



La porzionatrice PUMA per una elevata resa produttiva



Precisione nel taglio del porzionato grazie al sistema TREIF di alimentazione dinamico (DVS).

Concorrenti



Le prestazioni e la precisione del taglio rappresentano il marchio di fabbrica della porzionatrice PUMA.



Un sistema intelligente montato sulla pinza è in grado di distinguere l'osso dalla carne, semplicemente con la presa del prodotto.



La macchina taglia perfettamente prodotti congelati fino a -4 °C.



PUMA 700 EB



Il sistema di taglio evidenzia un coltello a lama sottile per un porzionato di precisione.



La porzionatrice è disponibile con camera di alimentazione per prodotti fino a 700 mm oppure fino a 1100 mm di lunghezza.



Piastra bugnata: un cuscinco d'aria consente di guidare senza sforzo il prodotto verso la zona di taglio.



Questa tipologia di macchina è adatta alla lavorazione di un'ampia varietà di applicazioni quali costate di manzo, bistecche di vitello e formaggi.

La PUMA raggiunge una velocità di 400 tagli al minuto (con doppio coltello), garantendo elevate prestazioni e precisione di esecuzione.

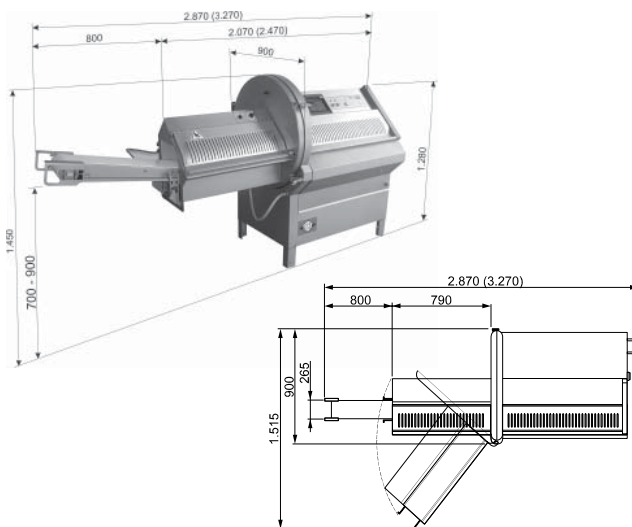
PUMA è la porzionatrice in grado di tagliare indifferentemente cotolette, bistecche di manzo, schnitzel, pancetta, lardo, bacon, polpettoni sia di prodotto fresco che raffreddato fino a -4 °C.

Poiché il coltello è direttamente connesso al riduttore, è possibile sfruttare quasi il 100 % della forza motrice durante il taglio.

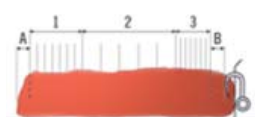
Versatilità della PUMA

La PUMA è adatta per tagliare prodotti con oppure senza osso quali pancetta, lardo, bistecche, costate di manzo, carne di maiale, arrotolati e formaggi.

Specifiche tecniche:	PUMA FB	PUMA E	PUMA EB
Massimo spessore di taglio (mm)	0,5–70	0,5–250	0,5–250
Max tagli/minuti (coltello doppio)	400	400	400
Max sezione prodotto WxH (mm)	220 x 240	220 x 240	220 x 240
Max lunghezza prodotto L (mm)	700/1.100	700/1.100	700/1.100
Dimensioni (mm)			
L/W/H (mm)	2.750/900/1.450	2.850/900/1.450	3.270/900/1.450
Potenza (kW)	3,4	3,3	3,4
Prodotti	Fino a -4 °C	Fino a -4 °C	Fino a -4 °C
Peso (kg)	305/325	285/305	305/325
Accessori per prodotti specifici	Su richiesta	Su richiesta	Su richiesta



Perfetti risultati di esecuzione del taglio e disposizione del prodotto porzionato.



PUMA nelle versioni E/EB è in grado di tagliare i prodotti con spessori differenziati in modo tale da ottenere fette con lo stesso peso.



La pinza pneumatica espelle automaticamente la componente residua alla fine della porzionatura del prodotto.

I benefici a colpo d'occhio:

- Elevate prestazioni e qualità di taglio anche per prodotti con osso
- Lama di taglio a falce e controllo intelligente della posizione della pinza in funzione della lunghezza del prodotto aumentano le prestazioni e la qualità del taglio
- Ottima resa di porzionatura e minimizzazione della componente residua (versioni E/EB)
- Impiego ottimale del prodotto, ad esempio grazie alla suddivisione del prodotto in sezioni di taglio (E/EB)
- Requisiti di elevata igienicità della macchina e dei suoi componenti
- Sistema HS (High-Speed) per l'aumento della produttività (optional)

www.treif.com/italy

SEDE CENTRALE:

TREIF Maschinenbau GmbH
Südstraße 4
D-57641 Oberlahr
Tel. +49 2685 944 0
Fax +49 2685 1025
E-Mail: info@treif.com

LE NOSTRE SEDI:

TREIF S.A.R.L.
22, rue des Tuileries
F-67460 Souffelweyersheim
Tel. +33 3 8818 4018
Fax +33 3 8818 4019
E-Mail: info-france@treif.com

TREIF USA Inc.
230 Long Hill Cross Road
USA-Shelton CT 06484
Tel. +1 203 929 9930
Fax +1 203 929 9949
E-Mail: treifusa@treif.com

TREIF U.K. Ltd.
4 Europa Park
Croft Way Eastways
GB-Witham Essex CM 8 2FN
Tel. +44 1376 504060
Fax +44 1376 504070
E-Mail: info@treif.co.uk

TREIF in Belgio
Villalaan 21
B-9320 Aalst
Tel. +32 53 770813
Fax +32 53 789666
E-Mail: jo.luypaert@treif.com

TREIF China
TREIF Maschinenbau GmbH
Room 212, No. 188 Zhongyang Rd.
PRC-Shanghai, 200120 China
Tel. +86 21 5879 8255
Fax +86 21 5879 8256
E-Mail: treif.china@treif.com