

Viande fraîche ou congelée – Cuber n'a jamais été aussi hygiénique : **TWISAN**



Viande fraîche ou congelée - Cuber n'a jamais été aussi hygiénique

La cubeuse industrielle TWISAN combine les avantages de 2 machines en une seule. En fonction des équipements, celle-ci peut être spécialisée dans le cubage de blocs de viande (ou produits en vrac) congelée (jusqu'à -8°C pour de la viande non injectée) ou le cubage de viande fraîche. De plus, la TWISAN définie de nouveaux standards en matière d'hygiène. Son design hygiénique a été poussé jusque dans les détails. Concernant le chargement entièrement automatisé et l'évacuation des produits, de nombreuses solutions adaptées aux besoins de chaque production s'offrent à vous. Le chargement peut par exemple s'effectuer à l'aide d'un tapis de chargement ou à travers un bras de chargement pour chariots 200L.



Indications techniques:

Rendement max. t/h (valeur max. théorique)	4,5
Longueur max. de coupe (mm)	1-50
Vitesse max. de rotation du couteau/min.	400
Section de la chambre de coupe L x H (mm)	150 x 150
Longueur max. de chargement (mm)	620
Dimensions de la machine (mm)	
Longueur avec tapis de char- gement/ avec bras de charge- ment (mm)	2.345/ max. 3.600
Largeur avec tapis de charge- ment/ avec bras de charge- ment (mm)	4.660/ max. 3.000
Hauteur avec tapis de char- gement/ avec bras de charge- ment (mm)	2.415/ max. 3.400
Puissance connectée (kW)	11,0
Jeu de grille (mm)	8/10/12/15/17/19/21/25/ 30/37,5
Poids (kg)	Environ 1.300
Accessoires spécifiques	En option







Précision sur 6 côtés : Dites OUI aux cubes parfaits



Des blocs de viande congelés jusqu'à une longueur de 50 mm peuvent être coupés en cube ou en lamelles.



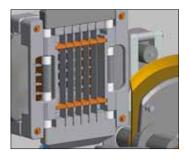
Emincés, lamelles de gyros, lardons, langues de porc sont quelques-uns des produits pouvant être cubés avec l'équipement viande fraîche.



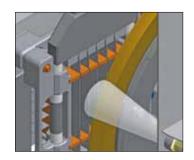
En tant que cubeuse pour viande congelée, la TWISAN est conçue pour travailler à partir de blocs de viande ou de produits en vrac.



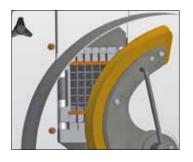
La TWISAN permet la réalisation de cubes, lamelles, timbres (épaisseur 3 mm sur photo ci-contre) ou de râpé.



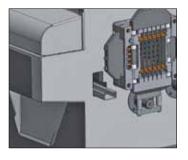
La technologie VARTRONIC est un élément clé dans le cubage de viande congelée : En cas de produits trop bas en température, la machine adapte automatiquement la vitesse de coupe – grâce aux entraînements séparés des grilles inférieur / supérieur et du couteau.



Un laser régule la fréquence de rotation du couteau de coupe afin de garantir l'exacte géométrie du cube ou de la lamelle souhaité. Résultat : Une qualité de coupe optimale et des rendements élevés. Le laser peut, selon besoin, être désactivé sur simple pression de bouton comme une multitude d'autres équipements de la machine.



La zone de coupe est pourvue d'un nouveau système de séparation des produits ce qui empêche non seulement le mélange entre miettes et produits conformes, mais améliore également la propreté de la zone de coupe.



La TWISAN est conçue avec de multiples canaux d'évacuation et zones de récupération. Ils permettent par exemple de réintroduire le jus de viande dans les produits cubés ou de le séparer des produits. A nouveau une conception hygiénique.

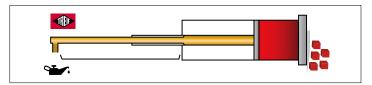
Design hygiénique de la TWISAN : Conception jusque dans le détail

Un des nombreux exemples de conception hygiénique de la TWISAN est la fermeture hermétique de la zone de coupe par rapport à l'intérieur de la machine.

Grâce à la séparation efficace entre les 2 zones, l'intrusion d'impuretés dans le bâti de la machine est impossible.



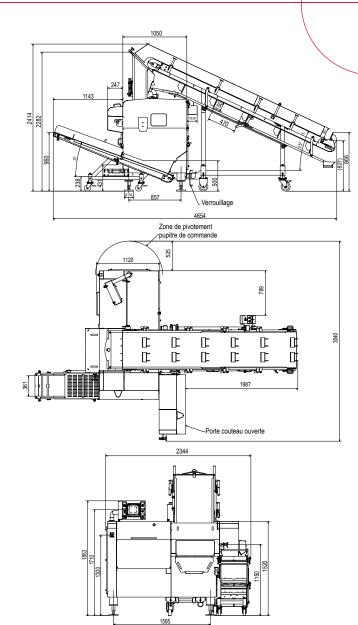
La TWISAN répond aux besoins industriels, par exemple pour des applications telles que les lamelles de charcuterie fine.



Le vérin hygiénique (de série) élimine le risque de contamination du produit par de l'huile hydraulique, il ne peut y avoir de l'huile dans la chambre de coupe.

Aperçu de vos avantages :

- Cubage de blocs de viande ou en vrac, qu'ils soient congelés ou frais (en association avec l'équipement adéquat)
- Chargement entièrement automatisé, par exemple à travers un tapis ou un bras de chargement; de nombreuses solutions disponibles en vue du chargement et de l'évacuation des produits
- Grande flexibilité: De nombreux équipements de coupes disponibles (laser, compression latérale, vitesse de rotation du couteau de coupe, système d'avance du vérin, ...)
- Sécurité de production pour la viande congelée à l'aide du système intelligent VARTRONIC : En cas de viande trop congelée, la machine réduit automatiquement la vitesse d'avance du vérin et la vitesse de rotation du couteau ; idéal pour la production en IQF (Individually quick frozen)



- Qualité de coupe optimale grâce à la technique de coupe assistée par laser
- Un design hygiénique jusque dans le détail : Fermeture hermétique entre la zone de coupe et l'intérieur de la machine; le vérin hygiénique (de série) qui empêche la contamination du produit par de l'huile hydraulique
- Système de séparation des produits pour une hygiène accrue dans la zone de coupe et une garantie de la qualité de coupe : empêche le mélange entre miettes et cubes conformes
- Canaux d'évacuation et zones de récupération pour plus d'hygiène et de productivité
- Commande de la machine à l'avant ou à l'arrière grâce au pupitre pivotant; sauvegarde des paramètres sur clé USB; maintenance à distance en option.

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

SIEGE SOCIAL:

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