



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 :

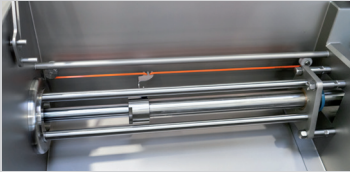
- Nombreux jeux de grilles
- Cadre de coupe
- Capteur à ultrasons pour un meilleur rendement
- Râpe
- Autres accessoires sur demande



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.



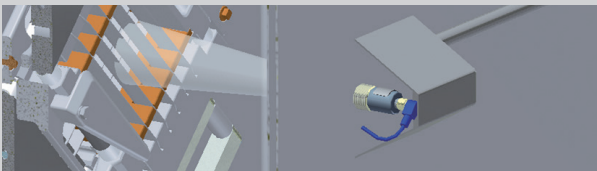
Haute efficacité énergétique:

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.



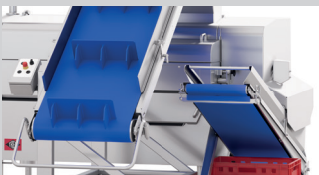
Qualité supérieure:

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) | |
| I Tapis de chargement | 3250 / 3732 / 2305 |
| I 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.