

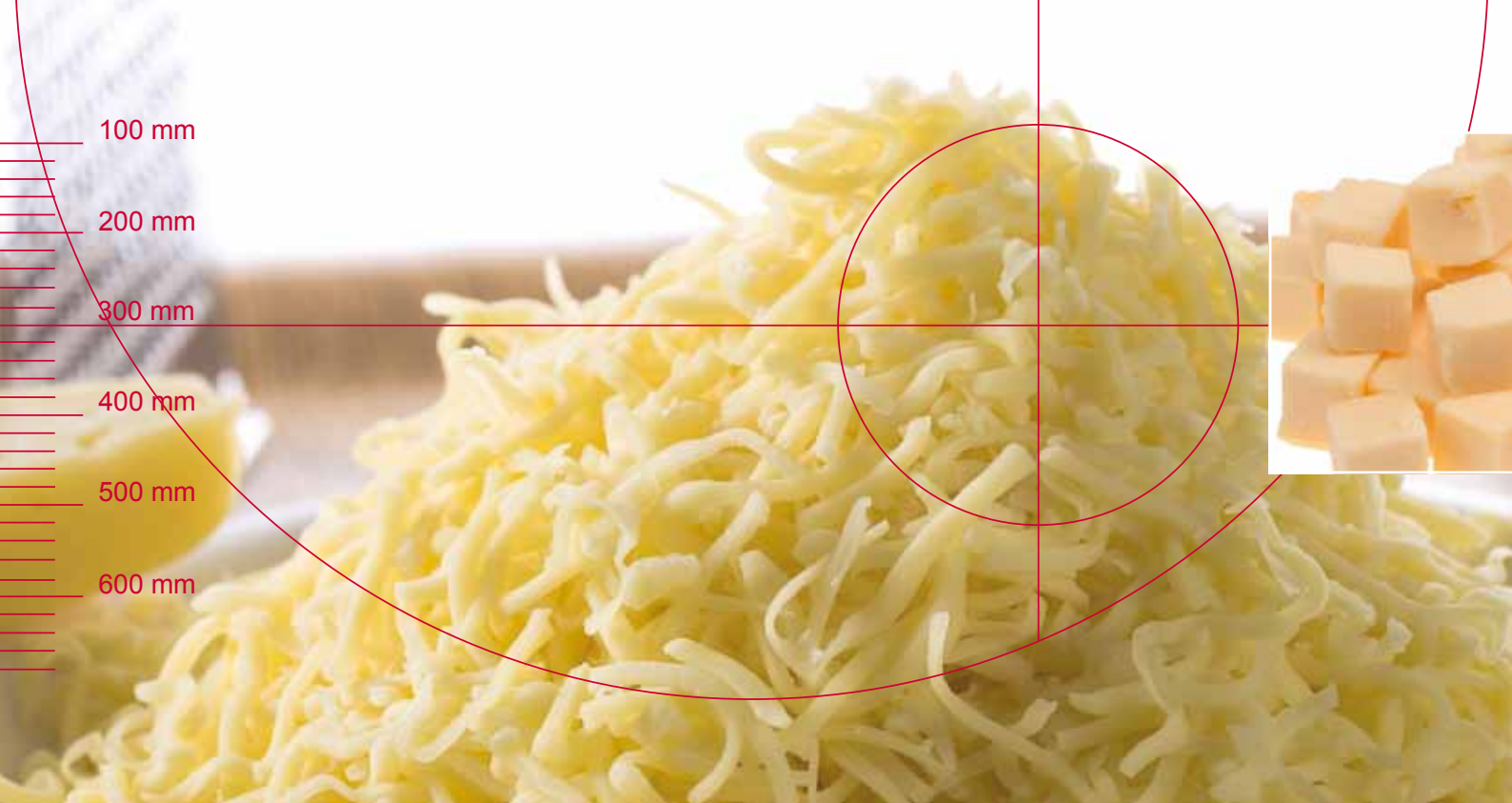


PART OF  
**marel**

# CASAN 200



Ваш компактный профессионал для нарезки в промышленных масштабах: **CASAN 200**



## Ваш компактный профессионал для нарезки в промышленных масштабах: CASAN 200

Точность нарезки, задающая стандарты. Высокий выход готовой продукции, который убеждает. Как специалист по резке сыра в промышленных объемах CASAN 200 выдерживает экстремально большие нагрузки и гарантирует безопасность производства.

