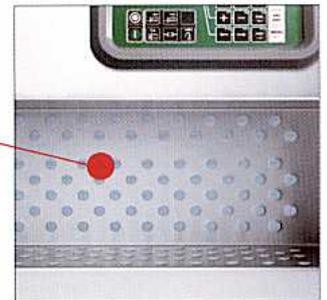


Machine à couper en tranches et en portions

Jaguar-CE

Le trancheur astucieux
des produits avec ou sans os



La technologie du future.

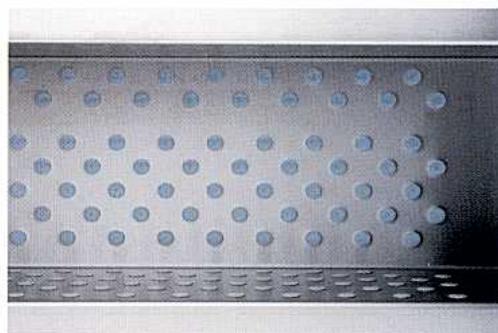
La Jaguar-CE: La performance, la simplicité d'utilisation, la sécurité et l'hygiène.

Le trancheur Jaguar-CE se distingue par sa forme simple et épurée, des fonctionnalités avancées et sa sécurité d'utilisation.



Le design lisse et arrondi de la chambre de coupe est une condition préalable pour une hygiène optimale.

Nouvelle

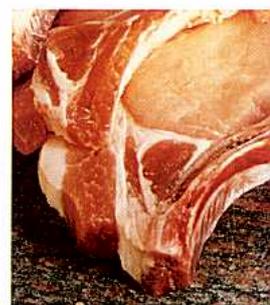


Les parois de la goulotte d'entrée et celle de la sortie sont en acier inoxydable gaufré. Ce procédé empêche la graisse de coller à la paroi de la goulotte. Le gaufrage diminue le frottement et améliore le glissement. L'avancement du produit est de ce fait facilité.

Machine en position de nettoyage

Design fonctionnel en acier inoxydable

Tableau de commande fonctionnelle



Côtelette de porc

Goulotte de sortie - pivotante et amovible



Les modèles Jaguar-CE répondent aux normes les plus sévères en matière d'hygiène et de sécurité. La machine est en acier inoxydable avec soudure sans porosité étanche à l'eau. Tous

les éléments importants de la machine sont facilement accessibles et démontables pour en faciliter le nettoyage.

La Jaguar-CE: La pénétration astucieuse des nouveaux marchés.

La Jaguar-CE, avec ses performances de coupe et son large domaine d'application est particulièrement bien adaptée aux laboratoires de boucherie, cuisines collectives, à l'industrie aux supermarchés, et aux hypermarchés. Elle offre la possibilité de couper non seulement des produits avec os tel que côtelettes, mais également ceux sans os tel que l'escalope de veau, poitrine de porc, faux-filets. Les produits sont coupés frais ou congelés jusqu'à -4° Celsius non saumurés.



▲ La Jaguar-CE sort ses griffes. Celles de la Jaguar-CE sont indépendantes pour tenir des produits de formes inégales.



Steak de saumon ■



▲ Les couteaux, avec crantage, lisse ou à long tranchant, sont sélectionnés en fonction des produits à couper, par exemple avec ou sans os.

Machine à trancher et portionner

Jaguar-CE

| | |
|----------------------------------|-----------|
| Nb. de coupes max. par minute | 180 |
| Épaisseur de coupe (mm) | 0,5-30 |
| Section de chargement (mm) | 200 x 190 |
| Longueur max. de chargement (mm) | 1.100 |

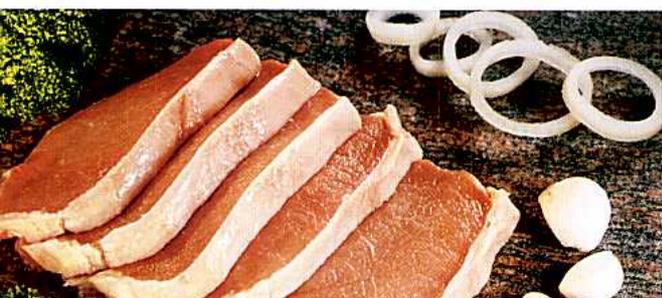
Dimensions

| | |
|-----------------------------|-------|
| Longueur (mm) | 2.530 |
| Largeur (mm) | 750 |
| Hauteur (mm) | 1.300 |
| Puissance connectée (kW) | 3 |
| Poids (kg) | 211 |
| Limiteur retour-griffe | ● |
| Système d'avance dynamique | ○ |
| Griffe amovible sans outils | ● |

Griffe de maintien

| | |
|---------------------------------|---|
| Avec 2 dents indépendantes | ● |
| Avec 3 dents | ○ |
| Couteaux spéciaux | ○ |
| Limiteur de course de la griffe | ● |

Légende: ● série
○ option



Escalope de porc ■



Adresses où vous pouvez nous joindre:

Treif Maschinenbau GmbH

Lebensmitteltechnik

D-57641 Oberlahr

Téléphone +49 26 85 94 40

Télécopie +49 26 85 10 25

E-Mail: info@treif.com

www.treif.com

Treif USA Inc.

Food Technology

464 Westport Avenue

Norwalk CT 06851

Téléphone +1 203 847 9699

Télécopie +1 203 849 8517

E-Mail: info-usa@treif.com

www.treifusa.com

Treif France S.A.R.L.

Machines pour l'Agro-Alimentaire

22, rue des Tuileries

F-67460 Souffelweyersheim

Téléphone + 33 3 88 18 40 18

Télécopie + 33 3 88 18 40 19

E-Mail: info-france@treif.com

www.treif.com

Treif U.K. Ltd.

Food Machinery Suppliers

4 Europa Park

Croft Way Eastways

GB-Witham Essex CM 8 2FN

Téléphone +44 1376 504060

Télécopie +44 1376 504070

E-Mail: info@treif.co.uk

www.treif.com

Treif China

Rm 12A06, Block A, One World Hill

No. 16 Xinyuanli, Chaoyang District,

Beijing 100027, China.

Téléphone 0086-10-84531090

0086-10-84531089

Télécopie 0086-10-84531253

E-Mail: treifbjo@public.gb.com.cn

www.treif.com



La technologie du future.