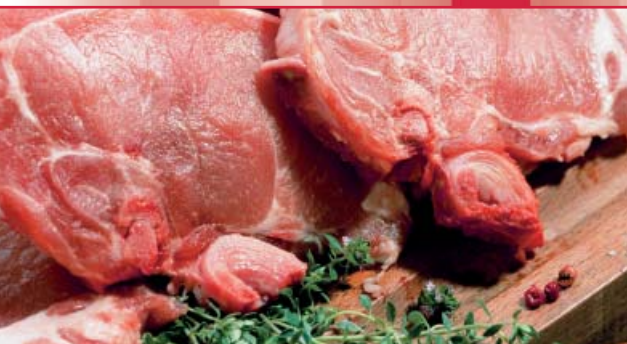


- DICING
- PORTION CUTTING
- SLICING
- BREAD CUTTING



PORTION CUTTING 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.





Portionner avec TREIF – Une rentabilité qui s'avère être le bon choix

Si vous souhaitez combiner performances et précision, il faut alors couper avec les portionneuses TREIF, par exemple pour des côtelettes, steaks, escalopes, poitrine et pour bien d'autres produits frais ou congelés jusqu' à -4 °C. Le gaspillage c'était hier, aujourd'hui il y a TREIF – c'est ainsi que se décrit la mission de TREIF unit PORTION CUTTING. Tranchage à poids constant, augmentation de votre productivité, diminution des débris, manipulations aisées et hygiène irréprochable ont autant d'intérêts que la qualité de coupe parmi les exigences demandées aux trancheurs-portionneurs d'aujourd'hui.

FALCON et FALCON conti: uniques au monde

L'énergie d'innovation ainsi que les compétences TREIF sont démontrées par la FALCON et la FALCON conti. Avec ces deux machines, TREIF est le seul qui vous propose au niveau mondial, non seulement une machine découpant des produits

avec os de façon précise, mais aussi à poids constant. Le scanner High Speed 360° permet une utilisation plus optimale du produit. Cette image affûtée du FALCON et FALCON conti se rentabilise rapidement. Complètement automatisé, le FALCON conti fonctionne en continue grâce à un tapis d'amené des produits. La précision des trancheurs TREIF s'adaptera parfaitement à vos lignes de production.

Depuis longtemps prouvées, optimisées de façon continue et faisant partie intégrante du programme TREIF, les performances des portionneurs JAGUAR, PUMA et LION sont des outils incontournables. La performance de ces machines est semblable. Elles sont toutes équipées du système breveté TREIF DVS (Avance dynamique de la griffe) et du système couteau long tranchant; deux brevets incontournables qui valorisent indéniablement l'aspect de vos produits.



Brevets TREIF: Une coupe parfaite qui n'est pas le fait du hasard

Le système d'avance automatique DVS (le produit est ménagé) qui assure un flux continu du produit vers le couteau garantit une épaisseur de coupe régulière.

La précision du couteau faucille assure une coupe propre et nette. La griffe équipée de dents avec ressorts indépendants fait la différence entre viande et os et peut en option éjecter automatiquement les talons.

Un rendement augmenté grâce à l'automatisation

Selon les modèles et les besoins, le degré d'automatisation varie. Par exemple, à la fin du cycle de coupe, la griffe ne revient pas complètement en arrière, cette dernière est calée sur la longueur du produit (retour limité de la griffe). Le système de répartition du talon corrige automatiquement l'épaisseur

de chaque tranches. Cette fonction permet d'éviter les pertes et/ou les fausses tranches.

Vous désirez faire des paquets de tranches décalées? C'est possible grâce à la technique de la coupe à vide. Avec la machine ZEBRA, l'unité de PORTION CUTTING vous propose encore plus de différences: une machine multi-lame qui coupe en fines tranches des produits frais et tendres. La ZEBRA peut également durant la même phase de travail couper le produit de différentes épaisseurs.

