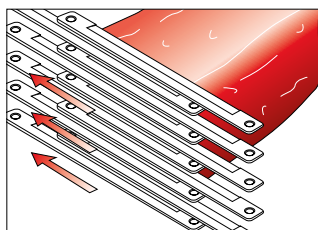


# FLEXON

## FLEXON: многогранен, как желания Ваших клиентов

С помощью FLEXON можно удовлетворять разнообразные потребности малых и средних предприятий, а также больших кухонь.

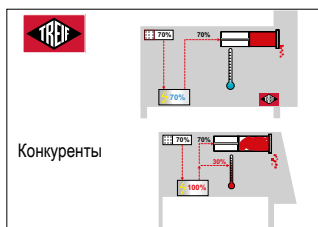
Можно нарезать кубиками и брусками мясо, колбасу и сыр, а также, например, натирать сыр или картофель или резать ломтиками огурцы. Машина перерабатывает продукты длиной до 550 мм, достигая, в зависимости от вида продукта и области применения, часовой производительности до 1.400 кг.



Технология двойного хода: чтобы нарезка чувствительных продуктов производилась бережно, а точность формы сохранялась.



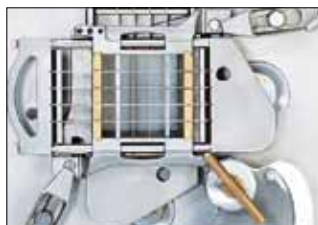
Стригущий рез: минимальное расстояние между режущей решеткой и отрезным ножом, превосходное качество и минимирование „гуляшных цепочек“.



Благодаря системе DHS (динамическая гидр. система) увеличивается срок хранения продукта (снижается тепловыделение машины, замедляется рост бактерий).



Можно грубо или тонко натирать различные продукты, например, сыр, редьку, морковь или салат из капусты.



После включения установки сцепление с приводом осуществляется автоматически.



Классическая задача для FLEXON: нарезка свинины для бефстроганова.



Режущая заслонка совершает криволинейное движение. Только таким образом достигается практичное обслуживание одной рукой и максимальное заполнение камеры.



FLEXON - многогранная установка, он режет, к примеру, даже огурцы.

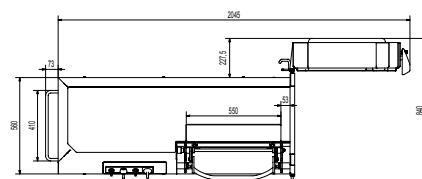
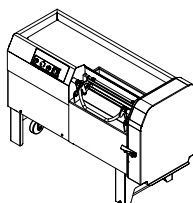
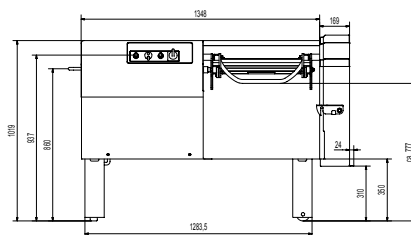
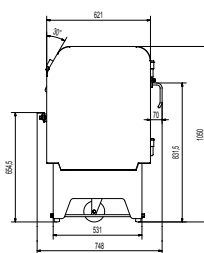


# FLEXON облегчает оператору работу

Система обслуживания одной рукой при закрывании камеры предварительного заполнения отличается эргономичностью. Оператор может одной рукой нажимать на задвижную дугу для движения режущей заслонки.

## Технические характеристики:

Макс. производительность в т/ч (теоретическое максимальное значение)	1,4
Макс. длина отрезки (мм)	0,5–32
Габаритные размеры корпуса (мм)	
Длина / ширина / высота (мм)	1.517 / 748 / 1.050
Потребляемая мощность (кВт)	1,2
Комплекты решеток (мм)	4/5/6/8/10/12/14/ 16/20/24/32/48
Вес (кг)	230
Принадлежности для конкретных продуктов	опционально



При помощи различных режущих решеток можно получить разные размеры кубиков. Возможны маленькие кубики до 4 мм.



Упорный диск, например, применяется для пластинок из вареного окорока и брусков из вареной колбасы.



При помощи упорного диска можно например также нарезать комтиками салами и колбаски (как заправки для тушённых блюд или для покрытия пиццы).

## Основные преимущества:

- Ручное управление
- Высокая производительность нарезки благодаря большой длине режальной камеры (550 x 96 x 96 мм)
- Оптимальное сжатие продукта благодаря автоматическому предварительному уплотнению
- Эргономичная система обслуживания одной рукой при закрывании камеры предварительного заполнения
- Гибкость за счет выбора между непрерывным и циклическим резанием
- Неизменная эргономичность, даже при чистке
- Запатентованная система DHS (динамическая гидравлическая система) снижает тепловую нагрузку на машину. Это дает экономию энергии и увеличивает срок годности нарезанных продуктов. Кроме того, ощутимо снижается износ установки.

## 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 КОМПАНИИ:

Бельгия

Китай

Франция

Италия

Россия

Великобритания

Америка