Загрузка машины осуществляется в полностью автоматическом режиме. Возможна подача двух евроблоков, расположенных друг на друге. Размер открытия резальной камеры очень просторен и составляет 240 мм. Существуют различные варианты подачи и выгрузки продуктов.



### Технические характеристики:

Макс. производительность т/ч (теоретическая максимальная величина)	3,0
Макс. длина отрезки (мм)	1–50
Макс. скорость вращения резака/мин.	500
Сечение решетки Ш x В (мм)	200 x 120
Макс. длина загружаемого продукта (мм)	550
Габаритные размеры корпуса (мм)	
Длина / Ширина при открытой дверке ножевого отсека/ Высота (мм)	3.894 / 2.850 / 2.183
Потребляемая мощность (кВт)	9,0
Комплекты решеток (мм)	5/6/8/10/12/15/17/20/24/30/40/60
Общий вес (кг)	ок. 1.500
Специальные принадлежности / весы для точной порционной нарезки	Опционально



## Точность, высокий выход готовой продукции и гигиеничность на небольшой площади



Расположите два евроблока друг на друге. Таким способом можно легко получить смешанную нарезку сыра.



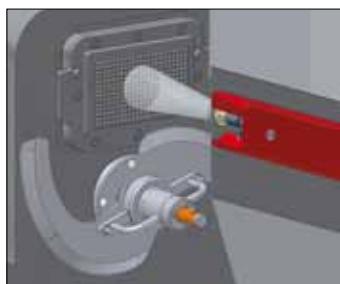
Быстро, но невероятно точно — даже при высокой скорости CASAN 200 обеспечивает точную нарезку, как здесь при «шинковке».



Сыр подается в автоматическом режиме с таким гидравлическим давлением, которое необходимо для высокой точности нарезки на основании заданных параметров. Эта технология обеспечивает бережное обращение с продуктом, а также более экономно использует энергию и гидравлическое масло по сравнению с обычными системами.



Идеально для производства пиццы и продуктов быстрого приготовления: CASAN 200 с высокопроизводительным режимом измельчения. Здесь он демонстрирует свою мощь в полной мере.



Для получения точных по размеру кубиков или брусочков, частота движения резака регулируется с помощью сенсоров. Результат — убедительно четкий рисунок на срезе. Техника резки с помощью сенсоров это один из патентов TREIF.



Высокий выход готовой продукции начинается с деталей: после транспортировки в воронку, блоки режутся разделительным ножом на куски с учетом размера резальной камеры. Образующиеся при этом остатки поступают обратно в резальную камеру через запатентованный коллектор для остатков (в нижнем конце воронки, см. указатель)



Благодаря открытой конструкции все ее элементы, даже гидравлический цилиндр подачи, легко доступны (см. указатель). Запатентованный цилиндр подачи, которым оснащен CASAN 200(серийно) также называется гигиеническим цилиндром, так как он делает загрязнение продукта гидравлическим маслом (в оборудовании TREIF применяется только гидравлическое масло для пищевой промышленности) технически не возможным. Масло не может попасть в резальную камеру.

# Интеллектуальная гидравлика — умные сенсоры

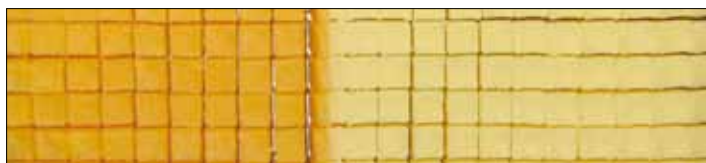
Частота движения резака регулируется с помощью сенсоров для получения точных по длине продуктов. Это сводит образование обрезков к минимуму. Непревзойденные сенсоры вместе с автоматической системой регулировки давления обеспечивают оптимальный уровень гидравлического давления при подаче сыра. Приятным «побочным эффектом» станет экономия энергии.



