



PART OF  
**marel**

*S'il s'agit de cubes,  
alors TWISTAS*

## Cubeuse polyvalente 4.0

- ! Concept d'hygiène intelligent
- ! Économies d'énergie selon la norme ISO 50001
- ! La meilleure technologie de tranchage pour l'industrie



# TWISTAS - Cubeuse industrielle

## Le modèle de pointe de la gamme supérieure

La cubeuse polyvalente et intelligente TWISTAS destinée aux applications industrielles est idéale pour cuber de façon rapide, efficace et hygiénique de grandes quantités de produits en atteignant une qualité de coupe de première classe.

### Utilisateurs :

- Industries
- Industries intermédiaires
- PME
- Viandes, traiteurs, salaisons
- Pet Food



### Production

- Produits en vrac:  
Viande / Volaille,  
Viande raidie,  
Viande congelée remontée  
en température



- Cubes  
par exemple, sauté,  
dégrossissage et garnitures  
de salade

- Timbres  
par exemple, garnitures  
de salades et viande  
de kebab

- Lanières  
par exemple, émincés,  
morceaux de viande  
et salade de viande

### Applications :

- Avec tapis de chargement et de sortie
- Avec colonne de chargement et tapis de sortie
- Avec colonne de chargement et sortie surélevée  
pour chariots standards (200L)

### Options / Accessoires :

- Nombreux jeux de grilles
- Cadre de coupe
- Capteur à ultrasons pour un meilleur rendement
- Râpe
- Autres accessoires sur demande



## Aperçu des avantages:

### Conception hygiénique optimale:

La conception hygiénique établit de nouvelles normes industrielles, de la technologie des jeux de grilles jusqu'au bâti entièrement soudé.



### Haute efficacité énergétique:

L'ECO-DICING, avec sa technologie intelligente de régulation et ses systèmes de récupération d'énergie, permet d'économiser jusqu'à 90% d'énergie comparé aux machines ordinaires.



### Qualité supérieure:

La précision de conception au 1/10mm et le capteur à ultrasons assurent un rendement maximal et une présentation particulièrement attrayante.



### Performance accrue:

Les axes d'entraînement modernes et rapides ainsi que le volume de remplissage industriel garantissent un rendement jusqu'à 4000kg/h (selon l'application).



### Conçue pour une utilisation 24/7:

La cubeuse polyvalente TWISTAS offre une sécurité de processus optimale, même dans les conditions les plus extrêmes.



### Utilisation simple:

Manipulation aisée, écran tactile de 7", jusqu'à 50 programmes et trois niveaux d'accessibilité (opérateur/programmation/administrateur).



### À l'épreuve du futur:

Sauvegarde des données via USB, télémaintenance de série et intégration parfaite dans les chaînes de production et les applications industrielles 4.0.



### Flexibilité maximale:

Nombreuses combinaisons de jeux de grilles et cadre de coupe breveté pour des applications conformes à la demande et une qualité parfaite du produit final.



### Automatisation orientée vers la demande:

Les modèles de série et solutions personnalisées peuvent facilement être adaptés et automatisés à tous types de chargement et évacuation des produits.



### Fabrication interne des lames:

Les lames sont développées et fabriquées en interne pour une parfaite adaptation aux machines et un rendement élevé avec une qualité de tranchage constante.



## Indications techniques:

### Performance :

Ouverture latérale mm	240
Longueur de chargement mm	620
Coupes/min. (jusqu'à)	1600
Longueur de coupe (max.) mm	50
Vitesse de rotation de la lame (tr/min max.)	400
Volume de produits transformés* (kg/h max.)	4.000

\*Valeur maximale théorique

### Certifications / Attestations

ISO 50001
FDA

### Données de la machine :

Dimensions de la machine (L x l x h en mm)	
<b>I</b> Tapis de chargement	3250 / 3732 / 2305
<b>I</b> Colonne de chargement	3377 / 3007 / 2989
Dimensions de la chambre (l x h x L en mm)	120 x 120 x 620
Poids (env. kg)	1250
Puissance connectée (kW)	7,5

## Passion for Food Cutting

Le groupe TREIF est un leader mondial du développement et de la fabrication de solutions et lignes professionnelles de tranchage pour la viande, la charcuterie, le fromage et le pain. La gamme se compose de machines et systèmes à la pointe de la technologie destinés au cubage, portionnement et tranchage de produits alimentaires mais aussi à la découpe du pain. TREIF est synonyme de précision et de rapidité de coupe, de qualité supérieure et de service orienté vers le client avec un personnel technique qualifié, plus de 100 000 pièces de rechange disponibles en permanence, des extensions de garantie et des formations adaptées à vos besoins.