

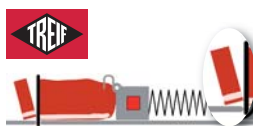
JAGUAR: porzionatrice professionale di fascia media



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



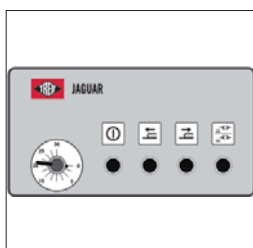
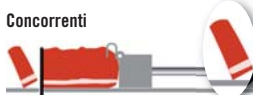
La porzionatura di braciole è un gioco da ragazzi per la potente JAGUAR.



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



La fesa è un'altra delle tante applicazioni che possono essere lavorate con la porzionatrice JAGUAR.



Pannello di controllo semplice ed immediato.



Il taglio di pancetta rappresenta uno standard nel repertorio della porzionatrice.



La pinza intelligente riconosce la consistenza del prodotto differenziandone la presa tra carne e osso, affondando gli uncini solamente nelle aree meno resistenti.



Le JAGUAR offre prestazioni di lavorazione fino a 180 tagli al minuto, nelle due differenti versioni 700 e 1100 che rappresentano le rispettive massime lunghezze in mm delle camere di taglio.



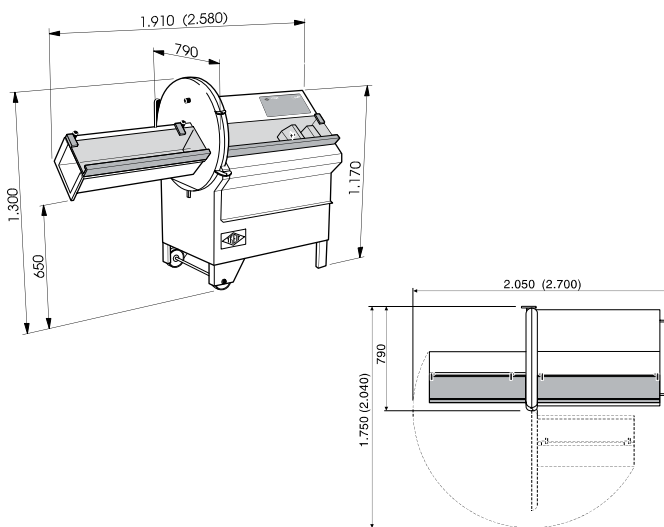
La porzionatrice è caratterizzata da una struttura semplice ma altamente funzionale e sanificabile nelle sue parti.

L'elevata capacità e la numerosità delle applicazioni la rendono adatta per l'utilizzo in macellerie, mense, industrie alimentari e supermarket.

Le potenzialità della porzionatrice JAGUAR

Offre la possibilità di tagliare prodotti con e senza osso. Taglia prodotti freddi o congelati fino a -4 °C.

Specifiche tecniche:	JAGUAR 700	JAGUAR 1100
Massimo spessore di taglio (mm)	0,5–30	0,5–30
Max tagli/minuti	180	180
Max sezione prodotto WxH (mm)	200 x 190	200 x 190
Max lunghezza prodotto (mm)	700	1.100
Dimensioni (mm)		
L/W/H (mm)	1.910/790/1.300	2.580/790/1.300
Potenza (kW)	2,6	2,6
Prodotti	Fino a -4 °C	Fino a -4 °C
Peso (kg)	204	221
Accessori per prodotti specifici	Su richiesta	Su richiesta



La pinza multi-denti garantisce una solida presa del prodotto senza osso (optional).



Il sistema di alimentazione del prodotto espelle automaticamente la componente residua alla fine della porzionatura.



E' disponibile un coltello optional con lama a falce per numerose applicazioni (lama liscia oppure dentata).

I benefici a colpo d'occhio:

- La più piccola porzionatrice TREIF, versatile ed estremamente potente
- Elevata capacità di porzionatura per prodotti con e senza osso, con una resa fino a 180 tagli al minuto
- Alte prestazioni e precisione di porzionatura di numerosi prodotti quali cotolette, bistecche con e senza osso, a temperature fino a -4 °C
- Requisiti di elevata igienicità della macchina e dei suoi componenti
- Coltello ad alta precisione con lama a falce
- Sistema intelligente di alimentazione del prodotto

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