

PUMA

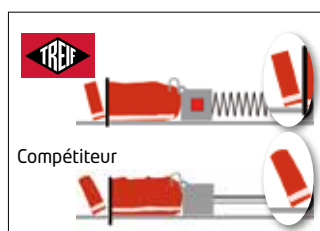
Vos principaux bénéfices avec le PUMA : gain de temps et rendement maximum

Le PUMA allie performance et précision. Une vitesse de coupe de 400 tranches par minute peut être atteinte avec l'utilisation d'un couteau double.

Les applications de type tranchage de côtelettes, steaks, escalopes, poitrines de porc, bacon et produits de charcuterie peuvent être réalisées à l'état frais, raidi ou congelé remonté en température. La flexibilité du PUMA permet de couvrir une large palette de produits à trancher grâce à l'ensemble de ses équipements.



PUMA 700 EB



Compétiteur

La qualité de coupe et la parfaite régularité des épaisseurs de tranche sont obtenues par l'avance continue du produit. Il s'agit du système d'avance dynamique (DVS, brevet TREIF) qui équipe de série le trancheur PUMA.



Comme de nombreux éléments de la machine, le tapis de sortie s'installe en position de nettoyage sans effort (pour l'opérateur). Ce système complète la liste des avantages qu'offre le design ergonomique du PUMA.



Des tranches parallèles et un rendement très élevé sont possibles grâce à un griffage parfait du produit, même pour les produits avec os.



Le PUMA peut trancher des produits congelés remontés en température, jusqu'à -4°C.



La longueur de chargement varie de 700 mm jusqu'à 1100 mm pour le modèle 1100 EB.



Le cadre de contre-coupe démontable ainsi que l'utilisation d'un couteau long tranchant assurent une découpe parfaite de vos produits.



Le PUMA est désormais encore plus simple à utiliser. Avec le nouvel écran tactile, les commandes sont plus pratiques et plus rapides. Une sauvegarde de vos données et de vos programmes de coupe est possible à l'aide d'une clé USB.



Qu'il s'agisse de vos morceaux de viande à griller, de produits de charcuterie ou de fromage - le PUMA est extrêmement flexible et polyvalent.



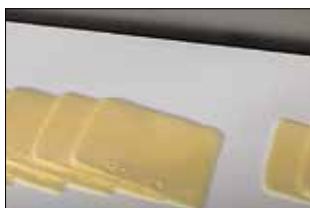
La polyvalence du PUMA

Avec le PUMA, des produits avec ou sans os peuvent être tranchés, comme du bacon, de la poitrine de porc, des steaks de porc, des côtelettes, des steaks de bœuf, des roulades ou des produits fromagers.

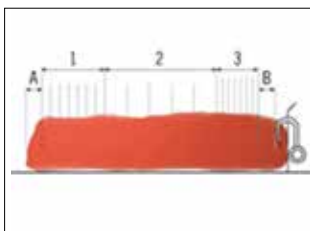
Indications techniques:

	PUMA F/FB	PUMA E/EB
Longueur max. coupe (mm)	0,5-70	0,5-250
Nombre de coupes max./min	400 avec couteau double	400 avec couteau double
Section de chargement (lxL) (mm)	240 x 220	240 x 220
Longueur max. de chargement (mm)	700	700 (1.100 pour EB uniquement)
Dimensions de la machine (mm)		
Longueur / Largeur / Hauteur sans tapis	2.070 / 900 / 1.450	2.070 / 900 / 1.450
Longueur / Largeur / Hauteur avec tapis	2.870 / 900 / 1.450	*2.870 / 900 / 1.450
Puissance connectée (kW)	3,4 / 3,5	3,4 / 3,5
Applications	Jusqu'à -4 °C	Jusqu'à -4 °C
Poids sans tapis (kg)	285	285
Poids avec tapis (kg)	305	305 (325 pour la version PUMA 1100 EB)
Accessoires spécifiques	En option	En option

* Pour une longueur de chargement de 1.100 mm (PUMA 1100 EB) : 3270 mm



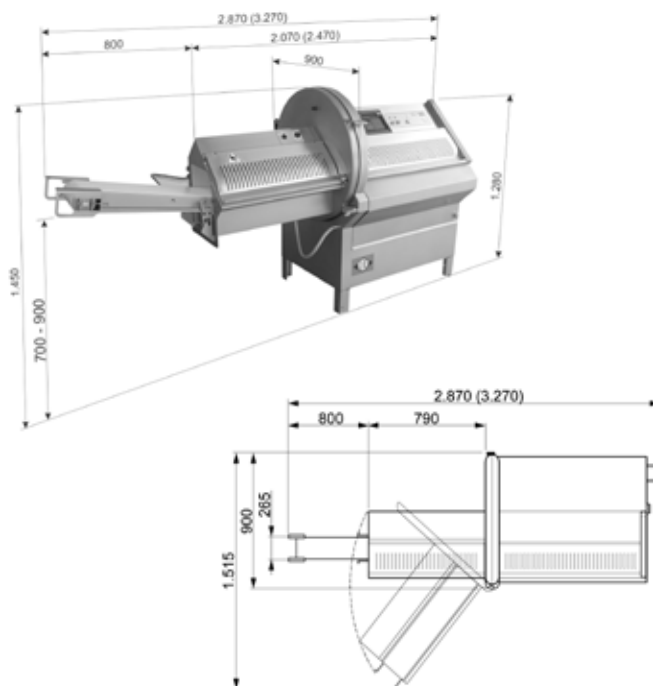
Intégration optimale dans le processus de production avec une dépose des tranches en paquets.



Possibilité de gérer différentes zones de coupes sur un produit. Des steaks et pièces de rôtis peuvent être tranchés dans le même morceau de viande avec le PUMA E/EB.



L'option griffage et éjection automatique du talon en fin de coupe augmentent votre productivité.



Aperçu de vos avantages :

- Performance et précision élevées pour les produits avec ou sans os
- Exploitation optimale du produit à trancher grâce à la réduction du talon (E/EB)
- Croissance des bénéfices grâce au couteau-faucille de précision et à la griffe intelligente
- Rendement optimal du produit à trancher grâce à la répartition en zones de coupes de différentes épaisseurs(E/EB)
- Les exigences les plus élevées en termes d'hygiène étant remplies, le nettoyage est très simple
- HS (High-Speed) avec plus de capacité (en option)
- Châssis mobile pour un déplacement confortable et flexible de la machine (montage sur roulettes, 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