Пицца, салаты или полуфабрикаты — есть много продуктов, для производства которых нужно устройство для терки сыра. Хорошо, что у CASAN 200 имеется высокопроизводительный режим измельчения.



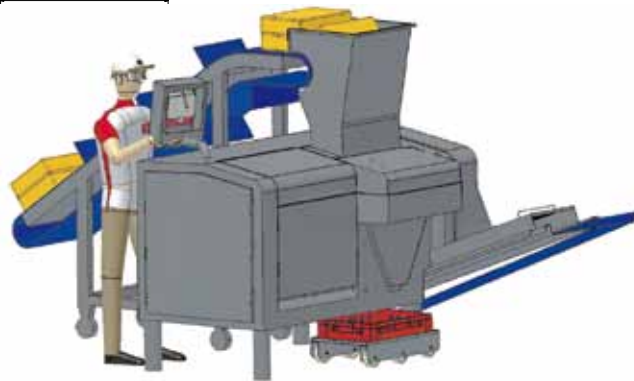
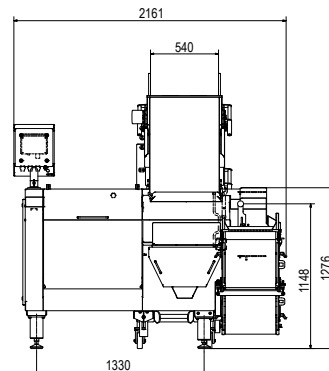
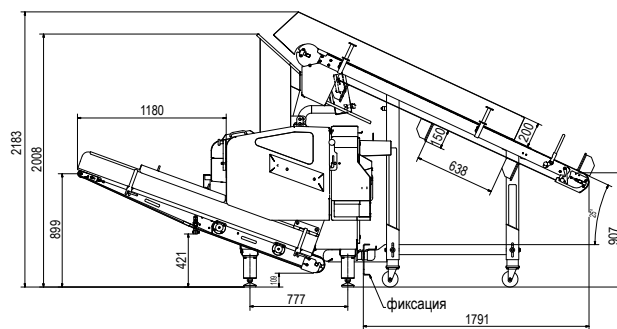
Стружка, кубики, брусочки, полоски, ломтики — и всё это с убедительно высоким выходом и производительностью.



CASAN 200 работает быстро и точно даже при нарезке маленькими кубиками или ломтиками.

## Ваши преимущества:

- Высокая безопасность с учетом требований производства в промышленных масштабах: высокий выход / высокопроизводительный режим измельчения / система контроля уровня наполнения воронки / скребковая манжета на разгрузочном транспортере / система автоматического бокового прессования
- Большая резальная камера; возможность обработки двух евроблоков, расположенных друг на друге / оптимально при производстве смешанной нарезки сыра
- Компактный дизайн / очень экономит место
- Управление устройством с обеих сторон за счет поворотного дисплея и смены воронки
- Система автоматического отвода остатков продуктов через специальный коллектор (патент) с системой обратной подачи остатков в резальную камеру



- Автоматическая система регулировки давления при подаче: значительная экономия энергии по сравнению с обычными системами и бережная обработка продуктов
- Надежная защита от попадания гидравлического масла из цилиндра подачи в резальную камеру; запатентованный гигиенический цилиндр (серийно) делает загрязнение продукта гидравлическим маслом (в оборудовании TREIF применяется только гидравлическое масло для пищевой промышленности) технически не возможным.
- Четкий рисунок на срезе благодаря сенсорному устройству для отрезания
- Передача данных через USB-накопитель: например, резервное копирование или повторное использование данных (к примеру, данных статистики нарезки), сервисной службой с целью проведения диагностики; все параметры сохраняются в читаемом формате Excel

ШТАБ-КВАРТИРА:

TREIF Maschinenbau GmbH  
Südstraße 4  
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

www.treif.com