



PART OF
marel

TWISAN



Ya sea carne congelada o fresca, cortar la carne en dados nunca fue tan higiénico:
TWISAN



Ya sea carne congelada o fresca, cortar la carne en dados nunca fue tan higiénico:

La cortadora de dados industrial TWISAN reúne las ventajas de dos máquinas en un solo modelo. Con el equipamiento apropiado, puede utilizarse tanto para cortar bloques de carne congelada y producto a granel congelado (hasta -8 °C/ 17.6 °F en caso de carne sin procesar) como para cortar carne fresca. TWISAN establece también nuevos estándares en lo que respecta a la higiene. Su diseño higiénico está pensado hasta el último detalle.

En lo que respecta a la carga completamente automática de la máquina y la descarga de los productos cortados, existen numerosas posibilidades que se pueden adaptar de forma óptima al proceso de producción. La carga puede realizarse, por ejemplo, a través de una cinta transportadora o de un dispositivo de elevación y volteo.



Datos técnicos:

Potencia máx. en t/h (valor teórico máximo)	4.5; 9,920 lbs
Longitud de corte máx. (mm/inch)	1-50; 1/25"-2"
Velocidad máx./min. de la cuchilla de corte	400
Sección de rejilla anchura x altura (mm/inch)	150 x 150; 5 9/10" x 5 9/10"
Longitud de alimentación máx. (mm/inch)	620; 24 2/5"
Dimensiones de la carcasa (mm/inch)	
Longitud con cinta transportadora / con dispositivo de elevación y volteo (mm/inch)	2,345/ max. 3,600 92 3/10"/ max. 142"
Anchura con cinta transportadora / con dispositivo de elevación y volteo (mm/inch)	4,660/ max. 3,000 183 1/2"/ max. 118 1/10"
Altura con cinta transportadora / con dispositivo de elevación y volteo (mm/inch)	2,415/ max. 3,400 95"/ max. 134"
Valor de conexión (kW)	11.0
Conjuntos de rejillas (mm/inch)	8/10/12/15/17/19/21/25/ 30/37.5 3/10"; 2/5"; 1/2"; 3/5"; 7/10"; 3/4"; 4/5"; 1"; 1 1/5"; 1 1/2"
Peso (kg/lb)	aprox. 1,300; 2,866
Accesorios específicos del producto	Opcional



Precisión en las 6 caras: diga „Sí” a los dados perfectos



Los bloques de carne congelada pueden cortarse en dados o tiras de hasta 50 mm / 2" de largo.



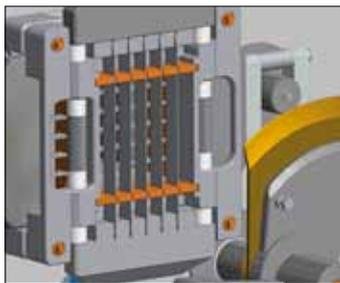
Gulash, tiras de gyros, panceta, careta y lengua de cerdo son sólo algunos de los muchos productos incluidos en el programa estándar de TWISAN con equipamiento para carne fresca.



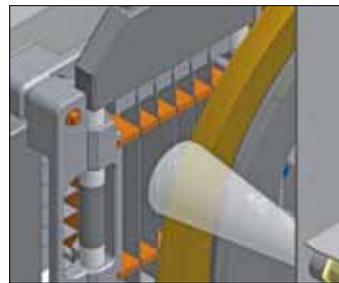
Como cortadora de carne congelada, TWISAN está diseñada para cortar bloques de carne congelada y producto a granel congelado.



Con TWISAN pueden cortarse o rallarse productos en dados, tiras o láminas (láminas de 3 mm / 1/10" ver foto).



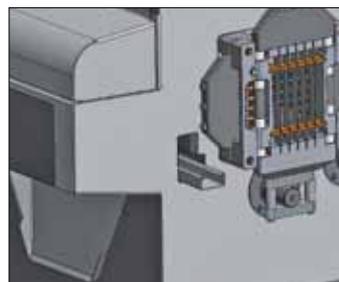
En el corte de carne congelada es importante la tecnología vartronic. En caso de productos demasiado fríos o demasiado duros, la máquina adapta la velocidad de corte al producto, gracias a los accionamientos separados para la rejilla inferior/superior y para la cuchilla de corte.



Existen sensores que regulan la frecuencia de la cuchilla de corte para alcanzar exactamente el tamaño de dados / tiras deseado. El resultado es un perfil de corte claro y un alto rendimiento. El sensor, así como numerosos modos de servicio (p.ej. presión transversal) pueden conectarse y desconectarse en caso necesario.



El área de corte está equipada con un nuevo sistema de raspado „sistema de calidad en el producto”. Éste no sólo impide que el material bueno se mezcle con restos de producto que puedan aparecer, sino que el área de corte también permanece mucho más limpia.



TWISAN está equipada con varios dispositivos colectores o canales de descarga. Éstos permiten evacuar el jugo de la carne o volver a conducirlo hasta el producto final. Aquí también se demuestra el perfeccionamiento del diseño higiénico.

