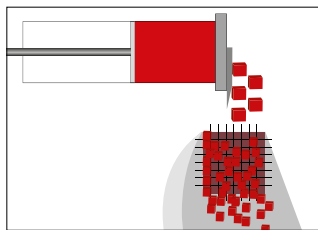


TWISTER

Corte de Cubos, Tiras, Rallado - todo es posible con la TWISTER

El cortador de cubos y tiras TWISTER consigue en una hora un rendimiento de corte de hasta 3.500 Kg. (depend. del producto y de la aplicación) - y esto incluso en utilización continua.

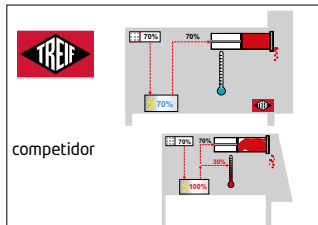
La más alta Capacidad con los mejores Resultados de Rendimiento se encuentran, en un funcionamiento amigable desde la carga hasta la limpieza. El Panel de Control es muy intuitivo de manejar.



El AVS (Sistema Automático de Pre-compresión) hace posible una precisión dimensional óptima de los cubos o tiras desde el inicio, además de optimizar los tiempos de ciclo, procesando más rápido secciones de la cámara sin llenar.



Cubos de gulash pertenecen naturalmente al espectro de corte del TWISTER.



Gracias al Sistema Hidráulico Dinámico (DHS) los productos cortados se mantienen frescos por más tiempo (el equipo genera menos calor, por lo tanto hay menor riesgo en la formación de bacteria).



Productos cocidos pueden ser cortados igualmente sin problemas.



La cubierta separadora será operada por una agarradera, con la cual se lleva a cabo un movimiento curvo de la misma. A través de ello se logra de manera práctica la operación de "una mano", permitiendo llenar la cámara hasta el máximo.



El TWISTER es de múltiple uso. Los diferentes parámetros de corte pueden guardarse en memoria (hasta 50 programas de corte).



Excelentes resultados de corte gracias a la rejilla patentada fileteadora (opcional). Con ello se consigue la mayor geometría de corte, que induce a excelentes resultados, especialmente en productos suaves como carne cocida.



El cortador de cubos y tiras consigue hasta 3,5 t en una hora (depend. del producto y de la aplicación). El número de revoluciones de cuchillas es regulable individualmente.

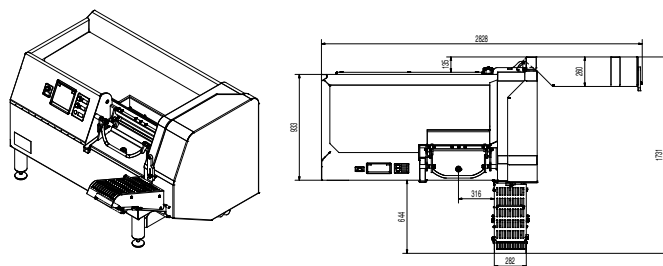
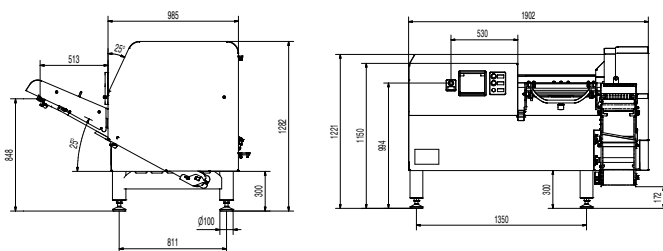
El corte más gentil

Con la ayuda de la rejilla patentada fileteadora (opcional), productos delicados como carne cocida de res, ave y embutidos son cortados de forma cuidadosa, obteniendo excelentes resultados.

Datos técnicos:

Rendimiento máx. en t/h (dependiendo del producto y aplicación)	3,5
Longitud de corte máxima (mm)	1-50
Número de revoluciones máximo de la cuchilla de corte/min.	300/ 400 (opcional)
Dimensiones de carcasa (mm)	
Largo / Ancho / Alto (mm)	1.902 / 1.800 / 1.282
Potencia de conexión (kW)	4,5 / 6,0 (opcional)
Juegos de rejilla (mm)	4/5/6/8/10/12/15/17/20/24/30/40/60/120
Peso (kg)	Ca. 670

Accesorios específicos del producto Opcional



Canal de limpieza para una mejor evacuación de líquidos, por ejemplo, jugo de carne, agua de limpieza.



La matriz para cortar queso es un requisito para obtener cubos de queso precisos.



El TWISTER puede ser equipado también con báscula. Gracias a la retroalimentación continua se pueden cortar diferentes productos con peso predeterminado.

Resumen de sus ventajas:

- Flexibilidad y alto rendimiento por selección entre corte continuo e intermitente, así como por número de revoluciones regulable
- La cuña de guía estándar en la cinta de descarga evita el movimiento de la cinta y así prolonga su vida útil
- Compresión óptima del producto gracias al sistema de precompresión automático (AVS)
- Gracias a la conexión USB estándar, el almacenamiento de datos ha sido simplificado notablemente
- Sistema de manejo ergonómico de una mano para cerrar la cámara de alimentación; la cámara de corte: 550 x 120 x 120 mm (largo / ancho / alto)
- Excelentes resultados de corte gracias a la rejilla patentada fileteadora (opcional)
- Cilindro higiénico patentado para garantizar que los productos a cortar no entren en contacto con el aceite hidráulico (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.