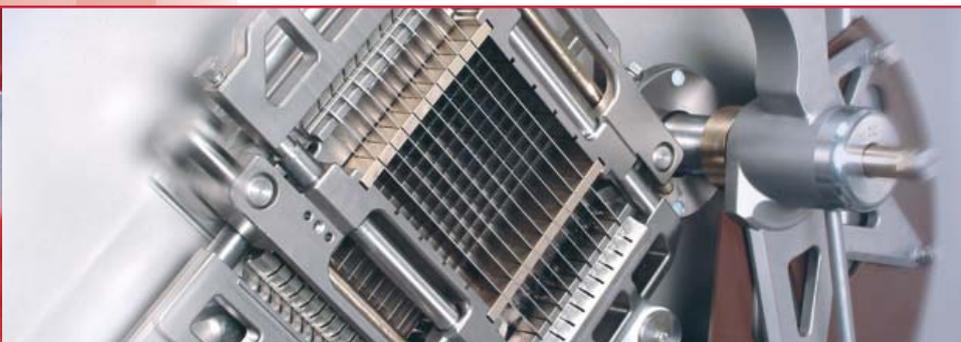
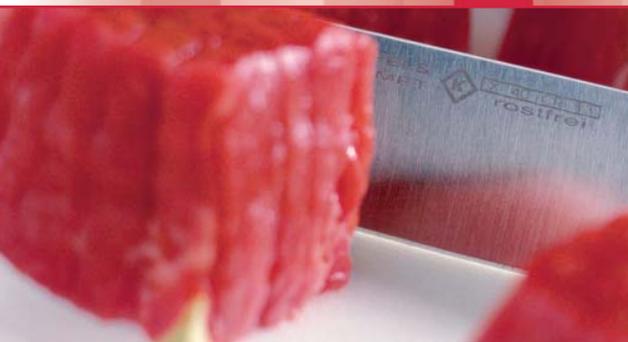


- DICING
- PORTION CUTTING
- SLICING
- BREAD CUTTING



DICING fr

Passion for Food Cutting





Passion for Food Cutting

Chez nous, tout tourne autour du tranchage, nous nous consacrons avec passion à cette tâche et voulons offrir à nos clients non seulement les meilleures solutions de coupe mais également augmenter leur part de marché grâce à des produits toujours améliorés.

Avec nos machines, installations et systèmes de découpe des produits nous contribuons fortement au succès de nos clients, ceci, grâce à des techniques de coupe uniques et à un travail en étroite collaboration avec nos clients.

Qu'il s'agisse de viande, de charcuterie, de fromage, de pain ou de pâtisseries, TREIF maîtrise les techniques de coupe les plus appropriées et cela en fonction des besoins du client. Cette maîtrise est prouvée grâce à la détention de nombreux brevets nationaux et internationaux.

Nous nous investissons corps et âme dans notre entreprise afin de trouver le plus grand nombre de possibilités susceptibles de s'offrir à chacun de nos clients. Des ingénieurs

qualifiés, des commerciaux engagés et des techniciens expérimentés – souvent de véritables bouchers ou boulangers – vous assurent des prestations de pointes, nécessaires à une optimisation de vos capacités, notre objectif étant la satisfaction du client. Nous pouvons y parvenir grâce à nos techniques de coupe de premier ordre et nos excellentes prestations de service.

Voilà plus de 60 ans que commença l'histoire TREIF, celle-ci débuta par la construction et la commercialisation de scies à os et de pierres d'affûtage. Aujourd'hui TREIF est une entreprise présente au niveau international en matière de techniques de coupe de produits alimentaires.

Une entreprise avec substance et passion orientée vers le client et son marché

Avec plus de 230 employés à travers le monde, nous nous efforçons de trouver les meilleures techniques de coupe qui soient.



