

DIVIDER startUp

Adattabile alle vostre esigenze

Ideale per mense, cucine industriali, macellerie e produzione di prodotti pronti al consumo. **DIVIDER startUp**, il modello base progettato per offrire flessibilità.

L'affettatrice DIVIDER startUp si differenzia per la sua **mobilità** e adattabilità. Il **design compatto** e la **configurazione salva-spazio** consentono **soluzioni flessibili** ogni giorno. DIVIDER startUp unisce intelligentemente l'**operatività intuitiva**, la comprovata tecnologia di taglio TREIF e il **design igienico**.



Flessibile, compatta e affidabile, dotata di leggera struttura mobile che consente di **spostare e posizionare** l'affettatrice in base alle necessità.



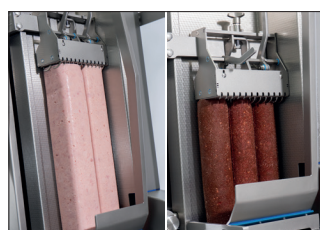
Il carter protettivo scorrevole evita l'arresto continuo della lama, assicurando un **tempo di carico prodotto estremamente breve** - con **tempi di fermo ridotti al minimo**.



Il menu operativo intuitivo a **schermo tattile con funzioni di assistenza intelligenti** permette agli utenti di **cambiare prodotto in pochi secondi**. Offre la possibilità di **trasferire dati via chiavetta USB**, ad esempio per importare dati o effettuare il backup.



Formaggi, carni fresche, prodotti preparati - DIVIDER startUp consente diverse **presentazioni di prodotto**, come ad esempio fette scalate, impilate o zig-zag.



Un'ampia camera di carico in poco spazio - la DIVIDER startUp permette di tagliare diversi prodotti insieme in un **unico ciclo di taglio**.



L'affettatrice a lama circolare DIVIDER startUp può affettare un'ampia gamma di prodotti senza la necessità di alcun adeguamento alla macchina.



Il vero risparmio energetico: la vostra affettatrice



L'affettatrice che non pesa sull'ambiente - e sui vostri costi!

DIVIDER startUp permette di affettare prodotti non necessariamente raffreddati. Ciò fa **risparmiare tempo** per l'abbattimento e **riduce al minimo i consumi di energia**.

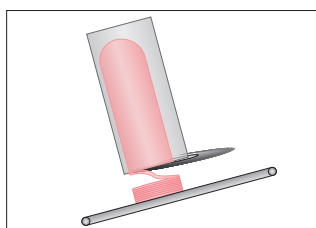
Intelligente, vero? Questo significa affettare con TREIF!

Dati tecnici:

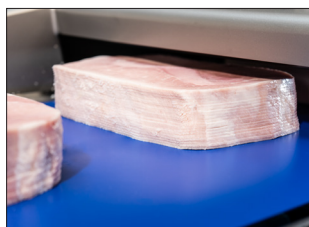
Massimo spessore di taglio (mm)	0.5-40
Tagli al minuto (valore massimo teorico)	900
Lunghezza massima prodotto (mm)	600
Sezione del prodotto larghezza x altezza (mm)	280x160
Altezza massima impilamento (mm)	50
Dimensioni (mm)	
Lunghezza con nastro di scarico/ Larghezza (mm)	2,400/940
Altezza (mm)	1,990
Potenza (kW)	2.8
Peso (kg)	approssimativamente 560
Accessori	su richiesta



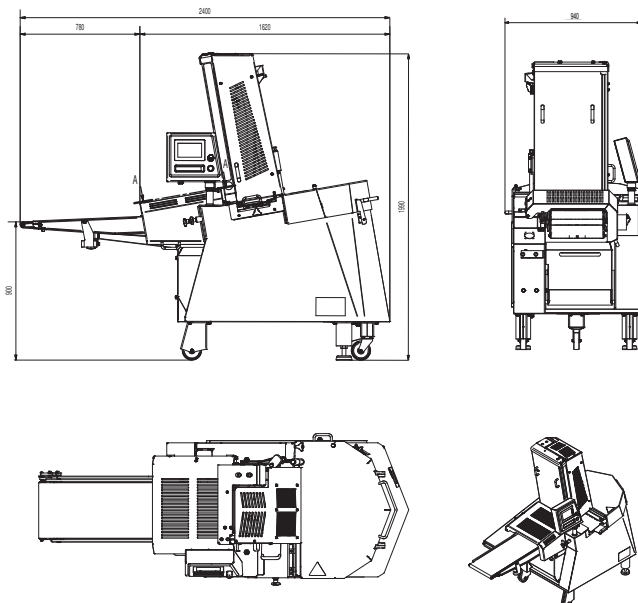
Pile a zig-zag - un'altra opzione possibile con DIVIDER startUp



Il sistema di controllo (SDC): la tavola di accumulo porzione in prossimità della zona di taglio, per un **posizionamento ottimale delle fette**.



Utilizzate l'affettatrice per impilare le fette: sono possibili fino a 50 mm di altezza e 300 tagli al minuto, in base al tipo di prodotto.



I vostri benefici a colpo d'occhio:

- **Flessibilità prodotto:** affettare al meglio senza modifiche per i cambi di produzione
- **Mobilità:** configurabile in base alle necessità produttive grazie alla **facilità di movimentazione**
- **Interventi di manutenzione ridotti al minimo**
- **Operazioni di sanificazione semplici e veloci** grazie al **design igienico**
- Tutti i benefici della comprovata generazione di affettatrici TREIF: più potenza e dinamicità nei sistemi di azionamento, tempi ausiliari ancora più brevi, **massima affidabilità di processo**, più capacità e maggiore flessibilità alle richieste dei clienti
- Ideale anche per la trasformazione di **prodotti vegani o a base vegetale**
- **Taglio simultaneo di più prodotti** - anche di tipo diverso
- **Facilità d'uso:** comandi software intuitivi mediante **pannello a schermo tattile**

Sede centrale:

Marel TREIF GmbH
Toni-Reifenhäuser-Str. 1
D - 57641 Oberlahr
Tel. +49 2685 944 0
Fax +49 2685 1025
E-Mail: info@treif.com

Italia:

TREIF Italia S.r.l.
Via Sant'Agnese 43-45
IT - 40132 Bologna
Tel. +39 051 72 81 38
E-Mail: info.it@treif.com

Altre sedi:

USA

Regno Unito

Francia

Cina

Belgio

Polonia