

- DICING
- PORTION CUTTING
- SLICING
- BREAD CUTTING



SLICING es

Passion for Food Cutting





Passion for Food Cutting

En TREIF todo gira alrededor del corte de alimentos. Nos dedicamos apasionadamente a esta emocionante tarea y deseamos ofrecer a nuestros clientes no solamente las mejores soluciones posibles de corte, sino también mejorar las posibilidades de sus productos en el mercado.

Con nuestra tecnología en máquinas, líneas de producción y sistemas de corte y loncheado de alimentos, podemos contribuir significativamente al éxito de nuestros clientes. Nuestro exclusivo rango de posibilidades de corte y la estrecha colaboración que mantenemos siempre con nuestros clientes es lo que nos permite conseguir esto. Tanto para carne, salchichas y queso, pan y confitería, o para cortar dados, tiras o lonchas, TREIF conoce la técnica de corte más adecuada y cómo aplicarla exactamente. El gran número de patentes nacionales e internacionales son una evidencia de ello.

Ponemos nuestro cuerpo y alma para asegurar a nuestros clientes que obtendrán los máximos beneficios posibles: in-

genieros cualificados, especialistas en ventas motivados y técnicos de servicio expertos – a menudo maestros charcuteros o panaderos – trabajan para asegurar un rendimiento máximo para obtener el máximo beneficio. Y nunca paramos de buscar la mejor solución para que nuestros clientes sigan teniendo éxito en sus mercados.

Nuestro objetivo es la satisfacción del cliente. Confiamos en conseguirlo mediante la exclusiva combinación de TREIF: tecnología de corte y servicio al cliente.

Lo que empezó hace más de 60 años con la fabricación y venta de sierras y piedras de afilado se ha convertido en lo que ahora es TREIF – una empresa líder a nivel internacional en el campo de la tecnología de corte de alimentos.

Una empresa con sustancia y pasión. Sustentada sobre nuestra fuerza corporativa y enfocada consecuentemente hacia nuestros clientes y sus mercados.



TREIF Cutting Center

Con más de 250 empleados en todo el mundo, acompañamos a nuestros clientes en su búsqueda de soluciones para sus retos de envasado. Para este propósito, tenemos cuatro Unidades de Competencia independientes altamente especializadas, las cuales combinan bajo el mismo techo el mayor rango de tecnología de corte de alimentos del mundo.

Para dar asistencia a nuestros clientes hay especialistas elegidos de cada Unidad de Competencia, que se dedican exclu-

sivamente a la resolución de problemas y al cumplimiento de requisitos específicos de su campo de aplicación. Como especialistas en las 4 áreas, podemos ofrecer a nuestros clientes conocimientos comunes a otros sectores. Y somos capaces de asegurarles la ventaja que necesitan en sus mercados.

TREIF – ¡porque hay más que cortar, que solamente cortar!





Una presentación óptima es la clave para el éxito en las ventas

A fin de obtener unas ventas óptimas de sus productos, Ud. necesita un alto nivel de calidad, pero también hay una demanda cada vez mayor en cuanto a una presentación óptima. Ud. necesita un colaborador que le dé soporte en esto. Una solución que responda a las mayores demandas en higiene y con la cual pueda establecer una estrecha relación con sus clientes, pero con la que pueda aumentar la rentabilidad de sus procesos productivos.

En nuestra Unidad de Competencia de SLICING, consideramos que una presentación estética de sus productos tiene la máxima importancia. No importa si hablamos de salchichas, jamón o queso: Su producto se lonchea limpio, se apila de la mejor forma y por lo tanto se presenta con un alto grado de calidad.

El rango completo de posibles áreas de aplicación

Versátil, robusta, de alta capacidad y también ahorra espacio – por esto se caracteriza la DIVIDER 440. Un escalón más

arriba está la DIVIDER 660, con sus 2.640 cortes/minuto, también con una construcción compacta. Básicamente, la producción de la DIVIDER 440 es tan versátil como la de la DIVIDER 660. Hay varias combinaciones posibles, desde un envase apilado hasta el desarrollo de la DIVIDER 660 para una descarga automática. La DIVIDER 660 ofrece varias posibilidades de aplicación gracias especialmente a su gran cámara de producto. Por ejemplo, se pueden cortar a la vez 3 filas de producto de 100 mm de calibre.