TREIF Cutting Center

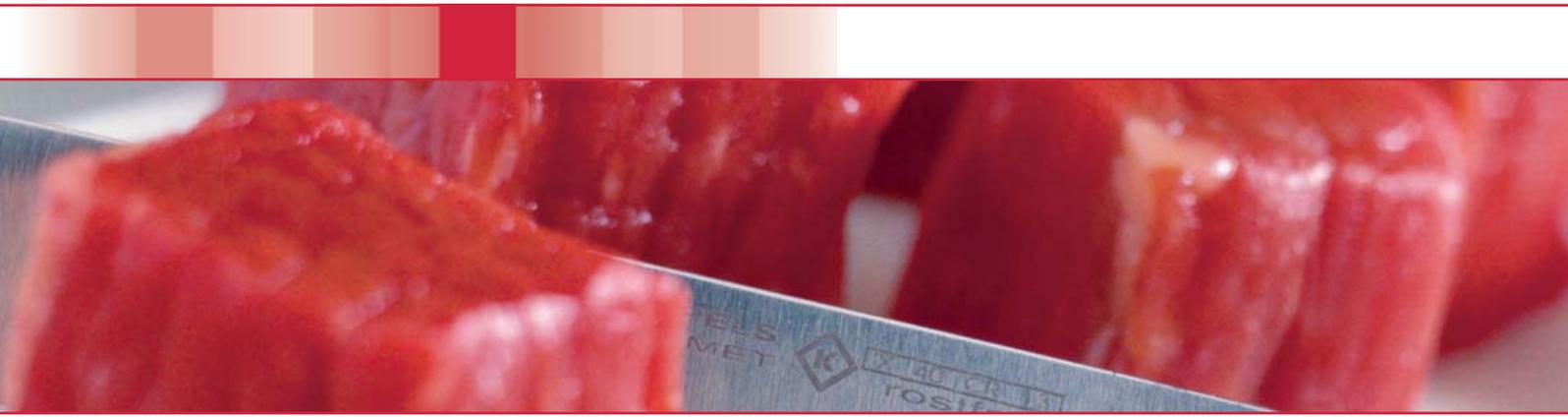
Pour cela, nous possédons 4 Unités chacune spécialisée dans un domaine précis: DICING, PORTION CUTTING, SLICING et BREAD CUTTING.

Dans chaque compétence, des spécialistes sont aux côtés de nos clients afin de répondre le plus parfaitement possible aux exigences de ces derniers.

En notre qualité de quadruple spécialiste, nous mettons à la disposition de notre client un niveau de compétence élevé propre à chaque domaine d'application ce qui engendre donc des possibilités de synergies; nous assurons de cette façon la compétitivité de nos clients sur le marché.

TREIF: parce qu'il y a trancher et trancher.





La découpe de Cubes et de Lamelles – Précision sur 6 cotés

Une découpe propre et régulière est la condition nécessaire pour une présentation appétissante. L'utilisation optimale des produits de coupe est la garantie la plus efficace pour l'amortissement de la machine.

C'est avec des cubes, des lamelles et du râpé de produits alimentaires qu'a débuté la remarquable histoire de TREIF. Les spécialistes du Département Unit DICING se reposent sur ces bases tout en donnant à l'évolution des machines ainsi qu'à ses capacités de production des priorités majeures: Performance, découpe de première qualité, utilisation simplifiée; maniabilité en respectant les règles d'hygiène, ce qui surprend et impressionne d'ailleurs les connaisseurs dans ce domaine.

La garantie d'une découpe de première classe

La précision de coupe des cubeuses-TREIF n'est pas le fait du hasard. Derrière cette réussite se cache une technologie

brevetée. Prenez comme exemple le système de pré-compression automatique «AVS», grâce à ce brevet, le premier cube aura la même forme et sera identique au dernier (réduction des chutes). Cela se remarque surtout dans la production de viandes fraîches.

Les produits étant déjà fragiles, nécessitent une découpe soigneuse et délicate afin de préserver leur qualité: Notre course inversée des grilles réduit la pression de coupe sur le produit, ce dernier apparaîtra sous forme «finie» grâce à un système traditionnel. Il s'agit donc ici de la méthode la plus efficace pour la coupe de produits alimentaires sensibles afin d'obtenir des morceaux de première qualité.

