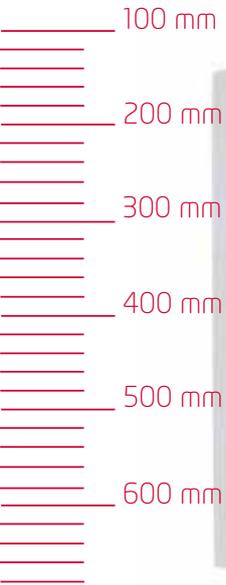




PART OF
marel

TWISTER SP+



QUAND LA PUISSANCE RENCONTRE LA PRÉCISION.

TWISTER SP+ : Désormais aussi pour des Cubes Premium !



Rencontre entre puissance et précision : TWISTER SP+

La cubeuse industrielle TWISTER SP+ peut atteindre un rendement horaire maximum de 3,5 tonnes, mais offre beaucoup plus que des cadences de coupe élevées. Elle allie puissance et précision, tout en étant extrêmement flexible. La cubeuse est proposée avec différentes solutions de chargements : de la version manuelle, en passant par une solution semi-automatisée jusqu'à la solution entièrement automatisée. La TWISTER SP+ est la seule cubeuse avec la fonction « Cubes premiums ».

Grâce à la mesure spécifique des produits, ceux-ci sont cubés sans chutes. Résultat : Cubes premiums des plus hautes exigences.



Indications techniques :

Rendement max. en T/h (valeur max. théorique)	3,5
Longueur maximale de coupe	1-50
Longueur maximale de coupe - Equipement Premium (mm)	24/ 30
FlexRotationSystem (Vitesse de coupe variable/min)	100 - 400
Section de chargement l x H (mm)	120 x 120
Longueur max. de chargement (mm)	550
Ouverture latérale de la chambre de chargement (mm)	210
Dimension de la machine Longueur / largeur / Hauteur (mm)	Sur demande (en fonction du modèle)
Puissance connectée (kW)	6,0
Jeu de grille (mm)	4/5/6/8/10/12/15/17/20/24/30/40/60/120
Poids (kg)	Min. 700 (en fonction du modèle)

Variantes de chargement

Manuel	
Semi-automatique	Élévateur pour chariot 200l
Automatique	Trémie avec tapis / Colonne de chargement



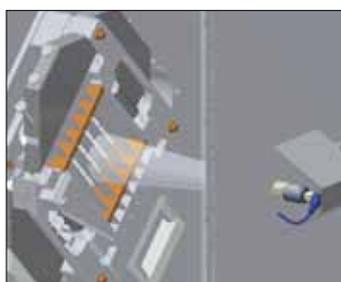
Votre TWISTER SP+ : Des cubes Premium sur demande, parce que le consommateur achète avec les yeux.



La TWISTER SP+ est spécialisée dans le cubage de produits frais, cuits et tempérés (y compris des produits avec une température inférieure à 0°, en fonction de la nature du produit).



La technologie FlexRotationSystem permet d'adapter la vitesse de rotation du couteau au produit et à son application de manière optimale (100 à 400 tour/minute).



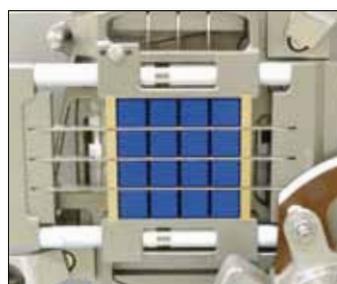
Cubage avec rendements optimisés, réduction des fausses-coupes et réalisation de cubes exacts, même avec des produits délicats, grâce à une découpe assistée par laser (brevet TREIF, en option) combiné avec la technologie Vartronic.



Pour les produits sensibles tels que la viande cuite ou la charcuterie fine, la grille à contre-sens avec son couteau fin tranchant (en option) offre une qualité de coupe exceptionnelle avec un produit frais et sans aucun raidissage.



