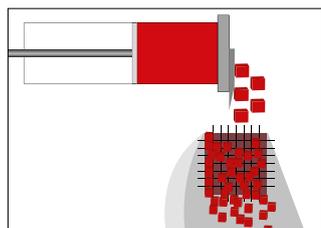


TWISTER

Couper en dés, en lamelles, râper - avec la TWISTER

La cubeuse TWISTER atteint en une heure une performance de coupe de 3 500 kg maximum (valeur maximale théorique) - même en utilisation continue.

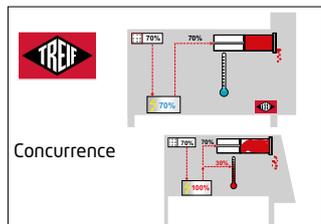
Cadences et performances élevées, ainsi qu'une très grande ergonomie, du chargement au nettoyage. La navigation dans les menus est simple et intuitive.



L'AVS (système de compression automatique) permet une précision optimale des dés ou lamelles, et ce, dès le début. De plus, il permet d'optimiser les temps de cycle grâce à une procédure plus rapide dans les sections de chambre pas remplies.



Les dés pour la goulache font naturellement partie de la gamme de coupe de la TWISTER.



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



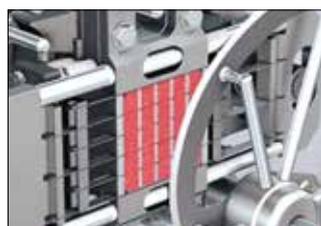
Des produits cuits peuvent également être coupés sans problème.



La fermeture de la trappe s'effectue en toute simplicité grâce à son mouvement radial. C'est uniquement ce mouvement qui permet l'utilisation pratique à une seule main et la chambre est remplie jusqu'au niveau maximum.



La TWISTER est très polyvalente. Les différents paramètres de coupe peuvent être mémorisés (jusqu'à 50 programmes de coupe).



D'excellents résultats de coupe sont obtenus grâce à la grille contre-sens, en particulier dans le cas de produits délicats comme de la viande cuite.



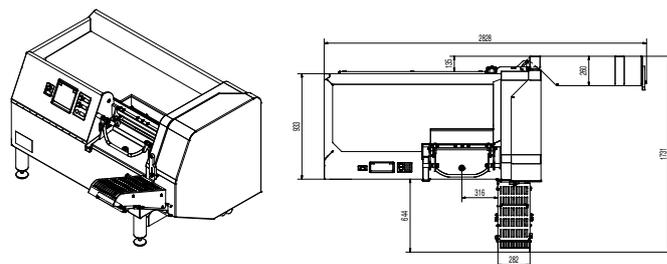
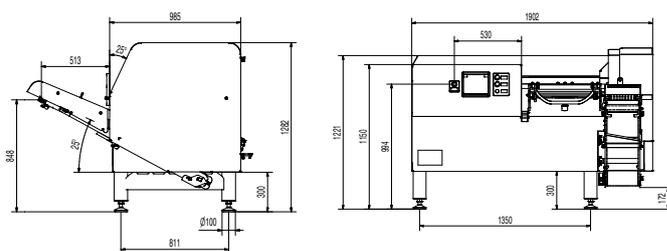
La cubeuse réussit à traiter jusqu'à 3,5 t de produit par heure (valeur maximale théorique). La vitesse de rotation du couteau peut être individuellement réglée.

Une découpe délicate

Grâce aux grilles à contre-sens (en option), les produits sensibles comme la viande cuite ou la volaille sont délicatement coupés, ce qui permet d'atteindre d'excellents résultats de coupe.

Indications techniques:

Rendement t/h (valeur maximale théorique)	3,5
Longueur maximale de coupe (mm)	1-50
Vitesse de coupe maxi. (tr/min)	300/ 400 (en option)
Dimension de la machine (mm)	
Longueur / Largeur / Hauteur avec l'élévateur et le tapis d'évacuation (mm)	1.902/1.800/1.282
Puissance connectée (kW)	4,5 ; 6,0 (en option)
Jeu de grille (mm)	4/5/6/8/10/12/15/17/20 /24/30/40/60/120
Poids avec l'élévateur et le tapis d'évacuation (kg)	Environ 670
Accessoires spécifiques	En option



Canal de nettoyage pour un meilleur écoulement des liquides, par exemple du jus de viande, de l'eau de rinçage.



La grille à fromage est une condition requise pour la coupe précise et régulière des dés de fromage.



La TWISTER peut également être équipée d'une balance.

Aperçu de vos avantages :

- Flexibilité et grande puissance grâce au choix entre la découpe continue ou cadencée et à la possibilité de réglage individuel de la vitesse de rotation du couteau
- Le guide de centrage de série dans la bande d'évacuation empêche tout déplacement de la bande et prolonge ainsi sa durée de vie
- Compression optimale des produits grâce à une précompression automatique (système AVS)
- La protection des données est intensifiée grâce au port USB de série
- Système de commande ergonomique à une main pour la fermeture des chambres de pré-remplissage; dimension de la chambre: 550 x 120 x 120 mm
- Grille à contre-sens pour les produits sensibles (en option)
- Le vérin hygiénique évite que les produits à trancher n'entrent pas en contact avec l'huile hydraulique (en option)

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