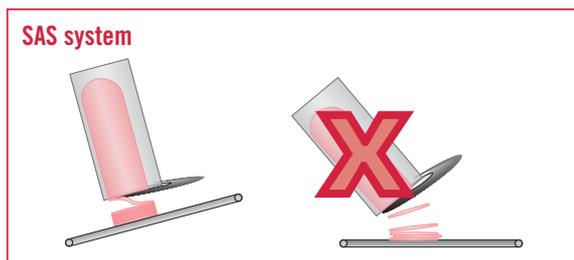
El loncheado creativo nos lo ofrece la DIVIDER 600 vario - la única en su clase con una presentación decorativa de precisión. Creando sus propias decoraciones, o utilizando decoraciones en forma de rosa o corazones, Ud. da a sus productos un toque personal. La loncheadora de alta velocidad DIVIDER 800 encaja con los requisitos de la producción industrial. Viene equipada con carga automática y puede convertirse en una línea completamente automatizada. Desde la carga de la en-



vasadora - todo puede ser automatizado completamente. La línea de alimentación desarrollada por TREIF, con su estación de clasificación patentada y exclusiva, puede cambiar el formato del envasado con sólo pulsar un botón. Los afiladores automáticos de las hojas de corte SD 380 aseguran que las hojas estén constantemente afiladas, garantizando una producción totalmente fiable.

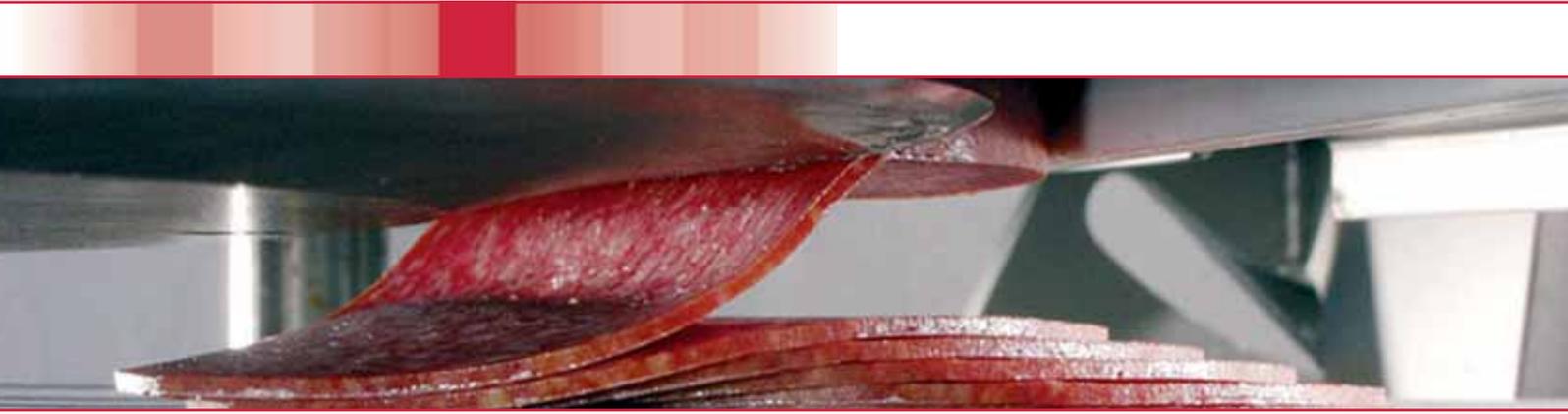
SAS – la fórmula para una disposición perfecta del producto

Tanto si usted está hablando de una máquina industrial o de un modelo para lanzarse en el mercado - hay ciertos



principios para lonchar que TREIF siempre mantiene. Ésto incluye una presentación perfecta del producto, garantizada por el sistema global exclusivo y patentado del SAS. El SAS significa, por sus siglas en inglés, „Apilado/Escalonado mientras que Ud. lonchea“. Ambos trabajos se realizan en un mismo proceso, de modo que las lonchas no puedan caer o deslizarse. Las lonchas caen exactamente una encima de otra, incluso para apilados de 100 mm de altura.

La hoja de corte de todas las loncheadoras TREIF no necesita ser cambiada por encima de la cabeza. Éste principio es también un componente del concepto higiénico, pues este tipo de construcción permite no sólo el cambio de la hoja de corte sin riesgo, sino que también significa que el área de corte se puede limpiar rápidamente. Pero las loncheadoras no asumen ningún riesgo con respecto a la higiene. Sólo tiene que pensar en el diseño abierto y el desmontaje de los componentes del equipo, que se puede realizar en pocos pasos y, en la mayoría



de los casos, sin herramientas. Además de esto, todas las loncheadoras se construyen en acero inoxidable. Todas las piezas carecen de esquinas rectas y se sellan herméticamente.

Cree su propia lista de deseos

El alto nivel de calidad de TREIF en el programa estándar es la base óptima para la maquinaria hecha a la medida. Cree su propia lista de deseos. Prepararemos la solución más óptima y económica para usted. Requisitos particulares para la carga y descarga, ajustar la cámara de corte al producto, o hasta equipar los transportadores de descarga con radiación UV para esterilizarlos - éstos son sólo algunos ejemplos de lo que puede hacer TREIF.

