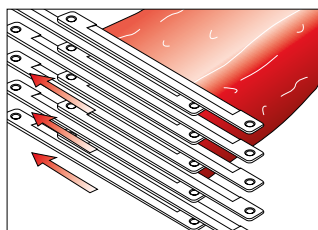


FELIX

FELIX : Mistrz w swojej dziedzinie

Kompaktowa kostkownica otwiera szerokie spektrum możliwości kostkowania, krojenia w paski, płatki, plastry a nawet wiórkowania .

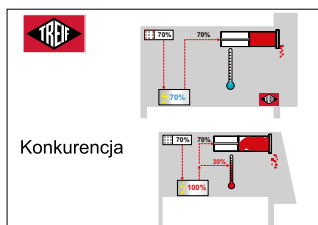
Przestronna komora cięcia (96 x 96 x 300 mm / Wys x Szer x Długość) umożliwi łatwy załadunek produktu bez niedogodności związanych z cięciem wstępnym.



Unikalny dwusuwowy, dwuczęściowy system siatek tnących umożliwia precyzyjne kostkowanie i wycinanie pasków z najbardziej delikatnych produktów dzięki wydłużonej podwójnie drodze cięcia przy zmniejszonym nacisku cięcia.



Niewielka odległość między ostrzem i zestawem siatek, tak zwana zasada „nożyc”, jest jednym z podstawowych warunków uzyskania doskonałej jakości cięcia. Tak zwane „łańcuchy gulaszowe” są zachowane.



Dzięki dynamicznemu systemowi hydraulicznemu (DHS) zwiększa się trwałość produktów (mniej ciepła wytwarzanego przez maszynę, mniejszy rozwój drobnoustrojów).



Różne produkty, takie jak ser, rzodkiewka lub surówka coleslaw, mogą być wiórkowane na grubo lub drobno.



Napęd jest synchronizowany automatycznie po włączeniu urządzenia.



FELIX bez trudu przygotuje nawet dużą porcję sałatki mięsnej.



FELIX jest szybki i łatwy w obsłudze.



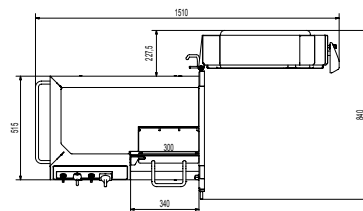
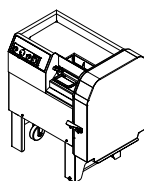
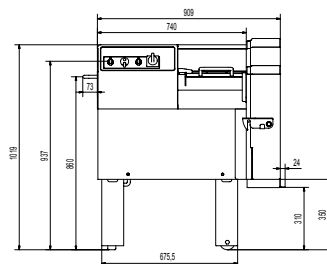
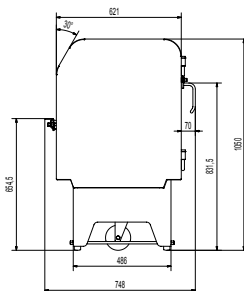
Możliwe jest nawet cięcie plasterków ogórka na FELIX-e.

Duża liczba akcesoriów do szerokiej gamy zastosowań

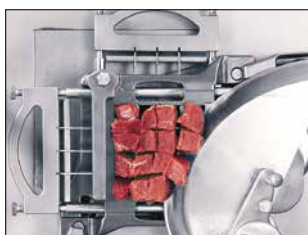
Mięso, kielbasa, boczek i szynka mogą być pokrojone w kostkę tak łatwo jak warzywa, ser, owoce lub ryby.

Dane techniczne

Maks. wydajność t/godz.	0,8
(Teoretyczna wartość maksymalna)	
Max. grubość odcinania (mm)	0,5–32
Wymiary obudowy (mm)	
Długość / Szerokość / Wysokość (mm)	909/748/1.050
Moc przyłączeniowa (kW)	1,0
Siatki tnące (mm)	4/5/6/8/10/12/14/16/20/24/32/48/96
Masa (kg)	ok. 173
Akcesoria do różnych produktów	opcjonalnie



Wszystkie wymiary w mm.



Różne rozmiary kostek są możliwe dzięki różnym siatkom. Najmniejszy rozmiar siatki to 4 mm.



Specjalny dysk używany jest np. do plasterków szynki lub pasków kielbasy.



Inne opcje krojenia specjalnego dysku to plasterki salami i kielbasy np. do przygotowania gulaszu lub do pizzy.

Najważniejsze korzyści w skrócie:

- Szeroki zakres zastosowań
- Niewygodne wstępne cięcie produktów należy do przeszłości dzięki obszernej komorze cięcia
- Optymalna kompresja produktu dzięki automatycznemu systemowi wstępnego sprężania
- Kompaktowa konstrukcja maszyny doskonale nadaje się do potrzeb małych firm
- Łagodne cięcie delikatnych produktów dzięki technologii podwójnego skoku: zapewnia wydłużoną podwójnie długość cięcia przy zmniejszonym nacisku cięcia
- System szybkiego montażu „click & go” sprawia, że siatki mogą zostać wymienione w ciągu kilku sekund, jeśli trzeba je zamienić lub wyczyścić.

Siedziba główna:

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

Oddziały:

TREIF USA Inc.
50 Waterview Drive, Suite 130
USA-Shelton CT 06484
Tel. +1 203 929 9930
Fax +1 203 929 9949
E-Mail: treifusa@treif.com

TREIF U.K. Ltd.
Genesis House, Poole Hall Road,
Poole Hall Industrial Estate
Ellesmere Port, GB-Cheshire CH66 1ST
Tel.: +44 (0) 151 3506100
Fax: +44 (0) 151 3506101
E-Mail: treifuk@treif.com

TREIF Italia S.r.l.
Via Sant'Agnese 43-45
40132 Bologna, Italia
Tel.: +39 051 728138
E-Mail: info.it@treif.com

TREIF S.A.R.L.
22, rue des Tulleries
F - 67450 Souffelweyersheim
Tel.: +33 3 88184018
Fax: +33 3 88184019
E-Mail: info-france@treif.com

TREIF in Belgium
Villalaan 21
B-9320 Raalst
Tel.: +32 53 770813
Fax: +32 53 789666
E-Mail: jo.luypoert@treif.com

TREIF Sp. z o.o.
ul. Jana Kochanowskiego 49
01-864 Warszawa
tel: + 48 506 412 522
service: + 48 506 413 197
E-Mail: infopl@treif.com