Une qualité assurée tout en économisant de l'énergie

La réduction de la charge thermique des machines (avantage hygiénique) ainsi que l'économie d'énergie (avantage



financier) est rendue possible par notre système hydraulique dynamique (DHS). De plus, la plaque de poussée dans la chambre de coupe démarre progressivement. Cela apporte un élément supplémentaire sur la propreté de coupe des cubeuses TREIF.

Toutes les cubeuses TREIF sont équipées de ce système DHS breveté, ainsi que du système de démontage rapide des grilles sans outils spécifiques.

Le poids exact: c'est uniquement chez TREIF

Savez vous également que la société TREIF fut et reste toujours la première entreprise du monde à disposer d'un système de portionnement pour l'emballage, par exemple, pour une grosse portion de viande, la machine arrive à la couper en tenant compte du poids voulu. Il suffit simplement de se fixer un poids et la machine vous livre par exemple des cubes de Sauté dans des portions vraiment exact.

Dans un premier temps, nous vous présenterons ce que TREIF propose dans le DICING. Nous vous présenterons l'ensemble des machines TREIF. La FELIX est la «cubeuse/lardonneuse universelle» du secteur artisanal, elle est flexible et de petite taille.

Nous vous présenterons les machines ARGON et TWISTER destinées aux P.M.E. La cubeuse semi-automatique TWISTER dispose d'un tapis d'évacuation et peut être équipé d'un élévateur de chargement. Pour aller plus loin dans l'automatisation, nous vous présenterons la machine automatique TWISTER mat et son chargement automatique. Avec la TWISTER SP, vous obtiendrez une précision optimale du produit grâce à une précompression latérale de celui-ci. Cette machine propose également de multiples possibilités pour l'acheminement du produit dans la machine ainsi que pour sa sortie. Le RAPTOR démontre sa performance avec un rendement



maximum atteignant 4.5 T/h. En réponse aux demandes spécifiques de coupe, TREIF vous propose ses deux cubeuses: WARAN et CASEUS. La WARAN a été spécialement développée pour la découpe de produits congelés. La CASEUS est spécialisée pour le cubage du fromage. TREIF propose également un «Trancheur-Duo» unique au monde. Le HUSKY peut, en moins de deux minutes passer d'une fonction cubeuse à celle d'un trancheur.

Réalisez vos souhaits avec nous:

Nous savons pertinemment qu'avec les lamelles rectangulaires et les cubes, l'application est très différente. C'est la raison pour laquelle notre équipe d'application est parfaitement bien préparée.

Particularités pour l'approvisionnement/évacuation, chargement, chargement par tapis, adaptation de la chambre aux produits, équipement spécial pour trémie jusqu'à des lignes

complètes avec tribune, marches ... la liste des possibilités que TREIF vous propose est longue. Réalisez avec nous vos souhaits.

Les cubes TREIF – vos avantages en un coup d'œil:

- Rentabilité maximum de la machine grâce à une utilisation optimale du produit de coupe
- Découpe parfaite grâce au système AVS et à l'optimisation du talon
- Nettoyage de la machine facilité par le système de démontage rapide des grilles
- Un poids précis prédéfini pour la découpe de cubes, de lamelles, en portions individuelles (balance)
- Réalisation individuelle de vos demandes qui seront traitées par les spécialistes de l'équipe TREIF



	FELIX	ARGON	HUSKY	TWISTER G	TWISTER mat	TWISTER SP	RAPTOR	WARAN	CASEUS
Rendement (t/h) (en fonction du produit et de l'application)	0,8	2,0	1,8	3,5	3,5	3,5	4,5	4,5	3,0
Section de coupe L x H (mm)	96 x 96	96 x 96	96 x 96	120 x 120	120 x 120	120 x 120	150 x 150	150 x 150	120 x 120
Longueur maximale de chargement (mm)	300	550	550	550	550	550	620	620	550
Puissance connectée (kW)	1,0	2,0	2,0	4,5 (TWISTER G: 6,0)	6,0	6,0	8,0	15,0	6,0
Applications									
Particularités	Petit, compact et puis- sant	Balance en option	Trancheur duo	Balance en option	Chargement automatique/ Balance en option	Chargement automatique ou manuel Balance en option	Également comme dé- grossisseuse Balance en option	Spécialiste de la viande congelée Balance en option	Spécialiste du fromage Balance en option



