Taglio di precisione di materie prime surgelate

TREIF AVITOS



- Taglio a cubetti di alimenti surgelati fino a -18 °C
- Design aperto che facilita la pulizia
- Prodotto finale di alta qualità

Precisione nel taglio a cubetti dei prodotti surgelati

TREIF AVITOS garantisce un taglio di precisione delle materie prime surgelate in piccoli prodotti finiti, senza necessità di pre-taglio. La soluzione ideale per le aziende di trasformazione industriale che necessitano di una produttività fino a 2.000 chilogrammi all'ora.















Taglio preciso per prodotti finiti di alta qualità

Combinazione di taglio
Taglia con sicurezza materie prime congelate, provenienti da un'unica fonte e già preparate, a cubetti o a strisce, a temperature del prodotto fino a -18 °C. Il robusto disco di taglio a cartuccia, insieme alla ruota di taglio a 12 lame controrotanti, taglia in modo netto una varietà di prodotti, come cubetti o strisce di pancetta, senza necessità di pretaglio.

Guida del prodotto controllata in base al principio di funzionamento
Utilizzando i dischi di taglio, gli operatori ottengono un taglio più preciso e una maggiore durata delle lame rispetto all'uso delle tradizionali taglierine a tamburo.

Resa ottimizzata grazie alla regolazione automatica
I blocchi congelati vengono alimentati manualmente o tramite un nastro trasportatore nella tramoggia di raccolta. Il sistema automatico di precompressione ottimizza la forma e le dimensioni del taglio, garantendo che ogni cubetto e ogni striscia sia della massima qualità. Un'azione di compressione posteriore e laterale elimina gli spazi vuoti per ottenere cubetti uniformi, mentre una lama a ghigliottina taglia in modo netto la parte in eccesso, che viene poi automaticamente riutilizzata nel ciclo successivo.

Riduzione al minimo delle perdite
TREIF AVITOS riduce al minimo le perdite grazie all'utilizzo di una pesatrice di controllo multitesta con effetto a gocciolamento premium, che mantiene separati anche i cubetti congelati più piccoli e impedisce la formazione di grumi.

Ecologica ed economica
Il sistema idraulico dinamico (DHS) riduce drasticamente il consumo energetico utilizzando solo l'energia necessaria per effettuare i tagli, la conversione dell'energia di frenata e il controllo della quantità d'olio. Il momento d'inerzia più basso prolunga inoltre la durata dell'attrezzatura. Il design del DHS riduce al minimo anche la generazione di calore, contribuendo a mantenere i prodotti più freschi e a prolungarne la durata di conservazione.

Ottimizzazione della sicurezza dell'operatore e della facilità d'uso
Il carrello portautensili appositamente progettato garantisce che gli operatori abbiano tutto a portata di mano per sostituire le lame di taglio con facilità ed ergonomia.

Design igienico
Le ampie aperture del TREIF AVITOS consentono una pulizia facile ed efficiente, oltre a semplificare lo smontaggio e il rimontaggio per una manutenzione ottimizzata. Il design igienico prevede la separazione del prodotto per impedire che i residui di taglio entrino nei prodotti finali e una varietà di dispositivi di raccolta opzionali. Le doppie guarnizioni sulle griglie, sugli alberi delle lame e sul cilindro igienico proteggono la materia prima e i prodotti finali dalla contaminazione da olio idraulico, corpi estranei e umidità.

Scalabile per soddisfare esigenze mutevoli e specifiche
Migliorate la produttività di lavorazione e aumentate la flessibilità della linea con accessori opzionali. Scegliete tra il caricamento manuale o tramite nastro trasportatore nella tramoggia. Il prodotto in uscita può essere convogliato direttamente su un nastro trasportatore o reindirizzato verso una pesatrice multitesta.

Una partnership da cui trarre vantaggio
Grazie a brevetti e innovazioni sviluppati nel corso di molti decenni, TREIF apporta un'eccezionale esperienza nel taglio a cubetti al portafoglio Marel per aiutare i trasformatori di tutte le dimensioni a entrare nel futuro della trasformazione alimentare sostenibile.

TECHNICAL SPECIFICATION	
Max. output per hour (theoretical maximum)	1,500 kg (3.306 lbs)
Max. cut-off length	620 mm (24 2/5")
Cutting chamber internal dimensions	Width: 210 mm (8 1/3") Height: 120 mm (4 23/32")
Housing dimensions	Length: 3,511 mm (138 1/5")
- With conveyor belt	Width: 5,241 mm (206 3/10") Height: 2,415 mm (95")
- With manual loading	Width: 2,691 mm (106") Height: 2,221 mm (87 2/5")
Connecting load	12.5 kW
Application	Down to -18°C (-0.4°F)
Weight	Approx. 1,500 kg (3,307 lbs)
Accessories	Tool changing cart: standard Cleaning cart: optional
Raw Material	Tuna, pork, beef, chicken breast, bacon, mozzarella, white fat, kokosbread, lungs, pig hearts, liver, sucuk, vegan products and a wide range of specialties





Soluzioni di assistenza per la massima tranquillità

Offriamo una gamma di soluzioni di assistenza volte a prevenire i tempi di inattività e a massimizzare le prestazioni. Con sedi in 30 paesi in tutto il mondo, disponiamo di una rete globale di professionisti altamente qualificati in grado di fornirvi assistenza sia da remoto che in loco. Forniamo ricambi di qualità e contratti di assistenza personalizzati per garantire che le vostre apparecchiature Marel funzionino in modo ottimale.