



Präzises Würfeln bei geringem Platzbedarf

TREIF TWISTER SP+

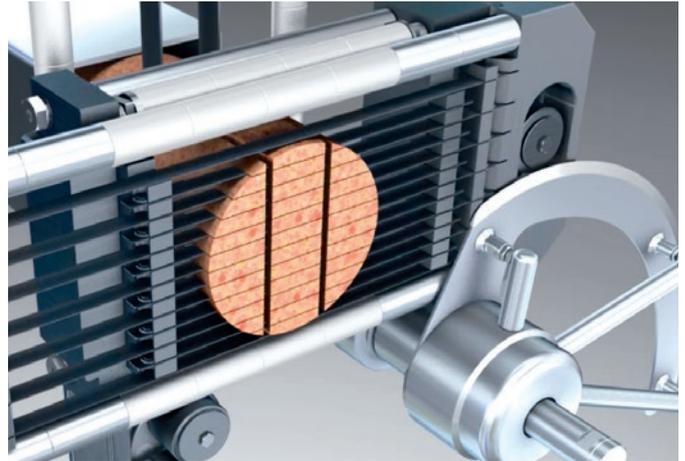


- Würfeln Sie frisch, halbgefroren und gekocht
- Skalierbare Optionen zur Optimierung des Wachstums
- Schneller und einfacher Wechsel des Gattersatzes

Leistungsstarkes Würfeln für hochwertige Ergebnisse

Modernste Schneidetechnologien sorgen für eine unglaubliche Präzision beim Würfeln und Schneiden von frischen, halbgefrorenen, leicht gefrorenen und gekochten Rohstoffen. Der **TREIF TWISTER SP+** ist ein robuster, leistungsstarker Würfelschneider, der den Ertrag maximiert und jedes Mal ein erstklassiges Endprodukt liefert.

Mit einer Leistung von bis zu 1.900 Kilogramm pro Stunde ist er ideal für mittelgroße Verarbeitungsbetriebe, die eine robuste, leistungsstarke Würfelschneidlösung benötigen, um die Anforderungen eines sich schnell verändernden Verbrauchermarktes zu erfüllen.



Optimale Schneidetechnik für Flexibilität beim Endprodukt

Skalierbare und flexible Layout-Optionen

TREIF TWISTER SP+ verfügt über zahlreiche Konfigurationsmöglichkeiten, um spezifische und wechselnde Verarbeitungsanforderungen zu erfüllen. Als ideales Einsteigermodell nutzt es manuelle Beladungsoptionen, um den Platzbedarf gering zu halten. Erhöhen Sie die Automatisierung mit Förderbandoptionen wie z. B. Austragebändern, die das Endprodukt als Schüttgut- und in Kisten befördern. Fügen Sie Optionen für die Beschickung hinzu, wie z. B. eine Hebe-Kipp Vorrichtung und einen Lift, um das Beladen zu erleichtern. Der Durchsatz wird durch die nahtlose Integration in komplette Linien optimiert.

Präzision in der Vorpressung

Das automatische Vorpresssystem optimiert die Schnittform und -größe und gewährleistet, dass jeder Würfel und jeder Streifen von höchster Qualität ist. Die besten Ergebnisse werden erzielt, wenn die 210-Millimeter-Schneidkammer vollständig mit Rohmaterial gefüllt ist. Ein Vorschub und die Seitenpresse vermeiden Leerräume, um gleichmäßige Würfel zu erhalten, während ein Guillotine Messer den Überschuss sauber abschneidet, der dann automatisch für die nächste Charge verwendet wird.

Der erste Schnitt zählt

Ein Sensor misst das Rohmaterial, wenn es durch den Gattersatz läuft. Wenn der ideale Abstand erreicht ist, wird das Trennmesser automatisch ausgefahren. Der Sensor stellt sicher, dass bereits der erste Schnitt den Spezifikationen entspricht, um den Ertrag zu optimieren.

Vielseitiges Würfeln

Wechseln Sie schnell und sicher zwischen verschiedenen Gattersätzen mit einem Schnittdurchmesser von nur 4 Millimetern. Der Rahmen ist mit Rillen versehen, die sicherstellen, dass die

Gattersätze immer in der richtigen Position installiert sind, und die das Abnehmen von Gattersätzen mit Rohmaterial ermöglichen. Für optimale Schnittergebnisse bei empfindlichen Produkten wie gekochtem Fleisch, Geflügel und Brühwürsten ist ein einzigartiges Filetiergatter erhältlich. Zwei Obergatter sorgen für einen langen Schnitt, der die Stabilität maximiert, um Produktbruch zu vermeiden und den Ertrag zu optimieren.

