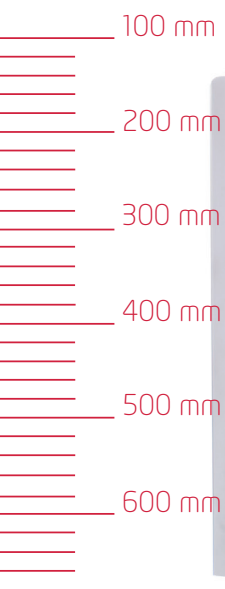


TWISTER SP+



POWER TRIFFT PRÄZISION

TWISTER SP+ Jetzt auch für Premium-Würfel!

Passion for Food Cutting





Power trifft Präzision: TWISTER SP+

TWISTER SP+ kommt auf eine Schneidleistung von bis zu 3,5 t/h, bietet aber weitaus mehr als durchsatzstarkes Würfelschneiden **mit hoher Ausbeute**. Hier trifft Power auf Präzision und das **extrem flexibel**.

Sie erhalten die Maschine mit diversen Beschickungsvarianten, von der manuellen über die halbautomatische bis hin zur vollautomatischen Lösung.

TWISTER SP+ ist der einzige Würfelschneider mit Premium-Würfel-Funktion. Durch die spezielle Vermessung des Schneidgutes wird das zugeführte Produkt **restefrei** aufgeschnitten. Das Ergebnis: perfekte Premium-Würfel für höchste Ansprüche.



Technische Daten:

Max. Leistung in t/h (Theoretischer Maximalwert)	3,5
Max. Abschnittlänge (mm)	1-50
Max. Abschnittlänge Premium-Ausstattung (mm)	24/ 30
FlexRotationSystem (Variable Abschneidemesserdrehzahl/Min.)	100 - 400
Gatterquerschnitt B x H (mm)	120 x 120
Max. Einlegelänge (mm)	550
Öffnungsmaß der Schneidkammer (mm)	210
Gehäuseabmessungen Länge / Breite / Höhe (mm)	Auf Anfrage (modellabhängig)
Anschlusswert (kW)	6,0
Gattersätze (mm)	4/5/6/8/10/12/15/17/20/24/30/ 40/60/120
Gewicht (kg)	Min. 700 (modellabhängig)

Beschickungsvarianten

Manuell	
Halbautomatisch	Hebe-Kipp-Vorrichtung für 200-l-Normwagen
Vollautomatisch	Trichterbeschickung mit Förderband; Mast-Beschickung



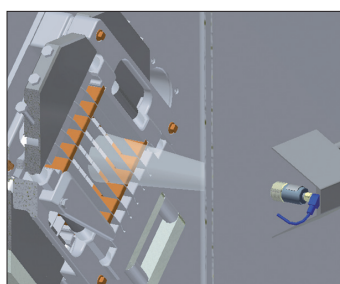
Ihr TWISTER SP+: auf Wunsch jetzt auch für Premium-Würfel, denn das Auge kauft mit



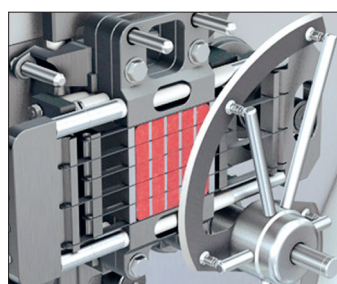
Der TWISTER SP+ ist auf das Schneiden von **frischen, gegarten und temperierten Produkten** (sogar mit einer Produkt-Temperatur von unter 0°C, abhängig von der Beschaffenheit des Schneidgutes) ausgelegt.



FlexRotationSystem heißt die Technologie, die es ermöglicht, die Messer-Drehzahl optimal dem Produkt und der Anwendung anzupassen (100 bis max. 400 rpm). Flexibler geht's nicht.



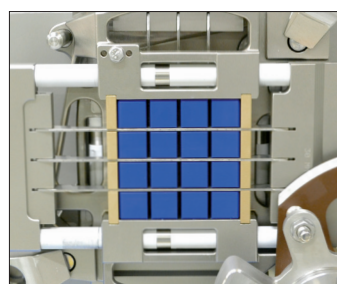
Ausbeute optimiertes Schneiden, weniger Kleinteile und exakte Schneid-Ergebnisse, auch bei empfindlichen Produkten, dafür empfiehlt sich die **Sensor gestützte Abschneidetechnik** (TREIF-Patent, optional) in Kombination mit der vartronic-Technologie.



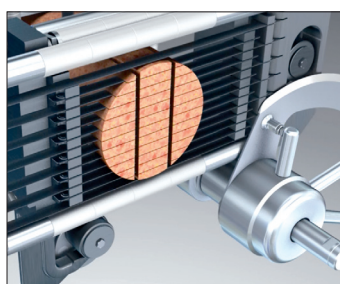
Bei empfindlichen Produkten wie gegartem Fleisch oder Brühwurst sorgt das **patentierete Filetiergatter** mit Filetierabschneidemes-ser (optional) für ein besonders sauberes Schnittbild, ganz ohne Temperieren der Produkte.