FELIX: Coupe d'une main de maître

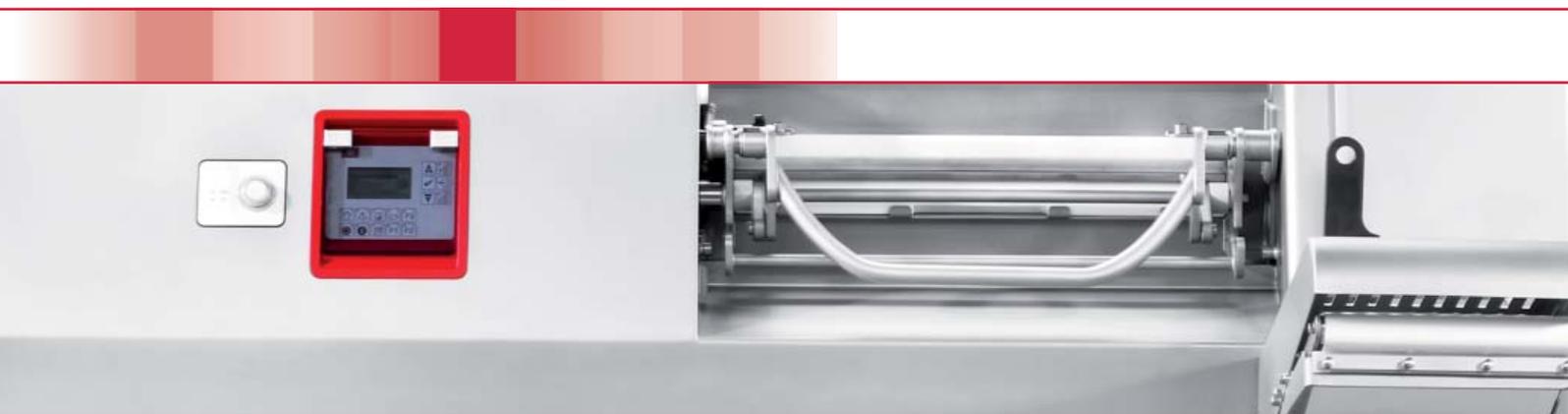
Indications techniques:

Longueur maximale de coupe (mm)	0,5–32
Dimensions de la machine (mm)	
Longueur	985
Largeur	700
Hauteur	1.050
Jeu de grilles (mm)	4/5/6/8/10/12/14/ 16/20/24/32/48/96
Poids (kg)	Environs 173
Accessoires spécifiques	En option

La FELIX – Ses avantages:

- Découpe de première qualité
- Possibilités de coupe et de râpage multiples
- Compacte et peu encombrante, elle s'adapte parfaitement aux besoins artisanaux
- Pas de préparation du produit grâce à une grande chambre de coupe





ARGON: La cubeuse la plus performante de sa classe

Indications techniques:

Longueur maximale de coupe (mm)	1–50
Vitesse de coupe maxi.(tr/min)	300 coups par min.
Vitesse de coupe réglable (entre 50 et 300 tours par minute)	✓
Jeu de grille (mm)	4/5/6/8/10/12/14/ 16/20/24/32/48/96
Dimension de la machine (mm)	
Longueur	1.740
Largeur	1.480
Hauteur	1.200
Poids (kg)	Environs 415
Asservissement «une seule main»	✓
Commandes électroniques	✓
Jusqu'à 50 programmes de coupe enregistrables	✓
Statistique de coupe (recensement des données)	✓

L'ARGON – Ses avantages:

- Découpe de première qualité
- De grandes capacités pour un petit encombrement, ARGON est capable d'une évolution de sa production
- Flexibilité grâce au réglage individuel de la vitesse du couteau
- Compression optimale du produit
- L'asservissement «une seule main» rend la machine ergonomique, son utilisation devient plus aisée
- Ergonomie que l'on retrouve également pour le nettoyage de la machine
- Un poids précis prédéfini pour la découpe de cubes, de lamelles, en portions individuelles (balance, en option)
- Accessoires spécifiques (en option)





HUSKY: Le trancheur deux en un

Indications techniques:

Dimensions de la machine (mm)	
Longueur	2.265
Largeur	914
Hauteur	1.200
Poids (kg)	Environs 389
Commande électronique	✓
Jusqu'à 50 programmes de coupe enregistrables, 4 niveaux d'attribution des utilisateurs	✓
Statistiques de coupe (recensement des données)	✓
Machine sur roues	✓
Le HUSKY comme cubeuse	
Longueur max. de coupe (mm)	1-50
Vitesse de coupe maxi. (tr/min)	300 coups par min.
Jeu de grilles (mm)	4/5/6/8/10/12/14/ 16/20/24/32/48/96
Accessoires spécifiques	En option
Longueur maximale de chargement (mm)	550

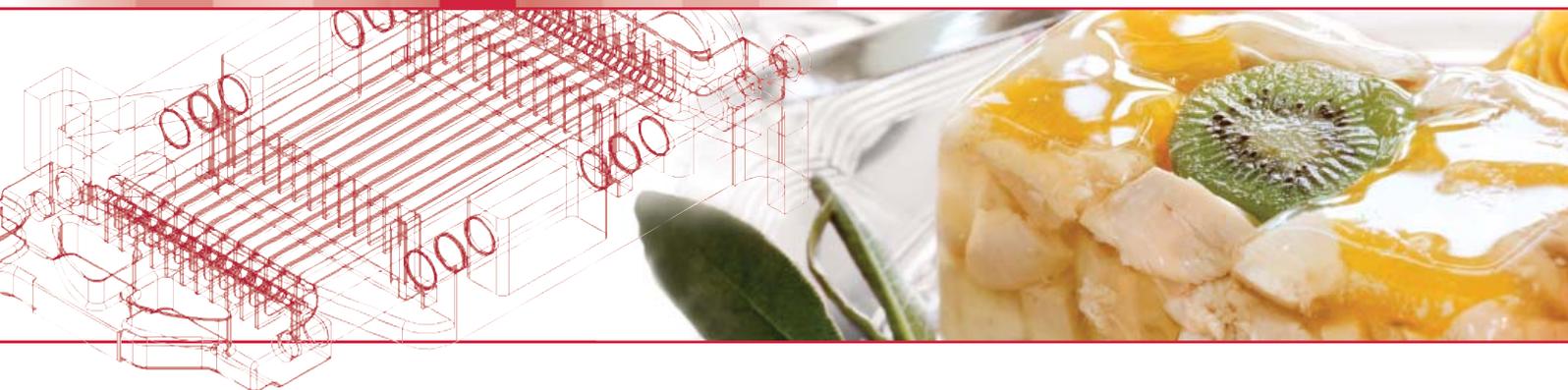
Le HUSKY comme trancheur

Longueur maximale de coupe (mm)	1-50
Vitesse de coupe	175 coups par min.
Section de chargement (mm)	180 x 180
Longueur maximale de chargement (mm)	600

Le HUSKY – Ses avantages:

- Une coupe de première classe
- Une machine «deux en un» qui réunit cubeuse et trancheur, la transformation s'effectue en moins de deux minutes
- Economie de coûts, d'espace et de temps grâce à la double utilité
- Possède les mêmes fonctionnalités et équipement que toutes les cubeuses ou trancheurs TREIF





TWISTER/TWISTER G: Fonctionnel du chargement jusqu'au nettoyage

Indications techniques:

