

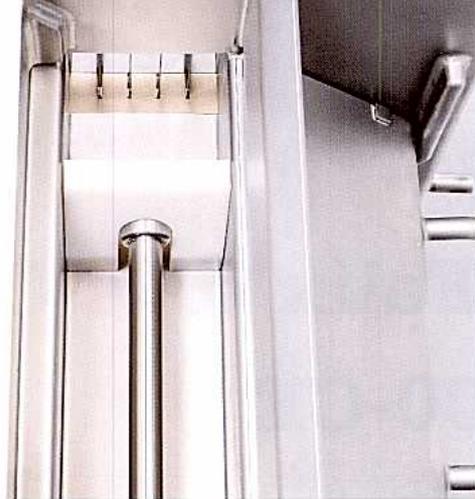
Felix 100s-CE

Felix 100-CE

Des machines compactes pour découper en dés et en lamelles dotées d'un compartiment de coupe de grande capacité



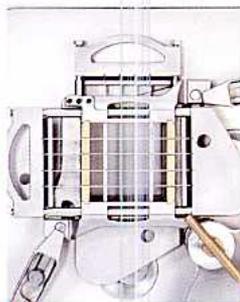
La technologie du future.



1 Le nouveau procédé pour mettre en place les grilles enfichables permet de les changer très facilement.



2 Les grilles supérieures et inférieures se placent sur des goujons de maintien et se fixent au moyen de leviers.



3 L'accouplement de transmission se fait automatiquement à la mise en marche de la machine.

Petit en taille mais grand en efficacité.



Grâce au nouveau compartiment de coupe, plus grand, le chargement de Felix 100-CE et de Felix 100s-CE se fait très facilement. La taille du compartiment de coupe permet d'y mettre toutes sortes d'aliments sans qu'il soit nécessaire de les pré-découper.

Les capacités horaires sont de 800 kg maximum pour Felix 100-CE et de 1.500 kg maximum pour Felix 100sl-CE, avec une grande réserve de puissance pour assurer un découpage et râpage précis. Même pour les produits délicats, la coupe s'effectue avec ménagement et précision, et ce, avec la grille double en acier inoxydable. La grille se déplace deux fois dans chaque direction ce qui réduit la pression en cas de longueur de coupe développée.



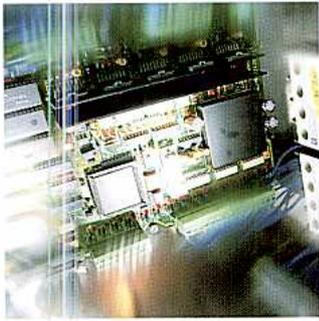
■ *Dés de porc pour aspics*
Dimensions de la grille 12 x 12 mm décalé



■ *Lard*
Dimensions de la grille 6 x 6 mm décalé



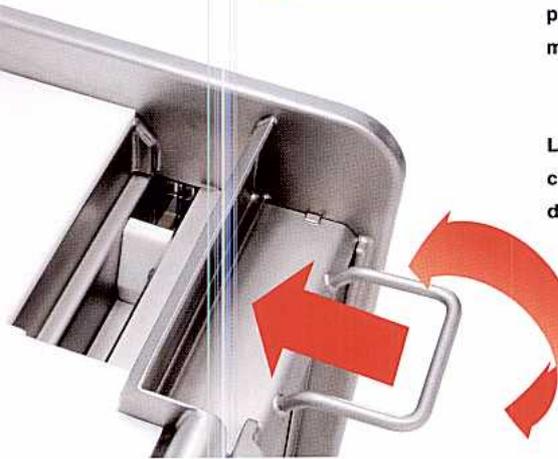
Design et fonctionnalité réunis en une même machine.



Le Système Hydraulique Dynamique (DHS) réduit la dépense calorifique de la machine et permet donc d'économiser de l'énergie. Ce système fait en sorte que le produit soit poussé dans le compartiment de coupe avec ménagement.



Nouveauté: Sortie du produit dans des bacs de stockage sur roulettes de tailles E1 ou E2. Les bacs peuvent être déplacés facilement et permettent de stocker le produit de façon hygiénique.



La glissière basculante enfonce le produit qui dépasse, dans le compartiment de coupe. A la fermeture du compartiment, le bloc de pression comprime le produit, en fonction de la pression choisie.



Les divers disques à râper permettent de râper grossièrement ou finement les légumes et les fruits à chair ferme, ou d'en faire des tranches fines.

La machine en position de nettoyage

Compartiment à couteaux avec levier pour les bacs

Touches de sélection des fonctions

Pieds stables



Surfaces en acier inoxydable lisses

Déplacement facile de la machine

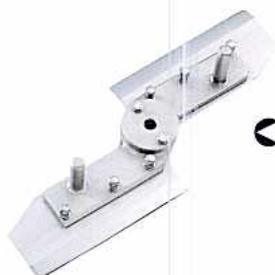
Pieds stables en acier inoxydable



Des accessoires qui correspondent aux vœux du client.

