

ARGON+

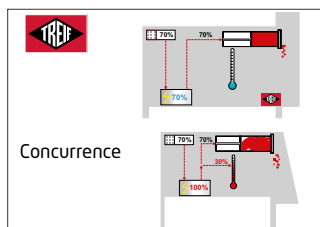
ARGON+: La cubeuse la plus puissante de sa catégorie

Avec un rendement horaire atteignant les 2 tonnes (selon le produit et l'application), la cubeuse ARGON+ est la plus puissante de sa catégorie.

La chambre de chargement optimisée garantit des résultats parfaits et permet le cubage d'une large palette de produits. La vitesse de rotation de la lame peut être réglée individuellement par l'opérateur (max. 300 tr/min.) afin d'adapter la puissance de coupe en fonction des besoins.



Le système de pré-compression automatique AVS permet d'obtenir des cubes ou lamelles de forme optimale dès le démarrage du processus de cubage. Il accélère également le cycle de tranchage en optimisant le remplissage de la chambre de chargement avec le produit pré-compressé.



Le système hydraulique dynamique DHS, prolonge la conservation des produits cubés (moins de chaleur dégagée, formation de bactéries réduite).



Le nouvel écran tactile 7" et le nettoyage sans effort de la machine rendent son utilisation encore plus confortable et ergonomique.



La nouvelle chambre de chargement assure des résultats de coupe de haute qualité et réduit les pertes afin de préserver votre rendement matière.



Application classique réalisée avec l'ARGON+ : cubage de viande de porc en lamelles.



La polyvalence de l'ARGON+ offre également la possibilité de trancher des concombres, par exemple.



Conception : la distance minimale entre le jeu de grilles et la lame garantit une séparation nette et précise des cubes pour une excellente qualité de coupe.



Avec la cubeuse ARGON+, de grandes quantités de salades de charcuterie peuvent aisément être préparées.



D'avantage de flexibilité lors du cubage

Équipée d'une balance (en option), l'ARGON+ stoppe son cycle de cubage dès lors que le poids prédéfini est atteint. La tolérance d'écart par rapport à ce poids cible est de +/- 0,3%.

Données techniques :

Rendement max. t/h (selon le produit et l'application)	2,0
Longueur maximale de coupe (mm)	1-50
Dimensions de la machine	
Longueur / Largeur / Hauteur (mm)	1.864 / 1.499 / 1.200
Puissance connectée (kW)	2,0
Jeux de grilles (mm)	4/5/6/8/10/12/14/16/20/24/32/48/96
Poids (kg)	Environ 415
Accessoires spécifiques	En option



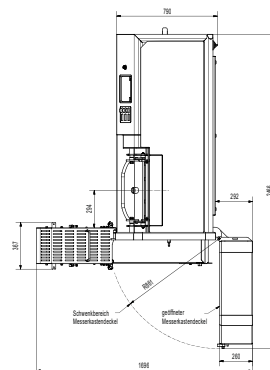
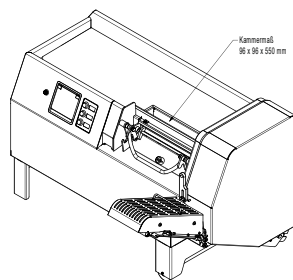
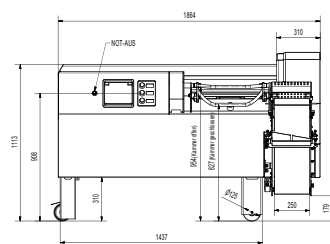
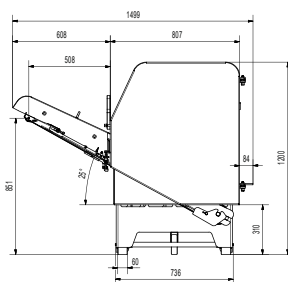
À l'aide des différents jeux de grilles, vous pouvez obtenir plusieurs dimensions de cubes. Des petits cubes jusqu'à 4mm sont réalisables.



Le disque à 4 couteaux de la cubeuse est utilisé pour le jambon cuit, les tranches de salami et les lèches de saucisses cuites, par exemple.



Grâce à la flexibilité de l'ARGON+, vous pouvez cuber une large palette de produits : non seulement de la viande, mais également des concombres ou du fromage.



Aperçu de vos avantages :

- **Hautes performances de coupe** grâce à une longue chambre de coupe de 550 mm et une section de coupe de 96 x 96 mm (longueur x largeur)
- **Flexibilité et puissance** - vitesse de rotation de la lame réglable individuellement et accessoires polyvalents pour le cubage d'une large palette de produits
- **Compression optimale des produits** grâce à une pré-compression automatique (AVS)
- Commande **ergonomique** de fermeture à une main de la chambre de pré-remplissage
- **Exigences hygiéniques les plus strictes entièrement respectées** grâce à la nouvelle chambre de chargement
- Jusqu'à 50 programmes de coupe différents
- **Minimisation des coûts énergétiques** - le système hydraulique dynamique (DHS) dégage moins de chaleur et prolonge ainsi la conservation des produits cubés grâce à une formation de bactéries minimisée. De plus, l'usure de la machine est considérablement réduite.

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 Pologne Grande-Bretagne États-Unis