La solution idéale pour vos exigences

Que les portionneuses TREIF aient des exigences d'hygiène élevées se comprend facilement. Vous trouverez également une chambre en acier inoxydable soudée aux normes d'hygiène les plus sévères et un guidage de la griffe de type «labyrinthe» qui assure une protection parfaite contre l'humidité dans le cœur de la machine.

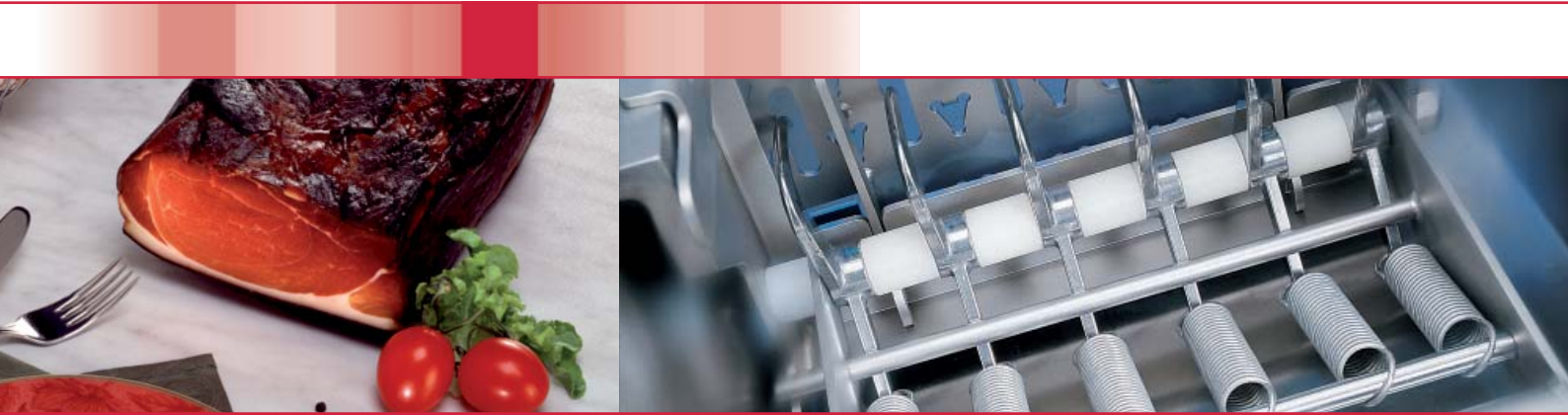


Nous adaptons volontiers nos machines aux spécificités de vos produits ainsi qu'aux différentes particularités qui peuvent exister.

Des couteaux spéciaux, une coupe optimale pour vos produits, des tapis d'entrée et de sortie qui s'adaptent exactement à votre production. Notre équipe de spécialiste est également présente pour trouver des solutions à vos demandes.

Portionner avec TREIF – Les avantages en un coup d'œil:

- Portionnement performant et précis des côtelettes, steak escalope, poitrine ... etc dans les domaines du frais, refroidis ou congelé jusqu'à -4 °C (selon produit et application)
- Découpe parfaite grâce au système DVS ainsi qu'à la précision du couteau faucille
- Gain de matière grâce à des technologies innovantes telles que les griffes intelligentes
- Gain de productivité grâce au processus d'automatisation
- Conditions d'hygiène élevées



	JAGUAR	PUMA F, FB	PUMA E, EB	LION	FALCON	FALCON conti	ZEBRA
Nombre de coupes max./min	180	400	400	400	240	400	Sur demande
Section de chargement (lxL) (mm)	200 x 190	220 x 240	220 x 240	350 x 240	260 x 155 220 x 155	260 x 155 220 x 155	610 x 145
Longueur max. de chargement (mm)	700/1.100	700/1.100	700/1.100	700	820	1.000	380
Puissance connectée (kW)	2,6	3,3/3,4	3,3/3,4	3,3/3,4	8,0 sans balance 9,0 avec balance	32,0 sans balance 32,0 avec balance	2,6
Applications	Jusqu'à -4 °C	Jusqu'à -4 °C	Jusqu'à -4 °C	Jusqu'à -4 °C	Jusqu'à -4 °C	Jusqu'à -4 °C	Jusqu'à -4 °C
Spécialités			Zone de coupe; Décalé et paquets		Découpe à poids constant	Coupe à poids constant avec chargement continu	Machine avec grilles



