



PART OF
marel

AVITOS



100 mm

200 mm

300 mm

400 mm

500 mm

600 mm



Новое измерение резки продуктов глубокой заморозки – до -18°C: AVITOS



Новое измерение резки продуктов глубокой заморозки

С революционной технологией резки AVITOS открывается абсолютно новое измерение резки глубоко замороженных продуктов из мяса на мелкие готовые продукты. Инновационный и надёжный кассетно-нарезной-диск совместно с противоположно вращающимся отрезным колесом с 12-ю лезвиями, открывают возможности, дающие Вам осязаемое преимущество. Уверенный в себе AVITOS, режет замороженные продукты, такие как кубики шпига или полоски лардона при температуре до -18°C – и это, без всякой предварительной резке. Без этой предварительной резки, Вы также находитесь далеко впереди и с точки зрения защиты Ваших сотрудников.



Здесь хладнокровно нарезают кубиками



Надёжная при эксплуатации загрузка

При загрузке посредством транспортёрной ленты, блоки подаются в воронку загрузки, процессонадёжно. AVITOS также предлагается с ручной загрузкой.



Можно ли немного похолоднее?

Блоки или откалиброванные продукты – AVITOS нарезает замороженные продукты до -18°C .



Надёжная подача продукта

При подаче продукта в зону резки, механизм подачи подстраивается под ширину продукта. Таким образом, продукт постоянно подаётся надёжно, что является одним из решающих моментов для положительного результата резки.



AVITOS: начинает там, где другие заканчивают



Наконец то экономия затрат на энергию

AVITOS убеждает также превосходным разделением продукта по одному после резки. И т.к. не надо повышать температуру продукта, Вы экономите также наличные деньги, из-за уменьшения расходов на энергию. Часовая производительность

установки до 2 тонн(в зависимости от продукта и применения). AVITOS начинает там, где другие заканчивают. Само собой разумеется, что и AVITOS соответствует высоким требованиям Премиум-Гигиены-Дизайна.



Предварительная резка была вчера



Революционная технология резки

С инновационным и стабильным вращающимся кассетно-отрезным диском, и отрезным колесом с 12-ю лезвиями, AVITOS интерпретирует резку глубоко-замороженных продуктов абсолютно по новому.

Первоклассные результаты резки

С этим чистым результатом резки, Вы уверенно закрепляете Ваше преимущество.

Многообразные применения

Возможны многообразные применения. Здесь, нарезанный с AVITOS шпиг, был переработан в кровяную колбасу.





Больше гигиены – больше надёжности



Открытая конструкция заботится о простой и быстрой чистке. Тяжелка смены инструментов(верхняя фотография) входит в стандартный состав поставки AVITOS.

Ваши преимущества:

- Резка замороженных мясных блоков, калиброванных продуктов и т.д. до -18°C
- Первостепенный рисунок среза/ оптимальная подача продукта
- Нет предварительной резки: высшая степень эффективности и надёжности для оператора
- Загрузка посредством ленты подачи в приёмную воронку или вручную
- Без регулирования температуры для процесса резки: экономия расходов на энергию и увеличение срока хранения продукта
- Гигиеничный цилиндр(серийно) делает контаминацию продукта гидравлическим маслом технически невозможным
- Надёжная и простая замена инструментов резки, благодаря тележке замены инструментов(стандартно в поставке)
- Различные варианты выгрузки, напр. на ленту, дальнейшая передача на мультиголовку при помощи вакуума
- Открытая конструкция/Премиум-Гигиена-Дизайн
- Тяжелка мойки опционально
- Поворачивающийся дисплей, место передачи данных на USB, опционально удалённый доступ

Технические характеристики:

Производительность в т/ч (теоретическое максимальное значение)	2,0
Сечение вкладываемого продукта Ш x В	210 x 620
Макс. длина вкладывания(мм)	620
Сечение вкладки/камеры вкладки	120 x 150 - 200
Размеры корпуса (мм)	
Длина	3.511
Ширина с лентой выгрузки/ с ручной загрузкой	5.241/ 2.691
Высота с лентой выгрузки/ с ручной загрузкой	2.415/ 2.221
Подключаемая мощность (кВт)	12,5
Использование	до -18°C
Вес установки (кг)	1.500
Тяжелка замены принадлежностей	Стандарт
Тяжелка для мойки	опционально

ШТАБ-КВАРТИРА:

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

ОТДЕЛЕНИЯ ФИРМЫ:

Бельгия Китай Франция Италия Россия Великобритания США