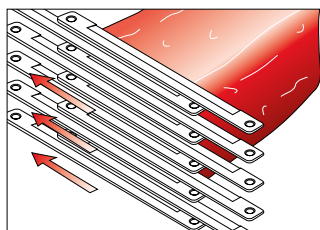


FELIX

FELIX : la coupe d'une main de maître

Avec la cubeuse et la découpeuse de lamelles, une large gamme de possibilités de coupe et de râpage est possible.

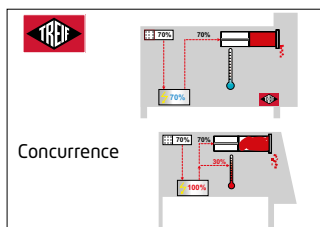
La vaste chambre de coupe (96 x 96 x 300 mm, H x l x L) permet un chargement confortable sans pré-coupe pénible des produits.



Afin que les produits délicats puissent être soigneusement coupés à la forme exacte, la grille à double course met à disposition des longueurs de coupe doubles pour une faible pression de coupe.



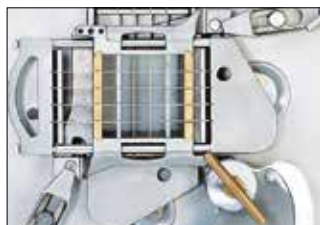
Coupe « effet ciseau » : l'écart réduit entre la lame de tranchage et la lame de grille contribue à d'excellents résultats de coupe et empêche que des chaînes de viande se forment.



Grâce au système hydraulique DHS, la conservation des produits à trancher est prolongée (plus faible dégagement de chaleur de la machine, formation de bactéries moins importante).



Différents produits peuvent être finement ou grossièrement râpés, par exemple le fromage, le raifort, les carottes ou le chou en salade.



Le couplage du moteur est automatiquement réalisé après la mise en marche de la machine.



La cubeuse FELIX permet également de produire de grosses quantités de salades de charcuterie.



La FELIX est rapide et simple à utiliser.



La coupe de tranches de concombre est également possible avec la FELIX.

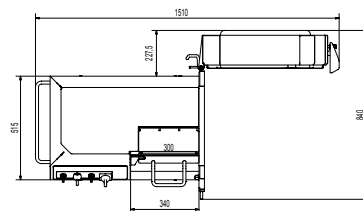
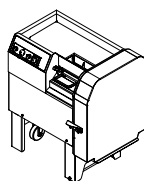
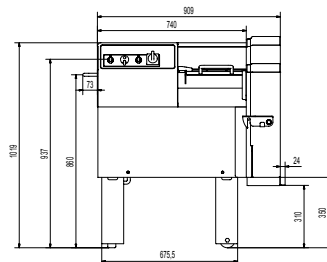
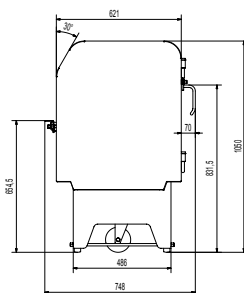


Gamme d'accessoires très étendue pour des applications variées

De la viande, de la charcuterie, des lardons et du jambon peuvent être tout aussi bien coupés que des légumes, du fromage, des fruits ou du poisson.

Indications techniques:

Rendement t/h (valeur maximale théorique)	0,8
Longueur maximale de coupe (mm)	0,5-32
Dimension de la machine (mm)	
Longueur / Largeur / Hauteur	909 / 748 / 1.050
Puissance connectée (kW)	1,0
Jeu de grille (mm)	4/5/6/8/10/12/14 / 16/20/24/32/48 / 96
Poids (kg)	Environs 173
Accessoires spécifiques	En option



En fonction du jeu de grille employé, on obtient les tailles de cubes souhaités. Des petits cubes jusqu'à 4 mm sont possibles.



Le disque 4 couteaux est utilisé par exemple pour des timbres de jambon cuit ou lamelles de charcuterie.



Avec le disque 4 couteaux, il est également possible de découper des tranches de salami et de saucisse (comme garniture pour les ragouts ou pizzas).

Aperçu de vos avantages :

- Diverses possibilités d'application
- Suppression de la pré coupe pénible des produits grâce à la spacieuse chambre de coupe
- Compression optimale des produits grâce à une précompression automatique
- Compacte et peu encombrante ; simplement adaptée aux besoins des entreprises artisanales
- Coupe délicate de produits sensibles grâce à la technique de double course : elle met une longueur de coupe double à disposition pour une pression de coupe plus faible
- Le système de changement rapide de grille sans outils permet le changement d'outillage en quelques secondes lors de l'utilisation d'équipements différents et du nettoyage

SIEGE SOCIAL:

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

France:

TREIF S.A.R.L.
22, rue des Tuileries
F - 67460 Souffelweyersheim
Tel.: +33 3 88184018
Fax: +33 3 88184019
E-Mail: info-france@treif.com

Nos FILIALES:

Belgique Chine Italie Russie Royaume-Uni États-Unis