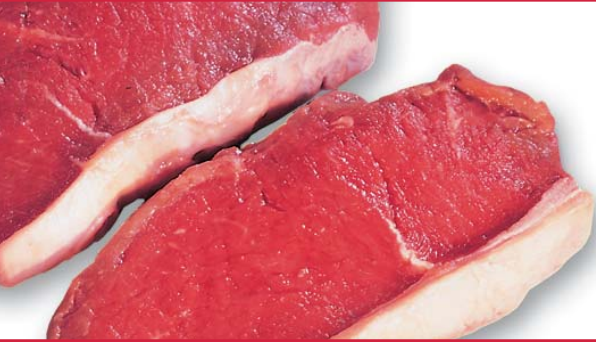
JAGUAR: Pour une entrée professionnelle sur le marché

Indications techniques:

Longueur maximale de coupe	0,5–30
Dimensions de la machine (mm)	
Longueur JAGUAR 700/1.100	1.910/2.580
Largeur	790
Hauteur	1.300
Poids (kg)	204/221
Système d'avance dynamique	✓
Couteau faucille et de précision	✓
Griffe intelligente avec les dents indépendantes	✓

JAGUAR – Ses avantages:

- Performant avec de larges domaines d'application, il répond à tous vos besoins
- Le trancheur astucieux des produits avec ou sans os: jusqu'à 180 coups par minute
- Conditions d'utilisation simples et sécurisées



