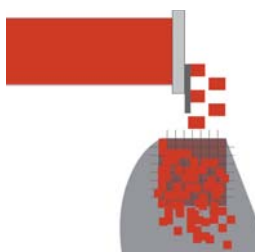




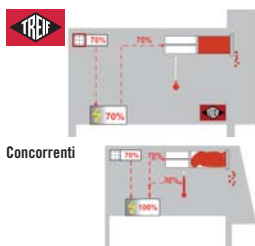
ARGON: la cubettatrice con le più elevate prestazioni della sua classe



Il sistema brevettato AVS (automatic pre-compression system) consente di controllare l'accuratezza del taglio fin dal primo ciclo di esecuzione.



Strisce di pollo



Concorrenti

Grazie al sistema brevettato DHS il prodotto tagliato mantiene la propria freschezza più a lungo: la macchina lavora ad una temperatura di processo più bassa, limitando la proliferazione di batteri.



Prosciutto a cubetti



Il sistema di taglio si rifasa automaticamente ad ogni accensione della macchina.



Cubettato di carne di manzo



Il coperchio della camera di taglio dispone di guide ricurve che consentono all'operatore di richiuderlo con una sola mano.



Varietà di insalata di carne



Con una produttività oraria fino a 2,0 t (valore teorico massimo), ARGON rappresenta la cubettatrice con le più elevate prestazioni della sua classe.

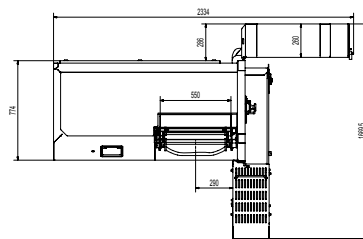
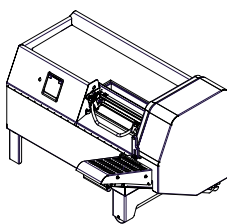
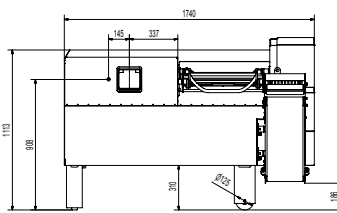
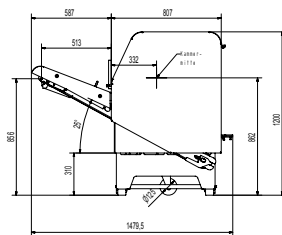
La velocità di lavorazione può essere impostata dall'operatore (da 50 a 300 cicli per minuto), per adattare la precisione di taglio all'applicazione.

Maggiore flessibilità di taglio

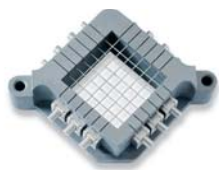
Equipaggiata con bilancia opzionale, ARGON arresta le operazioni di taglio al raggiungimento del peso impostato. La deviazione massima dal valore medio è pari a +/- 0,3 % del peso della porzione.

Specifiche tecniche:

Max prestazione t/h (Valore teorico massimo)	2,0
Lunghezza di taglio (mm)	1-50 (avanzamento spintore)
Massima velocità lama di taglio	300 cicli/min.
Dimensioni (L x W x H) (mm)	1.740 / 1.479,5 / 1.200
Potenza (kW)	2,0
Sezioni griglie di taglio (mm)	4/5/6/8/10/12/14/16/20/24/32/48/96
Peso (kg)	Ca. 415
Accessori per prodotti specifici	Su richiesta



La capacità produttiva può essere incrementata con l'ausilio di un doppio coltello di taglio.



E' disponibile una speciale griglia per formaggio, necessaria per la lavorazione del cubettato con tagli netti e precisi.



Altri accessori, quali coltelli per la lavorazione delle patate a fette sottili oppure per il formaggio grattugiato ne aumentano le potenzialità.

I benefici a colpo d'occhio:

- Elevata capacità produttiva grazie alla maggiore lunghezza della camera di taglio (550 mm)/Taglio trasversale griglia 96 x 96 mm (larghezza x altezza)
- Massima flessibilità e prestazioni grazie alle opzioni di taglio, in continuo e a passo, e alla possibilità di regolare la velocità del coltello in funzione dell'applicazione
- Ottima compattezza del prodotto con il sistema automatico di pre-compressione (AVS)
- Macchina ergonomica, con sistema di chiusura della camera di taglio ad una mano da parte dell'operatore
- Fino a 50 programmi di taglio memorizzabili
- Il sistema brevettato DHS riduce la temperatura di processo con beneficio per il consumo energetico e per una più lunga durata delle freschezza del prodotto, oltre ad una riduzione dell'usura della macchina e del rischio di rotture.

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.luybaert@treif.com

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