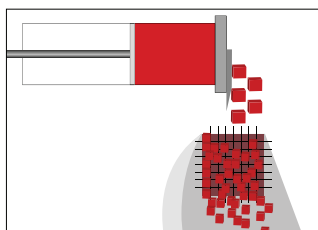


TWISTER

Нарезки кубиками или брусками, натирание – с TWISTER возможно всё

TWISTER для нарезки кубиками и брусками достигает в час производительности нарезки до 3.500 кг(теоритическое максимальное значение) – и это даже при непрерывной работе.

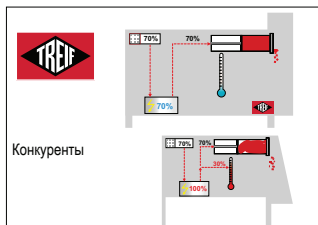
Здесь встретились максимальная нагрузка и мощные результаты производительности с высоким удобством в обслуживании, с момента загрузки до мытья. Простое меню управления с помощью дисплея обслуживается интуитивно.



Система AVS (автомат. система предварительного уплотнения) позволяет, с самого начала, добиться оптимальной точности формы кубиков или брусков. Кроме этого, она служит оптимизации времени циклов, посредством, например, быстрого процесса в незаполненных отделениях камеры.



Разумеется, в спектр областей применения TWISTER входят кусочки гуляша.



Благодаря системе DHS (динамическая гидр. система, снижается тепловыделение машины, замедляется рост бактерий).



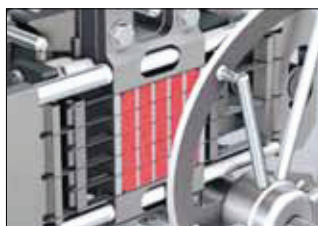
Готовые продукты также можно нарезать без проблем.



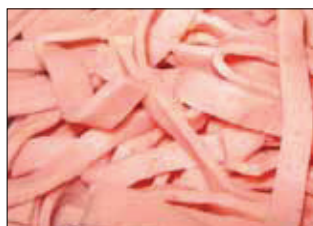
Режущая заслонка совершает криволинейное движение. Только таким образом достигается практичное обслуживание одной рукой и максимальное заполнение камеры.



Машина TWISTER весьма многогранна. Различные параметры резания можно сохранять в памяти (до 50 программ).



Превосходный результат резки благодаря запатентованной филетировочной решётки(опция). Так достигается наилучшая геометрия резания, что дает превосходный результат резки.



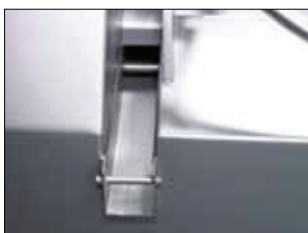
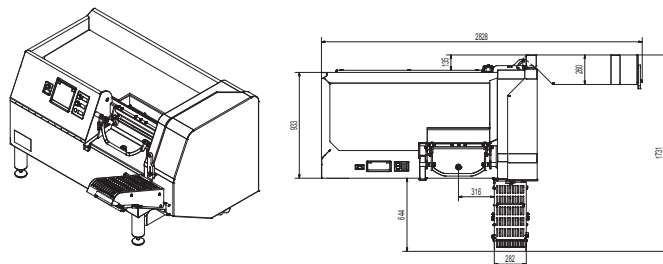
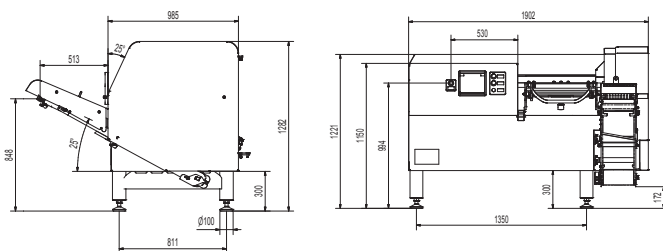
TWISTER для нарезки кубиками и брусками достигает часовой производительности до 3,5 т. Скорость вращения ножа регулируется индивидуально.

Щадящее резание

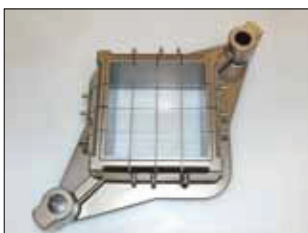
С помощью филетировочной режущей решётки (опционально) можно производить щадящую нарезку чувствительных продуктов, таких как термообработанное мясо, птица или варенная колбаса и при этом получать превосходные результаты.

Технические характеристики:

Макс. производительность в т/ч (теоретическое максимальное значение)	3,5
Макс. длина отрезки (мм)	1–50
Макс. скорость вращения резака в минуту	300/400 (опционально)
Габаритные размеры корпуса (мм)	
Длина / ширина / высота с подъемником и разгрузочным транспортером (мм)	1.902 / 1.800 / 1.282
Потребляемая мощность (кВт)	6,0
Комплекты решеток (мм)	4/5/6/8/10/12/15/17/20/24/30/40/60/120
Вес с подъемником и разгрузочным транспортером (кг)	около 670
Принадлежности для конкретных продуктов	опционально



Очистительный канал обеспечивает лучший сток жидкостей, например, мясного сока, промывочной воды.



Решетка сырорезки - необходимое условие получения точных по размеру и правильных по форме сырных кубиков.



TWISTER может быть также оснащен весами. Посредством постоянного общения с установкой, можно например нарезать количества, согласно заказам клиентов и напрямую взвешивать.

Основные достоинства:

- Гибкость и высокая производительность за счёт выбора между непрерывным и тактовым резанием, а также благодаря возможности индивидуального регулирования скорости вращения ножа
- Стандартно используемая направляющая на ленте выходного транспортера предотвращает соскальзывание ленты и увеличивает срок эксплуатации
- Оптимальное сжатие продукта благодаря автоматическому предварительному уплотнению (система AVS)
- Эргономичная система обслуживания одной рукой при закрывании камеры предварительного заполнения; резальная камера: 550 x 120 x 120 мм
- Филетировочная режущая решётка (опционально) для нарезки чувствительных продуктов
- Надежная защита от попадания гидравлического масла из цилиндра подачи в резальную камеру; Запатентованный гигиенический цилиндр (опция) делает загрязнение продукта гидравлическим маслом (на TREIF используется исключительно гидравлическое масло для продовольственной промышленности) технически не возможным