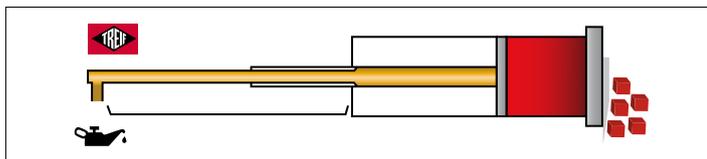
El diseño higiénico de TWISAN: pensado hasta el último detalle

Uno de los numerosos ejemplos del elaborado diseño higiénico del TWISAN es el cierre hermético entre el área de corte y el mecanismo interno.

Debido a la consecuente separación de ambas zonas, se descarta la existencia de impurezas en el mecanismo interno de la máquina.



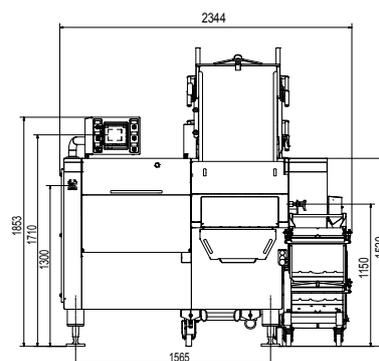
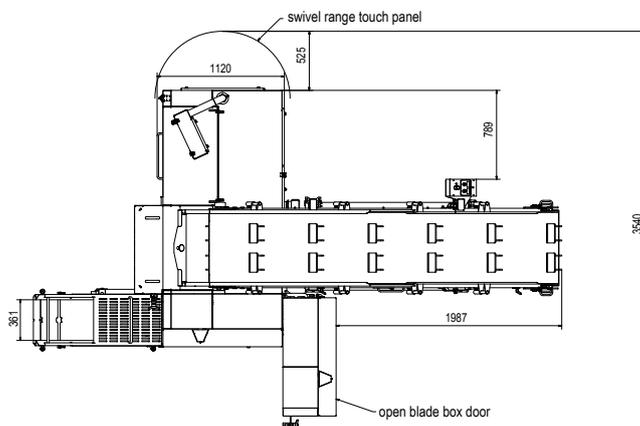
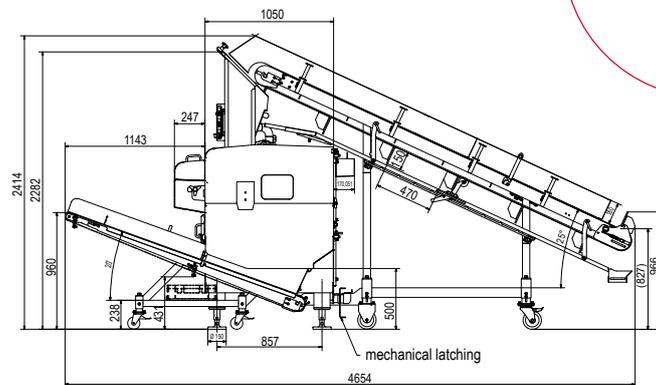
TWISAN está diseñado para cumplir con los requisitos industriales, p.ej. para aplicaciones como el corte de embutido cocido en tiras.



El cilindro higiénico (de serie) hace que una contaminación del producto con aceite hidráulico sea técnicamente imposible. No puede pasar aceite a la cámara de corte.

Resumen de las ventajas:

- Corte de bloques de carne congelados o producto a granel fresco (en combinación con el equipamiento correspondiente)
- Carga totalmente automática, p.ej. a través de cinta transportadora o dispositivo de elevación y volteo; versatilidad: numerosas opciones en cuanto a carga y descarga
- Alto grado de flexibilidad: En caso necesario pueden seleccionarse múltiples parámetros (sensor, presión transversal, velocidad de la cuchilla, sistema de avance automático, etc.)
- Perfil de corte perfecto gracias a la técnica de corte con sensores
- Manejo posible desde los dos lados de la máquina gracias a la pantalla giratoria; interfaz USB disponible; mantenimiento a distancia opcional
- Seguridad de proceso en el corte de carne congelada mediante el sistema de autoprotección vartronic: si la mercancía está demasiado fría, la velocidad de avance y la velocidad de las cuchillas se adaptan; como cortadora de carne congelada, TWISAN es perfecta para la producción conforme al proceso de congelación rápida de manera individual conocido como IQF (Individually quick frozen).
- Diseño higiénico pensado hasta el último detalle: cierre hermético entre el área de corte y el mecanismo interno; el cilindro higiénico (de serie) hace que la contaminación del producto con aceite hidráulico sea imposible
- Sistema de calidad en el producto en el área de corte y para asegurar la calidad del producto: los restos de producto que puedan resultar del corte, no pueden mezclarse con el material bueno cortado
- Dispositivos colectores y canales de descarga para una mayor higiene y productividad



SEDE CENTRAL:
TREIF Maschinenbau GmbH
Südstraße 4
D-57641 Oberlahr
Tel. +49 2685 944 0
Fax +49 2685 1025
E-Mail: info@treif.com