

PUMA

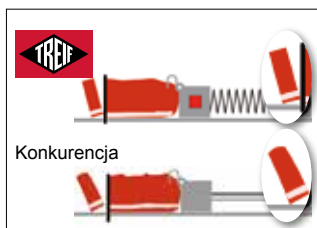
Kotłeciarka PUMA to oszczędność czasu i maksymalne wykorzystanie produktu

Połączenie wydajności i precyzji przy krojeniu nosi nazwę PUMA, gdyż maszyna ta oferuje 400 cięć na minutę (z podwójnym nożem).

Kroić można np. kotlety, steki, sznycle, boczek lub pieczeń mieloną, bekon lub sery w stanie świeżym, schłodzonym lub mrożonym do -4°C . Uniwersalna kotłeciarka PUMA radzi sobie z bardzo szeroką gamą produktów przy minimalnym nakładzie pracy na przezbrojenie.



PUMA 700 EB



Konkurencja

Precyzyjne, czyste cięcie i równomierna grubość plastrów – dzięki dynamicznemu systemowi posuwu (DVS) mimo prowadzenia produktu w sposób ciągły można kroić w systemie taktowym. Kotłeciarka PUMA jest standardowo wyposażona w system DVS.



Wydajność i precyzja to znaki firmowe kotłeciarki PUMA.



Równoległe plastry/kotlety i maksymalne wykorzystanie produktu możliwe są dzięki doskonałemu chwytowi, nawet w przypadku produktów z kością.



Maszyna kroi produkty o temperaturze do -4°C .



Rzut oka do skrzyni nożowej ukazuje cienki nóż, który tnie bardzo dokładnie.



Zależnie od modelu możliwe jest wkładanie produktów do krojenia długości do 700 lub do 1100 mm.



Blacha z wytłoczeniami: pomiędzy wytłoczeniami tworzy się poduszka powietrzna, na której produkt jest doprowadzany do noża, a tarcie produktu jest zredukowane.



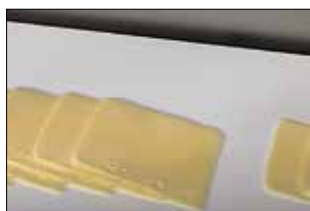
Czy to steki, sznycle, szynka lub ser – PUMA jest maszyną niezwykle uniwersalną.

Wszechstronność kotleciarki PUMA

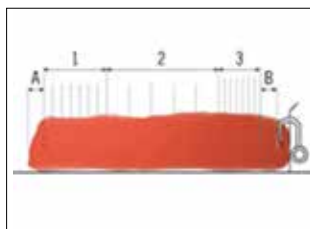
Przy pomocy kotleciarki PUMA można kroić produkty z kością lub bez kości, np. bekon, boczek, karkówkę, schab na kotlety, steki wołowe, wołowinę na zrazy zawijane, sery.

Dane techniczne: PUMA F/FB PUMA E/EB

Maks. grubość odcina- nia (mm)	0,5–70	0,5–250
Maks. kotletów/min. (nóż podwójny)	400	400
Przekrój komory załadunku szer. x wys. (mm)	240 x 220	240 x 220
Maks. długość produk- tu (mm)	700 (1.100)	700 (1.100)
Wymiary obudowy (mm)		
Długość / szerokość / wysokość bez taśmy	2.070* / 900 / 1.450	2.070* / 900 / 1.450
Długość / szerokość / wysokość z taśmą	2.870** / 900 / 1.450	2.870** / 900 / 1.450
Moc przyłączeniowa (kW)	3,4 / 3,5	3,4 / 3,5
Zastosowania	Do -4°C	Do -4°C
Masa bez przenośnika taśmowego (kg)	285 (305)	285 (305)
Masa z przenośnikiem taśmowym (kg)	305 (325)	305 (325)
Akcesoria do różnych produktów	opcjonalne	opcjonalne



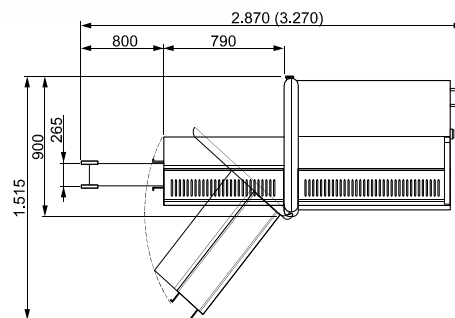
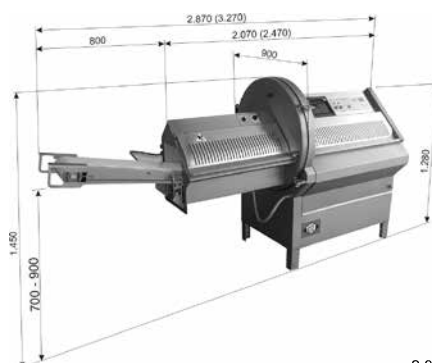
Optymalna integracja z procesem produkcyjnym dzięki tworzeniu porcji.



Dzięki funkcji podziału produktu na różne strefy krojenia można przy pomocy kotleciarki PUMA E/EB z jednego produktu uzyskać np. steki minutowe oraz kawałki na pieczeń.



Jeden etap roboczy można wyeliminować dzięki opcjonalnie dostępnemu pneumatycznemu chwytakowi produktu. Po krojeniu chwytak ten automatycznie wyrzuca końcówkę.



Najważniejsze korzyści w skrócie:

- Wysoka wydajność i dokładność, również w przypadku produktów z kością
- Optymalne wykorzystanie krojonego produktu dzięki utylizacji końcówki (E/EB)
- Wyższa rentowność przez zastosowanie precyzyjnego noża sierpowego i inteligentnego chwytaka produktu
- Optymalne wykorzystanie produktu, np. przez podział produktu na strefy krojenia (E/EB)
- Bardzo proste mycie/czyszczenie dzięki spełnieniu najwyższych wymogów higienicznych
- Model HS (High-Speed) dla jeszcze większej wydajności (opcja)
- Podwozie jezdne zapewnia wygodne i wszechstronne przemieszczanie maszyny (opcja)

Przy długości produktu 1100 mm:

* plus 800 mm dla PUMA E/F

** plus 400 mm dla PUMA EB/FB

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

Polska:

TREIF Sp z o.o.
ul. Jana Kochanowskiego 49
01-864 Warszawa

E-Mail: infopl@treif.com

Inne oddziały:

Belgia Chiny Francja Włochy Rosja Wielka Brytania USA

www.treif.com