

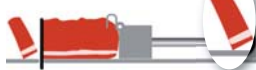


## LION: la trasformazione dell'energia in efficienza



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

Concorrenti



La versatilità rappresenta il marchio di fabbrica della porzionatrice LION.



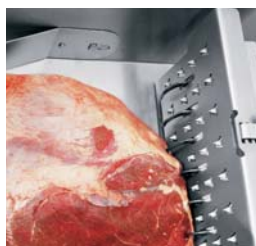
Il sistema di taglio evidenzia un coltello a lama sottile per un porzionato di precisione.



La LION garantisce porzioni con tagli netti e precisi di prodotti indifferentemente con oppure senza osso.



LION 700 F



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



La LION è una porzionatrice con prestazioni di 400 tagli al minuto.

Con 400 tagli al minuto e una camera con sezione di (W x H) 350 x 240 mm, la porzionatrice LION offre una elevata capacità produttiva in grado di soddisfare numerose applicazioni.



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



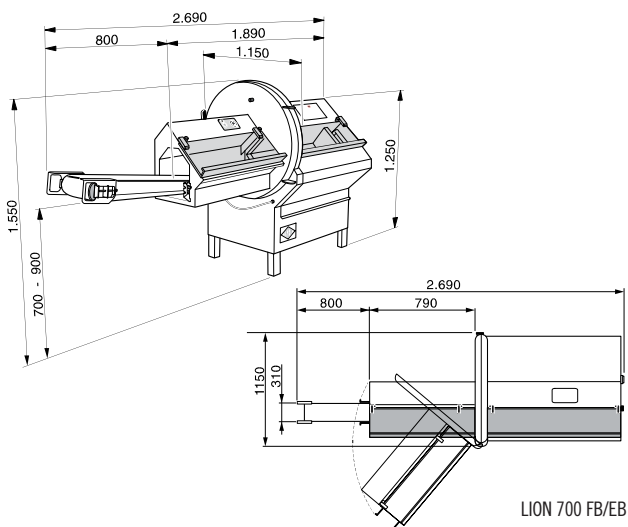
Questa tipologia di macchina è adatta alla lavorazione di un'ampia varietà di applicazioni, dalle cotolette ai formaggi.

Integra il programma delle affettatrici con una variante delle grandi macchine che risponde alle esigenze specifiche dei supermercati e dell'industria.

## Versatilità della LION

La LION è adatta per tagliare prodotti con oppure senza osso quali pancetta, lardo, bistecche, arrotolati e formaggi.

Specifiche tecniche:	LION FB	LION E	LION EB
Massimo spessore di taglio (mm)	0,5-70	0,5-250	0,5-250
Max tagli/minuti	400	400	400
Max sezione prodotto W x H (mm)	350 x 240	350 x 240	350 x 240
Max lunghezza prodotto L (mm)	700	700	700
Dimensioni (mm)			
L/W/H (mm)	2.690/1.150/1.550	1.890/1.150/1.550	2.690/1.150/1.550
Potenza (kW)	3,3/3,4	3,3/3,4	3,3/3,4
Prodotti	Fino a -4 °C	Fino a -4 °C	Fino a -4 °C
Gewicht (kg)	409	320	409
Accessori per prodotti specifici	Su richiesta	Su richiesta	Su richiesta



Sono disponibili diverse tipologie di coltelli in funzione della particolare applicazione (coltelli doppi, per cordon bleu, seghettati per prodotti con osso, per formaggi e per salsicce).



L'ottimizzazione della parte residua di prodotto garantisce una porzionatura uniforme del prodotto con un minimo scarto.



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

### I benefici a colpo d'occhio:

- La camera di confezionamento larga 350 mm offre moltissimo spazio per diverse applicazioni di taglio, soprattutto per prodotti voluminosi
- Elevate prestazioni e qualità di taglio anche per prodotti con osso
- Aumento della velocità di produzione grazie alla regolazione della posizione della pinza in funzione della lunghezza del prodotto
- Ottima resa di porzionatura e minimizzazione della componente residua (versioni 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](http://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 Zhangyang Rd.  
PRC-Shanghai, 200120 China  
Tel. +86 21 5879 8255  
Fax +86 21 5879 8256  
E-Mail: treif.china@treif.com