Kombinierte Technologien

Ausgestattet mit der Vartronic-Technologie passt der TREIF TWISTER SP+ die Geschwindigkeit seiner Schneidwerkzeuge automatisch an die Temperatur und Dichte des Rohmaterials an und verhindert so Messerbruch. Getrennte Antriebsmechanismen steuern den unteren Gattersatz, das Obergatter und das Messer und sorgen so für einen dreidimensionalen Schnitt, der präzise und zuverlässige Ergebnisse beim Würfeln und Schneiden von Streifen aus frischem, angeschocktem und halbgefrorenem Rohmaterial ermöglicht.

Einfache Bedienung

Der Bediener kann über den benutzerfreundlichen Touchscreen bis zu 50 Schneidprogramme voreinstellen und anpassen. Mit Optionen für kontinuierliches und intermittierendes Schneiden und der Möglichkeit, individuelle Messergeschwindigkeiten einzustellen, ist es einfach, den Schnitt für eine Vielzahl von Produkten zu optimieren. Das steigert die Effizienz und sorgt jedes Mal für ein hochwertiges Endprodukt.

Ökologisches Würfeln

Das dynamische Hydrauliksystem (DHS) senkt den Energieverbrauch drastisch, indem es nur die Energie verwendet, die zum Schneiden, zur Umwandlung der Bremsenergie und zur Steuerung der Ölmenge benötigt wird. Das geringere Trägheitsmoment verlängert auch die Lebensdauer der Maschinen.

Das DHS-Design minimiert auch die Wärmeentwicklung und trägt dazu bei, dass die Produkte frischer bleiben und das Mindesthaltbarkeitsdatum verlängert wird.

Maximale Hygiene

Die weiten Öffnungen des TREIF TWISTER SP+ ermöglichen eine einfache und effiziente Reinigung sowie eine vereinfachte Demontage und Wiedermontage für eine verbesserte Wartung. Das hygienische Design umfasst eine Produkttrennung, um zu verhindern, dass Schneidreste in die Endprodukte gelangen, sowie eine Vielzahl von optionalen Auffangvorrichtungen. Doppeldichtungen an den Gattersätzen, Messerwellen und dem Hygienezylinder schützen Rohmaterial und Endprodukte vor Verunreinigungen durch Hydrauliköl, Fremdkörper und Feuchtigkeit. FDA-zugelassene Gattersätze, die ein optimales Hygieneniveau gewährleisten, gehören zur Standardausstattung und können durch Auskochen desinfiziert werden.

Sicherheit

Eine speziell entwickelte Schiene sorgt dafür, dass das Austrageband immer in der richtigen Position ist, was die



Lebensdauer des TREIF TWISTER SP+ verlängert und ungeplante Bewegungen oder ein Abrutschen verhindert.

Eine Partnerschaft, von der Sie profitieren können

Mit Patenten und Innovationen, die über viele Jahrzehnte hinweg entwickelt wurden, bringt TREIF außergewöhnliche Erfahrung im Bereich des Würfels in das Marel-Portfolio ein, um Verarbeitern jeder Größe den Schritt in die Zukunft der nachhaltigen Lebensmittelverarbeitung zu erleichtern.

TECHNISCHE DATEN

Max. Leistung pro Stunde (theoretisches Maximum)	2t
Max. Abschnittslänge	1-50 mm (1/25-2")
Messerumdrehung pro Minute	100 – 400
Innenabmessungen der Schneidkammer	Breite: 120 mm (4 7/10") Höhe: 120 mm (4 7/10") Länge: 550 mm (21")
Öffnung der Schneidkammer	210 mm (8 3/10")
Gattersatzwürfelabmessungen	4, 5, 6, 8, 10, 12, 15, 17, 20, 24, 30, 40, 60, 120 mm (1/5, 1/4, 3/10, 2/5, 1/2, 3/5, 19/32, 43/64, 25/32, 15/16, 1 3/16, 1 37/64, 2 23/64, 4 23/32")
Abmessungen des Gehäuses	Die Abmessungen variieren je nach Modell
Anschlussleistung	6,0 kW
Gewicht (Je nach Modell unterschiedlich)	Ca. Minimum 700 kg (1,543 lbs)

Servicelösungen für ein sicheres Gefühl

Marel bietet eine Reihe von Servicelösungen an, um Ausfällen vorzubeugen und die Leistung zu maximieren. Mit Niederlassungen in 30 Ländern auf der ganzen Welt verfügen wir über ein globales Netzwerk hochqualifizierter Fachleute, die Sie per Fernwartung oder vor Ort unterstützen. Wir bieten hochwertige Ersatzteile und maßgeschneiderte Serviceverträge, um die optimale Leistung Ihrer Marel-Anlagen zu gewährleisten.