

DIVIDER 660+

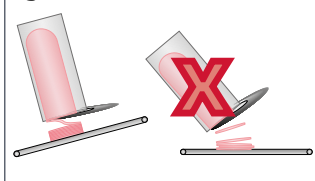
La solution flexible pour le tranchage en libre-service, maintenant avec un nouveau design hygiénique premium

Avec sa chambre de chargement généreuse de 320 x 130 mm, le DIVIDER 660+ offre une multitude de possibilités d'applications dans le libre-service.

Le DIVIDER 660+ permet de réduire les temps d'attente et d'**économiser de l'énergie**. Il offre plus de puissance et de dynamisme pour les entraînements, une **sécurité accrue des processus**, plus de capacité et encore plus de **flexibilité** pour répondre aux attentes des clients. Un « + » d'innovations. Le DIVIDER 660+ offre une qualité d'un niveau exceptionnel pas uniquement en matière de coupe mais également d'**hygiène**.



Système SAS



La combinaison entre le système de dépose SAS unique au monde avec sa chambre inclinée et la technologie de coupe innovante garantie une dépose optimale, y compris pour des produits délicats comme la volaille.



Utilisez le DIVIDER 660+ pour empiler vos produits : vous pouvez les empiler jusqu'à 100 mm.



Empilez le fromage de manière décalée - une autre possibilité que vous offre le DIVIDER 660+.



Le DIVIDER 660+ permet une présentation de produits en décalé.



Conviviale et claire, la commande dispose d'un écran de 10" (diagonale de l'écran). Le guide du menu est simple et facile à comprendre.



La longueur de chargement du DIVIDER 660+ est de 850 mm. Jusqu'à quatre produits peuvent être tranchés simultanément.



La griffe à succion brevetée (en option) permet le griffage de produits délicats comme la charcuterie fine et assure ainsi plus de sécurité de production.

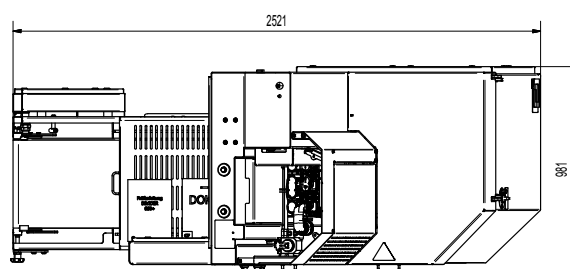
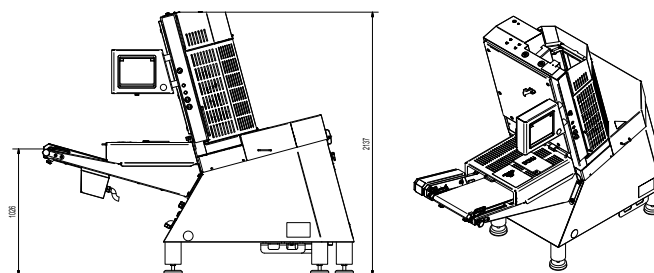
Pour de vraies économies d'énergie : votre Slicer



Un Slicer qui préserve l'environnement et votre porte-monnaie ! Oui, il existe vraiment ! Comme les Slicer de TREIF permettent de trancher avec des températures de produits élevées, vous bénéficiez non seulement d'un **gain de temps** en ne raidissant pas mais également d'un gain économique **en limitant les coûts d'énergie** relatifs au raidissage. Intelligent non ? Tranchez avec TREIF !

Indications techniques :

Épaisseur de coupe (mm)	0,5-25
Nombre de tranches max./min. (valeur maximale théorique)	1.200
Longueur max. de chargement (mm)	850/1.000 (en option)
Section de chargement (l x L) (mm)	320 x 130 ou 280 x 160 ou Ø 220
Hauteur max. d'empilement	100 mm
Longueur de la machine avec le tapis/ Largeur (mm)	2.558/981
Hauteur de transport / de travail (mm)	1.900/2.140
Puissance connectée (kW)	4,8
Poids (kg)	Environ 620
Accessoires spécifiques	En option



Pour sa technologie de coupe spécifique du tranchage en continu, TREIF s'est vu décerner le prix d'innovation « SUCCESS 2013 » de la Rhénanie-Palatinat en Allemagne.



Différentes solutions de ligne sont possibles, ici avec balance de contrôle, tous les modules d'extension des slicers (par ex. balance, tapis d'évacuation) sont compatibles avec le DIVIDER 660+.



La conception ouverte de la machine facilite grandement le nettoyage.

Aperçu de vos avantages :

- **Tranchage premium** – Une multitude de produits sans aucun changement d'outillage
- **Un gain de temps, une réduction des frais d'énergie** grâce au tranchage à température plus élevée
- **Design hygiénique premium**
- Tous les avantages de la génération éprouvée de Slicers de TREIF : puissance encore plus élevée et dynamisme encore plus important au niveau des entraînements, temps d'attente encore réduits, **sécurité accrue des process**, plus de capacité et encore plus de flexibilité pour répondre aux attentes des clients
- Solution supplémentaire : Chambre de chargement agrandie pour des produits de calibre 220 mm par exemple pour de la mortadelle
- Idéal également pour les **produits veggie**
- **Différents modules d'extension** ; rallonge tapis pour acheminement des produits jusqu'à la machine d'emballage (en option) ; dépose Smart pour chargement automatique des produits dans des barquettes (en option)

SIEGE SOCIAL:

TREIF Maschinenbau GmbH
Toni-Reifenhäuser-Str. 1
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 Tuileries
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