



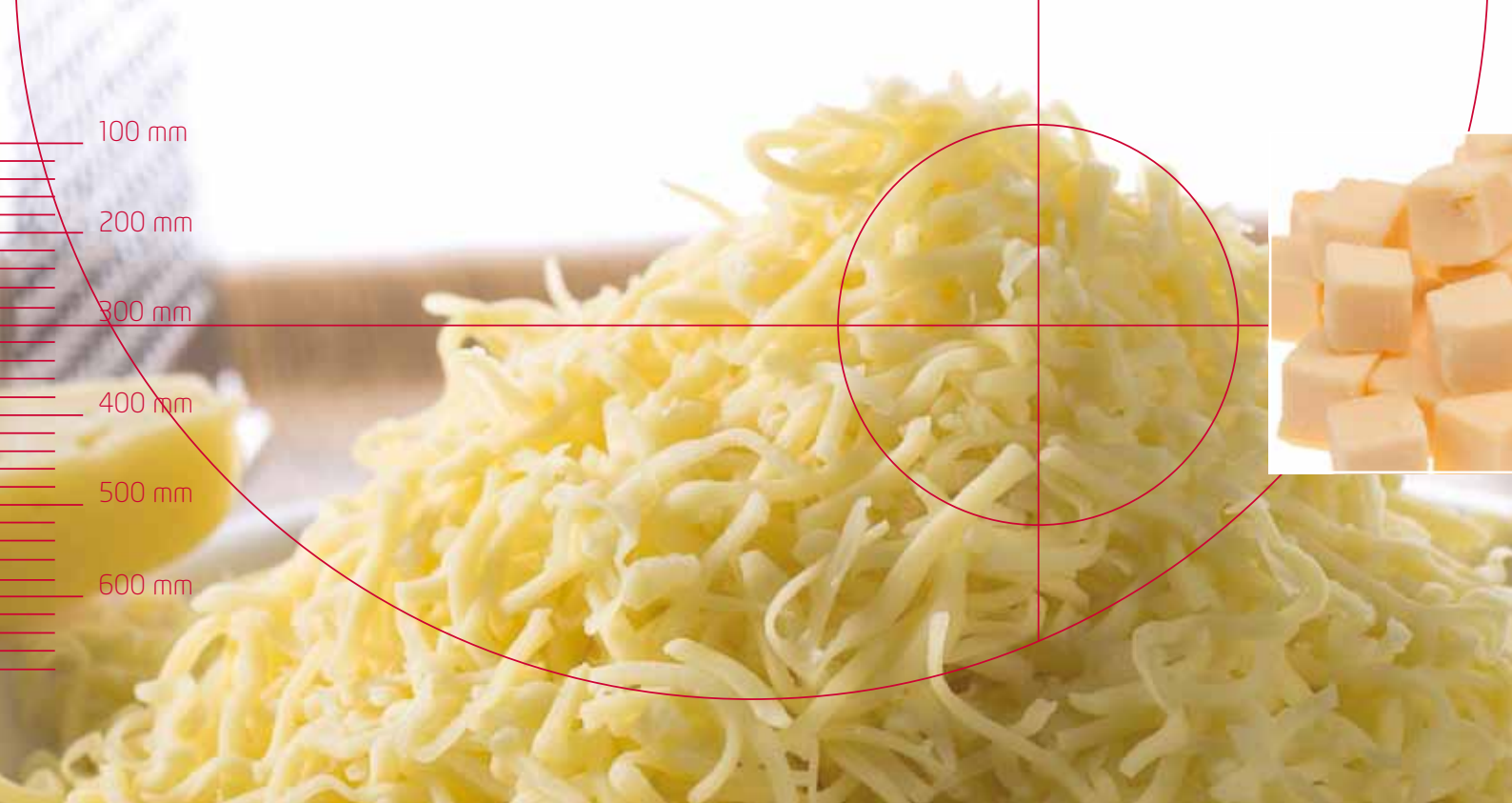
PART OF  
**marel**

# CASAN 200

100 mm  
200 mm  
300 mm  
400 mm  
500 mm  
600 mm



Cubeuse industrielle compacte pour la découpe de fromage et bien plus:  
**CASAN 200**



## Cubeuse industrielle compacte pour la découpe de fromage et bien plus : CASAN 200

Des résultats de coupe de premier ordre et des rendements surprenants : de nouveaux standards sont atteints. En tant que spécialiste de la découpe industrielle du fromage, la CASAN 200 est extrêmement robuste et assure une grande sécurité de production.