Longueur maximale de coupe (mm)	1–50
Vitesse de coupe maxi. (tr/min)	300/400 coups par minutes (TWISTER G)
Jeu de grilles (mm)	4/5/6/8/10/12/15/17/ 20/24/30/40/60/120
Dimensions de la machine (mm)	
Longueur avec l'élévateur et le tapis d'évacuation	1.900
Largeur avec l'élévateur et le tapis d'évacuation	1.800
Hauteur avec l'élévateur et le tapis d'évacuation	1.280
Poids avec l'élévateur et le tapis d'évacuation (kg)	Environs 670
Asservissement «une seule main»	✓
Commande électronique	✓
Jusqu'à 30 programmes de coupe enregistrables, 4 niveaux d'attribution des utilisateurs	✓

Statistiques de coupe (recensement des données)	✓
Chariot pour accessoire	En option

TWISTER/TWISTER G – Leurs avantages:

- Coupe de première qualité
- Chargement semi-automatique
- Elévateur caisse européenne (en option)
- Compression optimale des produits
- Système d'asservissement ergonomique (fermeture de la chambre de chargement à l'aide d'une seule main)
- Ergonomie que l'on retrouve également pour le nettoyage de la machine
- Un poids précis prédéfini pour la découpe de cubes, de lamelles, en portions individuelles (balance, en option)
- Jeu de grille à contre sens breveté (en option)
- Accessoires spécifiques (en option)





La TWISTER mat: l'expert pour le chargement automatique de produits calibrés

Indications techniques:

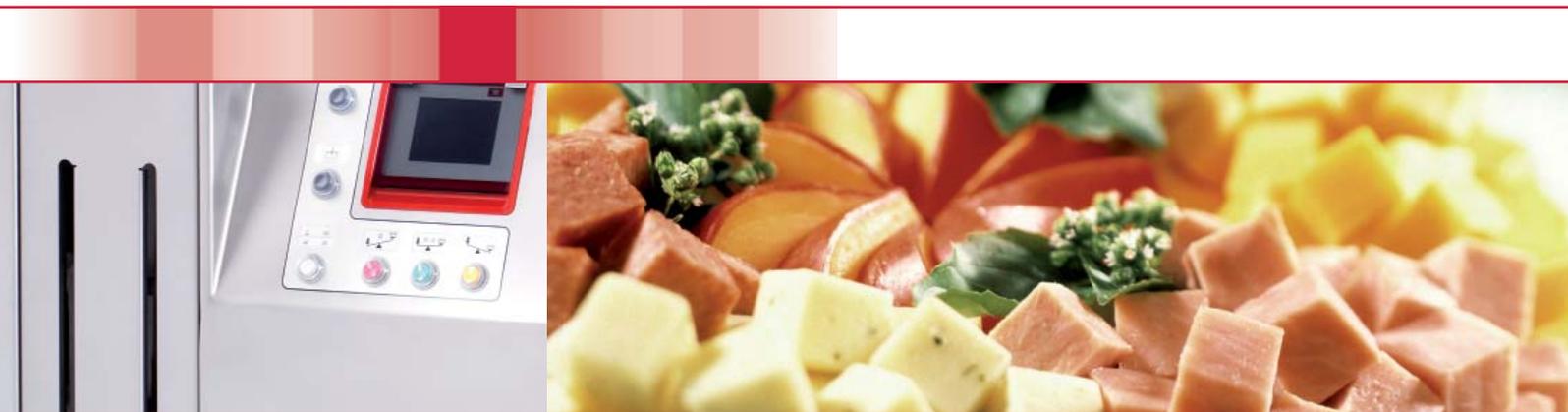
Longueur maximale de coupe (mm)	1-50
Vitesse de coupe maxi. (tr/min)	400 coups par min.
Jeu de grille (mm)	4/5/6/8/10/12/15/17/ 20/24/30/40/60/120
Dimensions de la machine (mm)	
Longueur avec le tapis d'entrée et d'évacuation	1.900
Largeur avec le tapis d'entrée et d'évacuation	2.950
Hauteur avec le tapis d'entrée et d'évacuation	1.800
Poids sans les convoyeurs (kg)	Environs 670 (Varie selon les modèles)
Commande électronique	✓
Jusqu'à 30 programmes de coupe enregistrables, 4 niveaux d'attribution des utilisateurs	✓