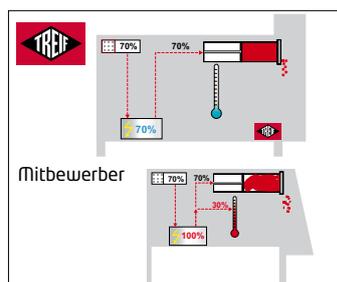
Profitez de la perfection de la TWISTER SP+ et de son équipement de Cubes Premiums, par exemple pour des cubes de brochettes. Chaque produit est mesuré individuellement, les fausses-coupes sont ainsi réduites au minimum.



Pour une compression optimale du produit avec l'équipement Cubes Premium, la chambre de coupe est d'abord complètement fermée pour mesurer le produit puis le cuber sans chutes.



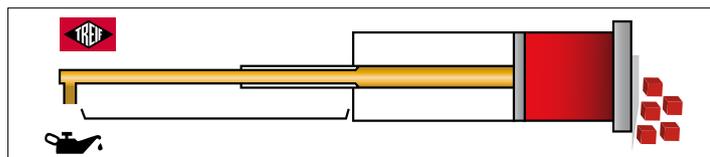
Cette cubeuse est également la machine idéale pour les produits calibrés tels la charcuterie fine.



Grâce au DHS (Système Hydraulique Dynamique), la conservation des produits à trancher est prolongée (plus faible dégagement de chaleur de la machine). De plus, une économie d'énergie est réalisée car la régulation est faite en fonction de l'avance du vérin.

TWISTER SP +: Le perfectionniste Vos solutions

À la recherche de la perfection: La TWISTER SP + avec l'équipement Cubes Premium est idéale pour des plats cuisinés, des brochettes de viande et plus encore. Chaque produit est mesuré individuellement afin d'atteindre le rendement le plus élevé possible de cubes conformes à partir d'un produit raidi. Un seul produit est cubé à la fois. Le changement d'équipement pour repasser sur une TWISTER SP+ standard avec ses avantages de cubeuse industrielle est rapide et simple.



Le vérin hydraulique, qui pousse la viande vers les grilles de coupe est aussi appelé vérin hygiénique (en option), car contrairement aux systèmes traditionnels, celui-ci rend la contamination du produit avec de l'huile hydraulique techniquement impossible.



Solutions de chargement : Manuel (ci-dessus) ; élévateur chariot 200l ; colonne de chargement chariot 200l (ci-dessous).



Tapis de chargement (ci-dessus). L'évacuation (voir ci-dessous) des produits est adaptable de manière à correspondre parfaitement au processus.



Vos avantages en aperçu:

- Cubage à cadences industrielles de produits frais, cuits ou tempérés (y compris des produits avec une température inférieure à 0°, en fonction de la nature du produit)
- Equipement pour Cubes Premium (en option): des cubes parfaits pour les produits raidis ; Cubage sans chutes à travers une mesure du produit spécifique.
- Plus de volume pour de plus grandes cadences : l'ouverture latérale de la chambre de coupe est de 210 mm
- Des solutions de chargement économes en temps et en argent jusqu'aux systèmes entièrement automatisés.
- Flexibilité et performances à travers la possibilité de travail entre coupe en continue et une coupe cadencée.
- FlexRotationSystem pour des conditions de coupe optimales : Vitesse de rotation du couteau variable (jusqu'à 400 tours par minute).
- Coupe exacte même pour des produits sensibles grâce aux grilles à contre-sens brevetées (en option).
- Rendements maximums, réduction des fausses-coupes et des résultats de coupe précis grâce à la technologie de coupe assistée par laser (brevet TREIF) en combinaison avec la technologie Vartronic (en option)
- Modification simple et rapide de la TWISTER SP+ standard vers la TWISTER SP+ Cubes Premium et inversement.
- Protection efficace contre la pénétration d'huile hydraulique du vérin d'avance dans la chambre de coupe grâce au vérin hygiénique (option).
- De nombreuses solutions pour l'évacuation des produits cubés ; réglage de la sortie sur l'écran tactile pour une adaptation optimale au processus de production; balance 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 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