Le chargement de la machine s'effectue de manière automatique. Deux Euroblocs peuvent être chargés simultanément l'un sur l'autre. L'ouverture latérale de la chambre de chargement à 240 mm est largement dimensionnée. De nombreuses solutions sont disponibles pour le chargement et l'évacuation de vos produits.



### Indications techniques :

Rendement max. t/h (valeur max. théorique)	3,0
Longueur max. de coupe (mm)	1-50
Vitesse max. de rotation du couteau/min	500
Section de la chambre de coupe L x H (mm)	200 x 120
Longueur max. de chargement (mm)	550
Dimensions de la machine (mm)	
Longueur/ Largeur avec chambre de coupe ouverte/ Hauteur (mm)	3.894 / 2.850 / 2.183
Puissance connectée (kW)	9,0
Jeu de grille (mm)	5/6/8/10/12/15/17/20/24/30/40/60
Poids (kg)	Environ 1.500
Accessoires spécifiques, balance	En option



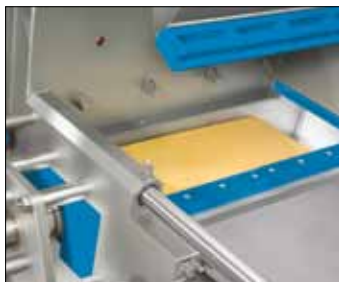
## Précision, rendement élevé, hygiène optimale dans un encombrement minimum



Chargement simultané de deux Euroblocs superposés. Une façon simple de réaliser des mélanges de fromages.



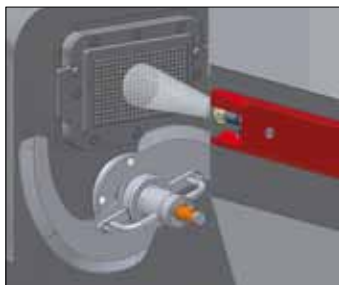
Rapide et ultra précise - la CASAN 200 garantit une coupe parfaite même à grande vitesse comme ces bâtonnets de fromage.



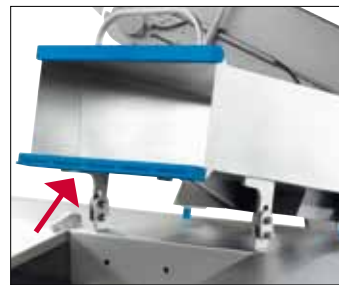
La pression de coupe est automatiquement réglée pour obtenir une qualité de coupe optimale. De telle sorte, le produit est ménagé, une économie d'énergie est réalisée et la maintenance réduite par rapport aux systèmes traditionnels.



Idéale dans les domaines du Pizza topping et des applications traiteur : La CASAN 200 et son mode râpe haute cadence.



Le laser règle la fréquence de rotation du couteau de coupe afin de garantir l'exacte géométrie du cube ou du bâtonnet souhaité (brevet TREIF). Résultat : un produit homogène.



La performance commence dans les détails : Après le passage dans la trémie d'alimentation, les blocs sont pré-coupés aux dimensions de la chambre par un couteau sectionneur. Le surplus de fromage est automatiquement réacheminé vers la chambre de coupe au travers d'un canal de récupération breveté. (au bas de la trémie, voir flèche).



Grâce à sa conception ouverte, tous les éléments sont facilement accessibles, y compris le vérin de poussée hydraulique (voir flèche). Le vérin hydraulique, qui équipe la CASAN 200 de série, est également appelé Vérin Hygiénique. Cet équipement rend techniquement impossible tout risque de contamination du fromage par de l'huile hydraulique (TREIF n'utilise que des huiles pour industrie alimentaire) dans la chambre de chargement.

# Système hydraulique intelligent - Capteurs malins

Le laser règle la fréquence de rotation de la lame de coupe pour garantir une parfaite longueur de produit. Les fausses coupes et fines au démarrage de cycle sont réduites au minimum.