Statistiques de coupe (recensement des données) ✓

La TWISTER mat – Ses avantages:

- Réduction globale des coûts de production grâce au chargement automatique
- L'opérateur a suffisamment le temps entre les phases de chargement pour effectuer d'autres activités
- Conditions idéales pour le travail de produits à forte valeur ajoutée
- Un poids précis prédéfini pour la découpe de cubes, de lamelles, en portions individuelles (balance, en option)
- Conditions de nettoyages facilitées par le démontage simplifié des composants de la machine
- Capacités de chargement maximum: 13 produits
- Jeu de grilles à contre sens breveté





TWISTER SP: La qualité qui se mesure par l'efficacité

Indications techniques:

Longueur maximale de coupe (mm)	1-50
Vitesse de coupe maxi (tr/min)	400 coups par min.
Jeu de grilles (mm)	4/5/6/8/10/12/15/17/ 20/24/30/40/60/120
Dimensions de la machine (mm)	Varie selon les modèles
Poids (kg)	Environ 700 (Varie selon les modèles)
Commande électronique	✓
Jusqu'à 30 programmes de coupe enregistrables, 4 niveaux d'attribution des utilisateurs	✓
Statistiques de coupe (recensement des données)	✓

La TWISTER SP – Ses avantages:

- Coupe de première qualité
- Un poids précis prédéfini pour la découpe de cubes, de lamelles, en portions individuelles (balance, en option)
- Différentes options concernant l'évacuation et le convoyage des produits cubés
- Compression optimale des produits rendue encore plus efficace de par la présence d'une pré-compression latérale dans la chambre de coupe
- Gain de temps et d'argent grâce aux différentes possibilités de chargement telles que: ascenseur bac Europe, élévateur chariot 200l, tapis de chargement direct dans la trémie
- Couteau transversal automatique avec une contre coupe précise
- Jeu de grilles à contre sens breveté





RAPTOR: Une productivité élevée et continue avec peu de personnel

Indications techniques:

Longueur maximale de coupe (mm)	1–70
Vitesse de coupe max. (tr/min)	400
Jeu de grilles (mm)	4/5/6/7/8/10/12/15 18/21/25/30/37/50/ 75/150
Dimensions de la machine (mm)	
Longueur avec le pré-équipement pour l'élévateur	4.100
Largeur avec le pré-équipement pour l'élévateur	1.480
Hauteur avec le pré-équipement pour l'élévateur	3.000
Poids (kg)	Environ 1.850
Couteau transversal automatique	✓
Commande électronique	✓
Jusqu'à 30 programmes de coupe enregistrables, 4 niveaux d'attribution des utilisateurs	✓
Statistiques de coupe (recensement des données)	✓

Kit d'hygiène	Optional
Accessoires spécifiques	Optional
Entraînement variable du couteau et de la grille	Optional

La RAPTOR – Ses avantages:

- Coupe de première qualité
- Utilisation du RAPTOR en tant que dégrossisseur (70 mm)
- Importante capacité de contenance de la trémie et de la chambre de coupe
- Accès unique au vérin pour un confort optimal en matière d'hygiène
- Chargement entièrement automatisé par l'élévateur ou le tapis de chargement
- Charges de personnel réduites
- Gain de temps et avantages hygiéniques grâce à la double fonction du couteau transversal
- Synchronisation de la machine avec d'autres éléments d'une ligne





WARAN: La réponse à vos exigences en matière de coupe de viande surgelées

Indications techniques:

Longueur max. de coupe (mm)	1-50
Vitesse de coupe max. (tr/min)	400
Jeu de grille (mm)	6/7/8/10/12/14/ 15/17/19/21/25/ 30/37
Dimensions de la machine (mm)	
Longueur	2.330
Largeur avec tapis d'amené/Convoyeur	3.625/1.824
Hauteur	2.437
Poids (kg)	1.270
Couteau transversal automatique	✓
Commande électrique/écran tactile	✓
3 entraînements séparés: lame de coupe, grille supérieure et grille inférieure	✓
Kit hygiène	✓
Accessoires spécifiques	En option

La Waran – Ses avantages:

- Découpe de première qualité
- Chargement automatique grâce au tapis d'amené conçu pour 5 blocs, à l'élévateur ou aux demandes spécifiques
- Efforts de personnel réduits
- Conditions de découpe idéale de par une optimisation automatique de la pression exercée sur le produit en fonction de sa résistance (technologie Vartronic)
- Forte productivité grâce à une compression multi-latérale ; forte capacité de compression des blocs mesurant jusqu'à 175 mm
- Un poids précis pour ma découpe de cubes, lamelles ou dés en portions individuelles (en option)
- Accès unique au vérin pour un confort optimal en matière d'hygiène





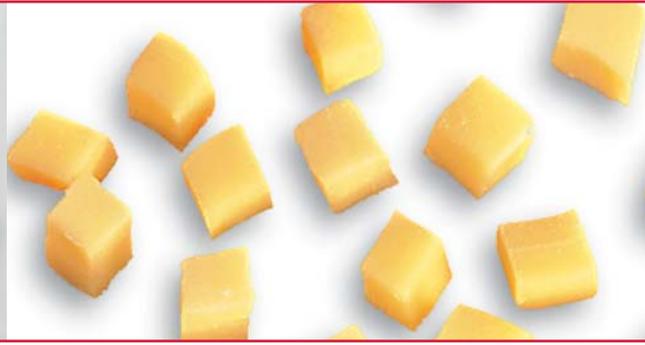
CASEUS: Votre spécialiste pour la découpe de fromage et bien plus!

Indications techniques:

Longueur max. de coupe	1-50
Vitesse de coupe max. (tr/min)	400
Jeu de grille (mm)	4/5/6/8/10/12/ 15/17/20/24/ 30/40/60
Dimensions de la machine (mm)	
Longueur/Largeur	1.985/2.950
Hauteur	1.784
Poids (kg)	800
Commande électrique/écran tactile	✓
Jusqu'à 50 programmes de coupe enregistrables, 4 niveaux d'attribution des utilisateurs	✓
Statistiques de coupe (recensement des données)	✓

La Caseus: Ses avantages

- Découpe de 1ère qualité et forte productivité de par la fixation des blocs dans la trémie de chargement
- Gain de temps et d'argent: le tapis de chargement arrive directement à la trémie
- Couteau transversal automatique avec une contre coupe précise
- Hygiène dans le détail: évacuation automatique du surplus de produit, de plus, le vérin sépare de façon optimale la partie mécanique de la zone de coupe
- Plus de miettes au de petits cubes non conformes à la taille souhaitée au démarrage
- Un poids précis pour la découpe de cubes, lamelles ou dés en portions individuelles (en option)
- Différentes options concernant l'évacuation et le convoyage des produits cubés





La précision existe maintenant par portion avec les cubeuses TREIF

- Portion de cubes à poids précis (poids des paquets conséquents)
- Poids précis à +/- 1 % du poids demandé
- Chaque programme de coupe intègre le poids demandé
- Capacité de pesage jusqu'à 50 kg
- Régulation et correction automatique en cas de surpoids des portions
- Portionnement dans des caisses européennes, des cartons ou des sachets sous vide
- Gain de productivité
- Nettoyage avec un jet d'eau





Chariot de support pour accessoires

- Ensembles des accessoires toujours disponibles
- Nettoyage simplifié de par le positionnement des grilles, lames, tapis ... ainsi que des différentes composantes de la machine



www.treif.com/france



SIEGE SOCIAL:

TREIF Maschinenbau GmbH

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

NOTRE FILIAL:

TREIF France 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 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