Pour Felix 100-CE et Felix 100s-CE, les tailles de grilles vont de 4 à 48 mm (voir tableau ci-dessous), en fonction des besoins de forme et de taille de coupe. Les accessoires tels que le cadre à râper, la grille à râper ou la grille à fromage permettent de couper ou de râper non seulement de la viande ou de la charcuterie mais aussi des produits divers tels que de la salade, par exemple, exactement comme voulu pour la préparation prévue. Tous les accessoires d'origine Treif, tous les éléments

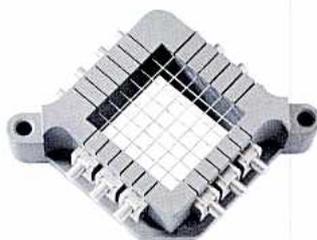
de remplissage et de coupe, qui doivent être nettoyés, se changent et se démontent sans avoir à recourir à des outils. Le temps nécessaire pour changer les instruments de coupe est si court qu'il est possible de réagir très rapidement aux souhaits des clients. Le fait qu'il soit aussi facile de se servir de la machine et de la régler garantit une qualité constante.



◀ Le couteau double permet d'augmenter la capacité de Felix 100-CE et de Felix 100s-CE.



◀ Les cadres et les grilles à râper sont des accessoires destinés à râper et couper les légumes et les fruits à chair ferme.



◀ La grille à fromage en acier inoxydable est ce qui permet d'avoir des dés de fromage de taille et forme précises.

acier inoxydable

Data de technique

	Felix 100-CE	Felix 100s-CE	Felix 100sl-CE
Domaines d'utilisation	AGSC	AGSC	AGSC
Rendement maxi. en kg/h	800	1.050	1500
Longueur de chargement maxi. (mm)	300	300	550
Épaisseur de coupe maxi. (mm)		0,5–32	
Section transversale de la grille (mm)		96 x 96	
Longueur/Largeur/Hauteur (mm)	1.100 x 645 x 1.050		1.600 x 645 x 1.050
Équipements supplémentaires	Cadre à râper, grille à râper, Cadre de compensation pour découpage en lamelles, Grille à fromage, Couteau double		
Dimensions des grilles	4/5/6/8/10/12/14/16/20/24/32/48		
Poids	env. 170 kg		env. 200 kg
Tension de service	230/400 V (ou tension spéciale)		
Puissance connectée	1,2 kW		1,4 kW

A = Artisans S = Supermarchés
G = Cantines, Gastronomie C = Catering

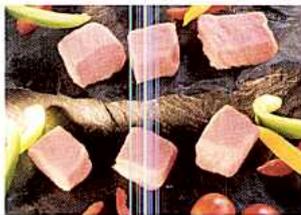
Le référence en matière d'utilisation polyvalente.

Felix 100-CE et Felix 100s-CE coupent, en dés ou en lamelles, légumes, fromages, fruits, poissons, tout autant que viande, charcuterie, lard et jambon. Et tous ces produits peuvent être aussi bien frais que cuits, refroidis ou réfrigérés jusqu'à 0 °C. Le nouveau et grand compartiment de coupe, la grille facilement enfichable, l'accouplement automatique et le Système Hydraulique Dynamique (DHS) correspondent à une nouvelle étape de référence dans la préparation des aliments.



Salade de saucisse

Dimensions de la grille : 42 x 4 mm décalé



Oignons

Cadre et disque de râpe:

Anneaux/Lamelles de 1,8 mm

Instructions de coupe

	Produits	Possibilités	
		Taille de la grille	Couteaux
	Jambon en tranches fines (cuit ou cru)	48 x 5 mm décalé	Couteau simple Couteau double
	Viande de boeuf ou de porc en tranches	48 x 12 mm 48 x 32 mm	Couteau simple Couteau double
	Goulasch de porc	20 x 20 mm	Couteau simple

Technologie de râpage

	Produits	Possibilités	
		Cadres	Disques
	Pommes de terre râpées, Navets	Cadre à râper	Disque à râper à gros trous
	Carottes, Pommes de terre, Lamelles de fromage	Cadre à râper	Disque à râper à petits trous
	Tranches de charcuterie, Carottes	Cadre à râper	Disque à râper Tranches de 4,5 mm
	Tranches fines, Salad de chou, Navets	Cadre à râper	Disque à râper Tranches de 1,8 mm



Fromage

Grille à fromage (grillage) : 8 x 8 mm

Adresses où vous pouvez nous joindre:

Hauptsitz:

Treif Maschinenbau GmbH

Lebensmitteltechnik

D-57641 Oberlahr

Telefon +49 2685 9440

Telefax +49 2685 1025

e-mail: info@treif.com

www.treif.com

Treif USA Inc.

Food Technology

464 Westport Avenue

Norwalk CT 06851

Phone +1 203 847 9699

Fax +1 203 849 8517

e-mail: treifusa@aol.com

www.treif.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.

Food Machinery Suppliers

551 Green Lane

GB-Ilford Essex IG3 9 RL

Phone +44 20 8 590 3595

Fax +44 20 8 599 5076

e-mail: info@treif.co.uk

www.treif.com

Treif Maschinenbau GmbH

Beijing Representative Office

RM 0208, Building B, BITIC Building

No. 1 Xingfusancun North Road

Beijing 100027 P.R. China

Phone + 86 10 6460 3937

+ 86 10 6464 6036

Fax + 86 10 6460 3940

e-mail: treifbo@public.gb.com.cn

www.treif.com

Service Online Treif

Connection Online permanente:

Connectez-vous sur notre réseau et profitez de la possibilité de vous informer en permanence sur Treif. Consulter nos dernières informations et laissez-nous vos messages par e-Mail.

Pour utiliser ce service gratuit, il vous suffit d'un modem ou d'une carte numéris pour l'accès à Internet.

Notre adresse sur le réseau:

Internet: <http://www.treif.com>

e-mail: info@treif.com



La technologie du future.