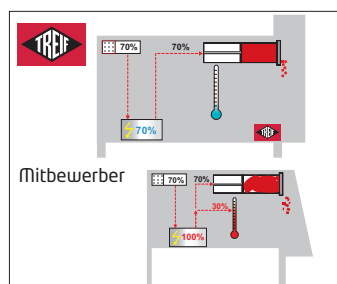
Nutzen Sie die Perfektion des TWISTER SP+ mit seiner Ausstattung für **Premium-Würfel z.B. für Gulasch oder Fleisch-Spieße**. Jedes Produkt wird einzeln vermessen. Kleinteile werden auf ein Minimum reduziert.



Zur **optimalen Produkt-Komprimierung** bleibt bei der Ausstattung für Premium-Würfel die Schneidkammer zunächst komplett geschlossen. Das Produkt wird vermessen und restefrei auf-geschnitten.



Auch für **kalibrierte Produkte**, z.B. Brühwurst, ist der Würfelschneider die ideale Maschine.

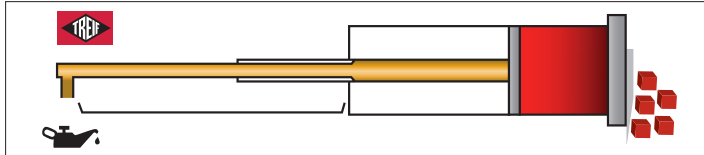


Durch das DHS (Dynamisches Hydraulik System) wird die Haltbarkeit der Schneidgüter verlängert (geringere Wärmeentwicklung der Maschine, weniger Bakterienbildung). Zudem wird **Energie gespart**, da vorschubabhängig reguliert wird.

TWISTER SP+: Der Perfektionist

Ihre Möglichkeiten

Hier geht es um nicht weniger als um Perfektion: Der TWISTER SP+ mit Ausstattung für **Premium-Würfel** ist ideal für Convenience-Produkte, Fleisch-Spieße und vieles mehr. Um aus dem angeschockten Produkt die größt mögliche Anzahl gleichmäßiger Würfel zu erhalten, wird **jedes Produkt einzeln vermessen**. Stets gelangt nur ein Produkt in die Schneidkammer, wo es komprimiert wird. **Schnell und einfach** wird aus der Maschine wieder ein TWISTER SP+ Standard mit all seinen Vorteilen als durchsatzstarker Würfel- und Streifenschneider.



Der Hydraulik-Zylinder (optional), der das Produkt zum Schneidgatter schiebt, heißt auch Hygiene-Zylinder, weil er im Unterschied zu anderen Systemen eine Produkt-Kontaminierung mit Hydraulik-Öl technisch unmöglich macht.



Beschickungs-Optionen: Manuell (oben), Hebe-Kipp-Vorrichtung, Mast-Beschickung (unten).



Förderband (oben). Der Auslauf (siehe unten) kann reguliert und damit optimal dem weiteren Prozess angepasst werden.



Ihre Nutzen auf einen Blick:

- Durchsatzstarkes Würfelschneiden von frischen, gegarten und temperierten Produkten (sogar mit einer Produkt-Temperatur von unter 0°C, abhängig von der Beschaffenheit des Schneidgutes)
- Ausstattung für Premium-Würfel (optional): perfekte Würfel bei angeschockten Produkten; Restefreies Aufschneiden durch spezielle Vermessung des Produktes
- Mehr Volumen für mehr Output: Öffnungsmaß der Schneidkammer beträgt 210 mm
- Kosten- und zeitsparende Beschickungsmöglichkeiten bis hin zur vollautomatisierten Linien-Lösung
- Flexibilität und Leistungsstärke durch Wahl zwischen kontinuierlichem und taktweisem Schneiden
- FlexRotationSystem für optimale Schneid-Bedingungen: flexible Messerdrehzahl (max. 400 rpm)
- Schonender exakter Schnitt bei empfindlichen Produkten durch patentiertes Filetiegatter (optional)
- Mehr Ausbeute, weniger Kleinteile, exakte Schneid-Ergebnisse durch Sensor gestützte Abschneidetechnik (TREIF-Patent) in Kombination mit vartronic-Technologie (optional)
- Schneller und einfacher Umbau von TWISTER SP+ Standard auf Ausstattung mit Premium-Würfel und umgekehrt
- Sicherung der Produktqualität durch PQS (optional): beim Schneiden anfallende Schmiersubstanzen können nicht ins geschnittene Gut-Material fallen
- Zuverlässiger Schutz vor Eindringen von Hydraulik-Öl des Vorschubzylinders in die Schneidkammer dank des Hygiene-Zylinders (optional)
- Zahlreiche Optionen für Austragung der geschnittenen Produkte; Regulierung des Auslaufs über Display für optimale Anpassung an den Produktionsprozess; Waage optional

HAUPTSITZ:

TREIF Maschinenbau GmbH
Südstraße 4
D-57641 Oberlahr
Tel. +49 2685 944 0
Fax +49 2685 1025
E-Mail: info@treif.com

WEITERE STANDORTE:

Belgien China Frankreich Italien Russland Großbritannien USA