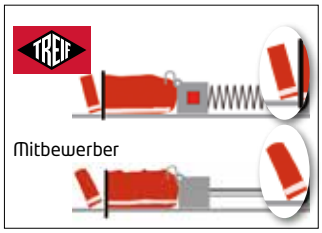
PUMA

Su mayor ganancia con Puma: Tiempo y maximo rendimiento

Cuando se unen rendimiento y precisión, entonces se corta con PUMA – y aún hasta 400 cortes por minuto (con cuchilla doble). Esto sirve, por ejemplo, para chuletas, filetes, milanesa, panceta, tocino o milanesa, en estado fresco, enfriado o congelado hasta -4 °C.

Debido a que la cuchilla está directamente acoplada con el motor reductor, al cortar puede utilizarse la fuerza de motor a casi el 100 %.

PUMA 700 EB



El sistema de alimentacion dinámico garantiza espesores de rodajas uniformes y cortes seccionales limpios.

Rendimiento y precisión son la marca comercial del PUMA.

El soporte inteligente del producto a cortar sabe diferenciar entre carne y huesos.

La máquina corta productos con una temperatura de hasta -4 °C.

Una mirada en la caja de cuchillas muestra una cuchilla delgada para un corte exacto.

Dependiendo del modelo pueden colocarse productos con una longitud de hasta 700 mm, o 1.100 mm.

La Placa con Hoyos: Un colchón de aire se forma entre los hoyos en donde el producto es guiado sin mayor esfuerzo.

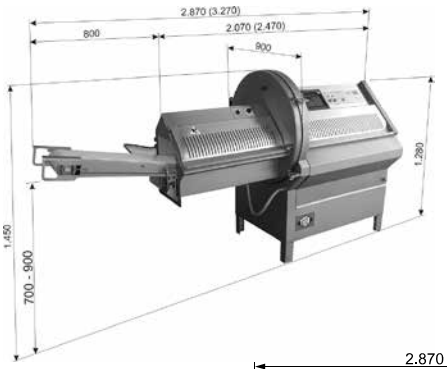
Sean filetes, milanesa o queso – el PUMA es enormemente flexible.

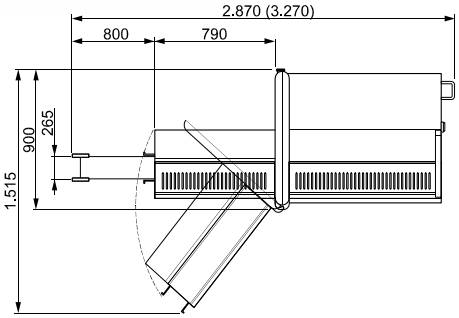
PART OF marel

La versatilidad del PUMA

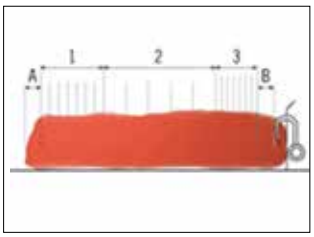
Con el PUMA pueden cortarse productos con o sin hueso, tocino, panceta, filetes de cabezada, costillas, filetes de ternera, filetes rellenos enrollados o quesos.

Datos técnicos:	PUMA F/FB	PUMA E/EB
Longitud de corte (mm)	0,5-70	0,5-250
Cortes máx./min. (cuchilla doble/depend. del producto y de la aplicación)	400	400
Sección transversal de colocación ancho x alto (mm)	240 x 220	240 x 220
Longitud de colocación máx (mm)	700 (1.100)	700 (1.100)
Dimensiones de carcasa (mm)		
Largo/Ancho/Alto (mm)	2.070*/900	2.070*/900/1.450
Largo/Ancho/Alto sin banda (mm)	2.870*/900/1.450	2.870*/900/1.450
Potencia de conexión (Kw)	3,4/3,5	3,4/3,5
Aplicaciones	Hasta -4 °C	Hasta-4 °C
Peso (kg)	285 (305)	285 (305)
Accesorios específicos del producto	Opcional	Opcional





Integración óptima en el proceso de producción por formación de paquetes.



PUMA E/EB ofrece la posibilidad de distribuir el producto a cortar en varios sectores. Con ello tienen todas las rebanadas aproximadamente el mismo peso.

La pieza restante la arroja automáticamente el soporte de corte neumático después de los cortes (opcional).

Resumen de sus ventajas:

- Alto rendimiento y exactitud, también en productos con contenido de huesos
- Mayor ventaja como resultado de la precision de la cuchilla en forma de hoz y soporte de producto a cortar inteligente
- Velocidad incrementada en la produccion como resultado de la limitacion de la trayectoria de retroceso
- Aprovechamiento óptimo del producto a cortar en secciones de corte (E/EB)
- Aprovechamiento óptimo del producto a cortar, por ejemplo, por distribución del producto a cortar en sectores de corte (E/EB)
- Cumplimiento de las exigencias de higiene más elevadas por guía de laberinto
- Programas de corte guardables en memoria
- HS (High-Speed) más capacidad (opcional)

** Con un largo de alimentación de 1,100 mm/43 3/10": más 400 mm/15 4/5" para PUMA EB/FB; más 800 mm/31 1/2" para PUMA F/E*

Reservados los derechos a modificaciones. 0.5 08/2015 TREIF USA

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.

www.treif.com