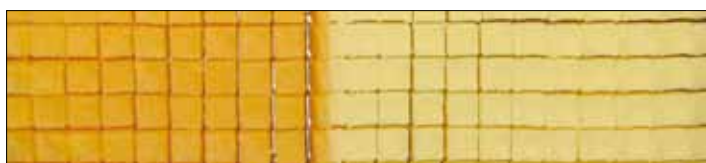
La CASAN 200 règle également automatiquement l'avance du vérin de poussée afin de réduire la pression exercée sur le produit. Autre avantage : Economie d'énergie.



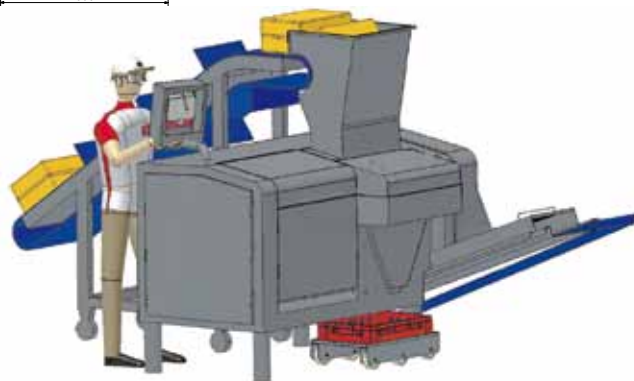
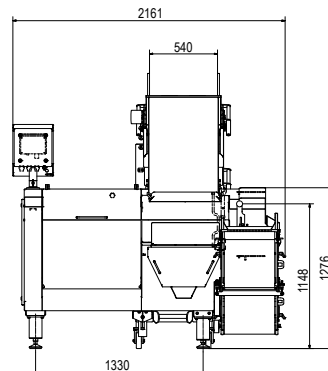
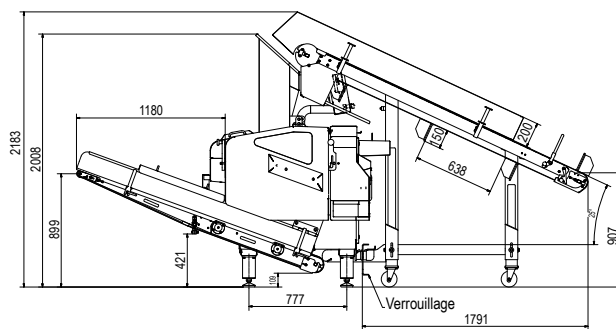
Pizza, salade, ou plats cuisinés, de nombreuses applications nécessitent l'utilisation de fromage râpé. La réponse de la CASAN 200 : son mode râpage à haute cadence.



Râpé, cubes, bâtonnets, lamelles, timbres... le tout avec un rendement et des cadences élevés.



La CASAN 200 est rapide et précise, également lors de la découpe de très petits cubes ou de timbres.



## Vos avantages en aperçu :

- Très grande capacité de production pour les applications industrielles : haut rendement, mode râpage à haute cadence, surveillance de chargement du produit dans la trémie, racleur sur tapis de sortie, compression latérale automatique
- Chambre de coupe grande capacité, travail de deux Euro-blocs simultanés, idéal pour la réalisation de mélanges de fromages
- Design compact / Emcombrement minimum
- Commande de la machine possible des deux côtés grâce au pupitre de commande pivotant
- Réintroduction automatique des chutes de produit dans la chambre de coupe au travers du système de canal de récupération des chutes (brevet TREIF)
- Régulation automatique de la pression de travail : les produits sont ménagés et une économie d'énergie est réalisée par rapport aux systèmes traditionnels
- Protection efficace contre la contamination du produit avec de l'huile hydraulique du vérin d'avance grâce au vérin hygiénique (en option) qui supprime techniquement le risque de pénétration de l'huile hydraulique (TREIF n'utilise que de l'huile hydraulique pour industrie alimentaire) dans la chambre de chargement
- Qualité de coupe de premier ordre grâce à la technique de coupe assistée par laser (brevet TREIF)
- Transfert de données via clé USB : Sauvegarde et réutilisation des paramètres de programmation (paramètre de coupe, par exemple) pour analyse par le service technique. L'ensemble des données sont exploitables sous format EXCEL.

## SIÈGE SOCIAL:

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

## France:

TREIF S.A.R.L.  
22, rue des Tuilleries  
F - 67460 Souffelweyersheim  
Tel.: +33 3 88184018  
Fax: +33 3 88184019  
E-Mail: info-france@treif.com

## Nos FILIALES:

Belgique Chine Italie Russie Royaume-Uni États-Unis