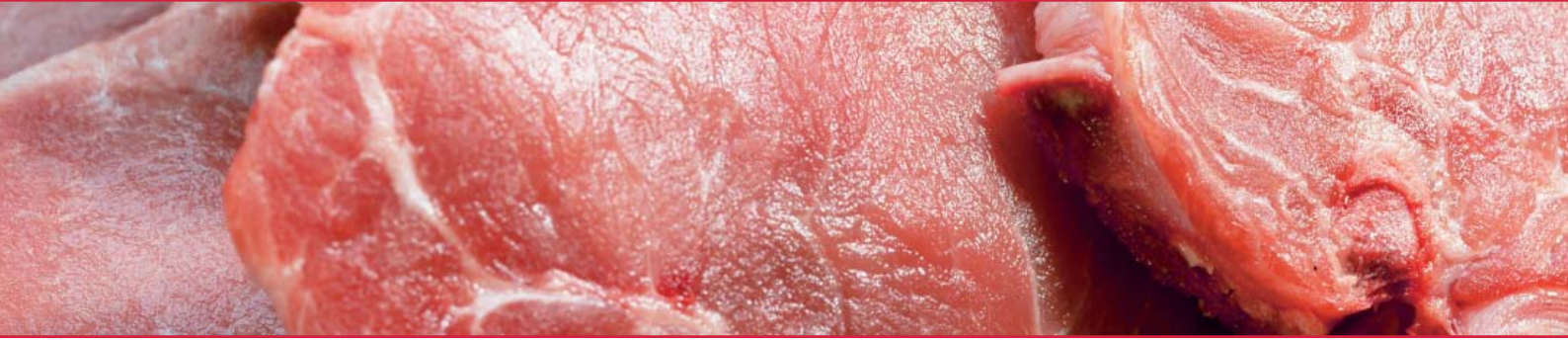


PUMA F/FB: La combinaison entre performances et précision

Indications techniques:	PUMA F	PUMA FB
Longueur maximale de coupe (mm)	0,5–70	0,5–70
Dimensions de la machine (mm)		
Longueur PUMA 700/1.100	1.950/2.750	2.750/3.150
Largeur	900	900
Hauteur	1.450	1.450
Possibilité de choix entre couteau simple ou double	✓	✓
Tapis d'évacuation du produit	✗	✓
Couteau faucille de précision	✓	✓
Système d'avance dynamique	✓	✓
Couvercle de la chambre de chargement en inox	✓	✓
Griffe intelligente avec les dents indépendantes	✓	✓
Griffe multi-dents	En option	En option
Tapis d'insertion pour la chambre de chargement	En option	En option

PUMA F/FB – Ses avantages:

- Performance et précision notamment dans la découpe de produits également avec os
- Gain de productivité grâce au couteau faucille de précision et à la griffe intelligente
- Gain de productivité grâce au système de retour limité de la griffe
- Conditions de nettoyage faciles





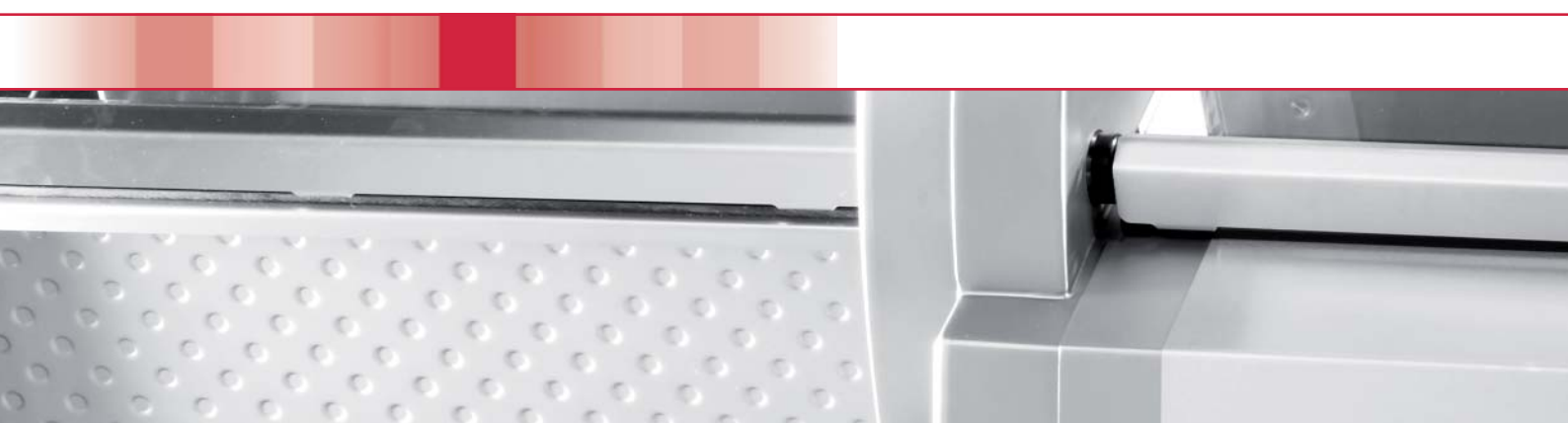
PUMA E/EB: Combinaison entre performances et précisions

Indications techniques:	PUMA E	PUMA EB
Longueur maximale de coupe (mm)	0,5–250	0,5–250
Dimensions de la machine (mm)		
Longueur PUMA 700/1.100	2.070/2.850	2.870/3.270
Largeur	900	900
Hauteur	1.450	1.450
Ouverture automatique du couvercle de chargement	✓	✓
Tapis d'évacuation	✗	✓
Griffe pneumatique avec éjection du talon	En option	En option
Commandes électroniques	✓	✓
Fonction slicer, paquets décalés	✓	✓
Répartition du produit jusqu'à 10 zones de coupe	✓	✓
Optimisation du talon	✓	✓
Possibilité de choix entre couteau simple ou double	✓	✓

PUMA E/EB – Ses avantages:

- Performance et précision également dans la découpe de produits avec os
- Gain de productivité de par la précision du couteau faucille ainsi que de l'intelligence de la griffe
- Rythme intensifié dans la production grâce au retour limité de la griffe
- Optimisation du talon
- Cadence plus élevée grâce à l'automatisation et à l'éjection automatique du talon
- Griffe multi-dents+ tapis d'insertion pour la chambre de chargement (en option)





Maîtrise la coupe de produits de grandes dimensions: LION FB/E/EB

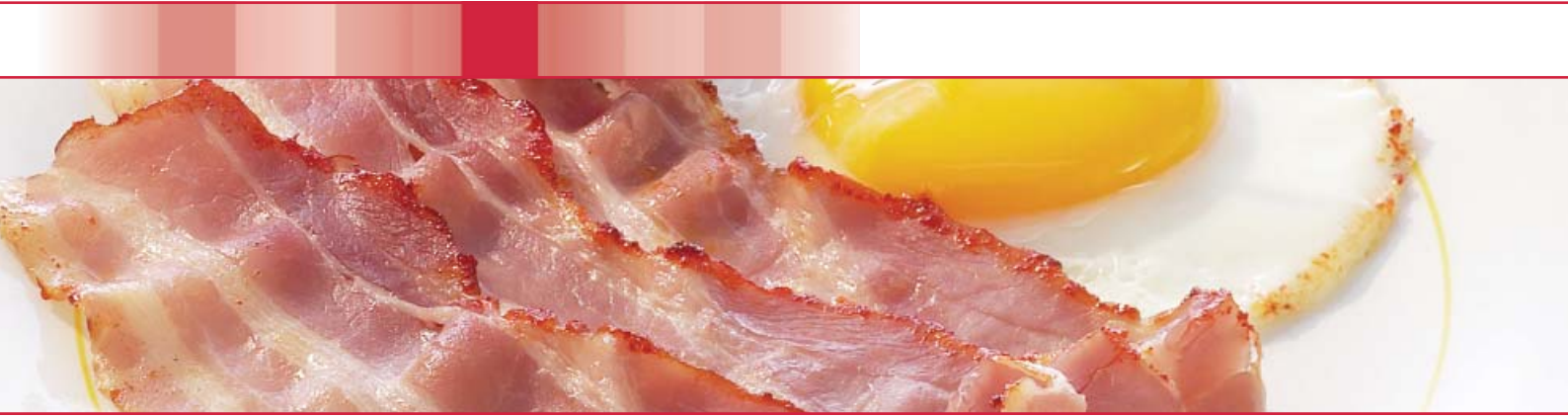
Indications techniques:	LION FB	LION E	LION EB
Épaisseur max. de coupe (mm)	0,5–70	0,5–250	0,5–250
Dimensions de la machine (mm)			
Longueur	2.690	1.890	2.690
Largeur	1.150	1.150	1.150
Hauteur	1.550	1.550	1.550
Poids (kg)	409	320	409
Retour limité de la griffe	✓	✓	✓
Optimisation du talon	✗	✓	✓
Système d'avance dynamique	En option	✓	✓
Coupe individuelle	✗	✓	✓
Fonction Slicer/paquets décalés	✗	✓	✓
Répartition du produit jusqu'à 10 zones de coupe	✗	✓	✓
Tapis de chargement	✓	✗	✓

Possibilité de choix entre couteau simple ou couteau double



LION – Ses avantages:

- Avec une chambre d'une hauteur de 350 mm. Enorme place pour la découpe de produits volumineux
- Conversion parfaite des performances en énergie
- Accélération de la production grâce au retour limité de la griffe
- Utilisation optimale du talon
- Précision du couteau faucille





FALCON: Une précision sur laquelle vous pouvez compter

Indications techniques:

Dimensions de la machine (mm)	
Longueur avec balance/sans balance	3.780/2.660
Largeur	1.377
Hauteur	1.858
Poids (kg)	
Machine (50 Hz/60 Hz)	750/790
Balance avec trieur	350
Précision du poids (en %) (en fonction du produit et des dimensions)	+/-1
Calcul de l'épaisseur de coupe optimale en fonction du poids souhaité	✓
Choix individuel des différents paramètres (ex: poids toléré), station de tri	✓
Jusqu'à 100 programmes de coupe	✓
Statistiques de coupe (recensement des données)	✓
Balance de contrôle avec station de tri 3 voies	✓

FALCON – Ses avantages:

- Coupe en poids constant, valable pour toutes sortes de produits avec ou sans os et les produits légèrement refroidis
- Scanner 360°
- Retour sur investissement rapide de par la flexibilité et la polyvalence
- Découpe propre grâce au couteau guidé par les panneaux sandwich
- Conditions d'utilisation simplifiées grâce à l'écran tactile
- SOFTWARE intelligente avec possibilité de SAV et de programmation à distance
- Démontage rapide pour le nettoyage
- Compatible avec toutes les autres machines d'une ligne (emballage...)
- Adaptation de l'épaisseur de coupe en fonction du poids souhaité





Une précision maximale grâce au chargement continu: FALCON conti

Indications techniques:

Dimensions de la machine (mm)	
Longueur avec/sans balance et station de tri avec ou sans balance	4.442/5.662/ 6.475
Largeur/Hauteur	1.377/1.858
Poids machine (50 HZ)/(60 Hz) (kg)	1036
Balance avec trieur (kg)	510
Précision du poids (%) varie selon le produit et la cadence	Environs 1 %
Calcul de l'épaisseur de coupe optimale en fonction du poids souhaité	✓
Choix individuel des différents paramètres (ex: poids toléré, station de tri...)	✓
Optimisation du talon en fonction de l'épaisseur de coupe	✓
Possibilité d'obtenir des paquets pour convoyage et dépose automatique	En option
Balance et station de tri	En option

FALCON conti – Ses avantages:

- Coupe en poids constant, valable pour toute sortes de produits, avec ou sans os et les produits légèrement refroidis
- Gains de productivité grâce au processus automatique (Possibilité de ligne de production, Réduction au minimum du temps de chargement)
- Découpe en poids constant et de première qualité grâce au scanner 360° et l'assurance du produit par une griffe 5 dents et un rouleau de pression guidé par l'analyse laser en amont
- Portionner un même produit avec un poids différent sur simple pression d'un bouton
- Conditions d'utilisations simplifiées grâce à l'écran tactile (plus de 100 programmes de coupe)
- Démontage rapide pour le nettoyage
- Découpe propre grâce au couteau guidé par panneaux sandwich





ZEBRA: Une coupe précise des produits les plus tendres

Indications techniques:

Capacité de coupe (mm)	2,5–30
Dimensions de la machine (mm)	
Longueur	1.250
Largeur	1.000
Hauteur	1.550
Poids (kg)	Environs 795
Lame de qualité à double affûtage	✓
Démontage des grilles «basculer-démonter»	✓
Cadre de grille avec différentes épaisseurs de coupe	En option

ZEBRA – Ses avantages:

- Une coupe de qualité pour les produits tendres ainsi que pour les produits frais
- Gain de productivité grâce à la découpe simultanée de 2 produits par des grilles de 2 épaisseurs différentes
- Grande flexibilité de par la précision de tranchage de produit de formes inégales
- Gain de temps grâce au système «basculer-démonter» et au changement rapide de grilles (avantages hygiéniques)
- Performances élevées grâce à la possibilité de découpe de plusieurs produits les uns derrière les autres





NOTIZEN la notation

NOTIZEN la notation

notes notes



NOTIZEN la notation notes

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 FILIALE:

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