Lonchar con TREIF – las ventajas de un vistazo:

- Presentación perfecta de producto a través del sistema patentado SAS, único en el mundo
- Sin cambios de cuchilla por encima de la cabeza
- Paquetes iguales equipando la loncheadora con el control de peso y el juego de cintas, incluso es posible automatizar completamente la línea
- Pantalla táctil con menú guía intuitivo
- Limpieza fácil, con ahorro de tiempo, gracias al diseño abierto de la máquina y al fácil acceso a la zona de corte
- Ventajas higiénicas gracias a la construcción en acero inoxidable (libre de esquinas, soldaduras a prueba de agua)



	DIVIDER 440	DIVIDER 660	DIVIDER 600 vario	DIVIDER 800	Alimentador debandejas	SD 380	HS 380
Máx. cortes/min.	1.760	2.640	2.400	3.200			
Sección transversal del producto ancho x alto (mm)	280 x 160	320 x 130 0 280 x 160	280 x 160	320 x 130 0 280 x 160			
Máx. longitud de alimentación (mm)	850	850	800	1.200			
Potencia (kW)	4,8	5,5	6,0	8,2	11,0	1,0	
Productos							
Características	Loncheado flexible en el mínimo espacio	Gran cámara de producto	Decoración precisa	Carga automática en series	Cambio de formato pulsando un botón	Afilador de la hoja de corte para la loncheadora	Dispositivo de afilado para trocear



DIVIDER 440: Loncheado de alto rendimiento en el mínimo espacio

Datos técnicos:

Máx. longitud de corte (mm)	0,5–25
Dimensiones del bastidor (mm)	
Longitud con transportador de descarga	2.520
Ancho	960
Altura de transporte	1.900
Ajuste de altura	2.200
Peso (kg)	Ca. 620
Altura de apilado máx. (mm)	100
Almacenaje de hasta 100 programas	✓
Soporte neumático de producto	✓
Soporte manual/específico de producto	Optional
Control de peso	bajo demanda
Cinta de clasificación	bajo demanda
Cinta Flip-Flop	bajo demanda

Las ventajas de un vistazo:

- Alto grado de flexibilidad: cambio de producto sin ningún cambio mecánico
- Envases iguales con control de peso
- Empleo versátil gracias a la capacidad de la línea
- Procesado sólido, de alta calidad, para funcionar a varios turnos
- Diseño abierto y fácil accesibilidad a la zona de corte
- Solución especial: mayor cámara, hasta calibre de 220 mm, como p.e., mortadela italiana
- Solución especial: Cuchilla orbital
- Posibilidad de asistencia remota (a través de una red de trabajo)
- Pantalla táctil con menú guía intuitivo





DIVIDER 660: La solución flexible para el mercado de productos loncheados

Datos técnicos:

Máx. longitud de corte (mm)	0,5–25
Dimensiones del bastidor (mm)	
Longitud de la loncheadora	1.900
Ancho	960
Altura de transporte/ Ajuste de altura	1.900/ 2.200
Peso (kg)	aprox. 620
Altura de apilado máx. (mm)	100
Almacenaje de hasta 100 programas de loncheado	✓
Estadísticas de loncheado (almacenaje de datos operativos)	bajo demanda
Soporte de producto neumático	✓
Soporte de producto manual	bajo demanda
Soporte de producto específico	bajo demanda
Controlador de peso	bajo demanda
Transportador de clasificación, cinta lateral, cinta Flip-Flop	bajo demanda
Sistema simple de descarga automática	bajo demanda

Las ventajas de un vistazo:

- Elección de la presentación del producto (p.e. en abanico, apilado, otros posicionados del producto) pulsando un botón
- Flexibilidad gracias a la mayor cámara de producto: p.e. es posible cortar a la vez 3 filas de producto de 100 mm de calibre
- Utilización versátil, gracias a las posibles combinaciones, desde la forma de alimentar el producto, hasta la automatización completa de la línea
- Solución especial: mayor cámara, hasta calibre de 220 mm, como p.e., mortadela italiana
- Solución especial: Cuchilla orbital
- Pantalla táctil con menú guía intuitivo y software innovador con 4 niveles de usuario
- Posibilidad de asistencia remota (a través de una red de trabajo)





Alimentador de bandejas DIVIDER 660 smart: realmente compacto

Las ventajas de un vistazo:

- Con una longitud de aprox. 6.000 mm resulta la línea de alimentación de bandejas que probablemente más espacio ahorre dentro de su clase
- Alimentación automática de productos cortados sin ningún tipo de manipulación a la envasadora
- Mayor higiene y menos gastos de personal al prescindir de cualquier contacto manual
- Combinable sin problemas con cualquier envasadora común
- Aumento de la efectividad gracias a un software actualizado y cintas de acumulación para la sincronización óptima de cortadora y máquina de relleno
- Flexibilidad en gran medida: conmutación de la máquina a servicio manual por pantalla táctil factible en cualquier momento
- Mensaje automático del Check-Weigher a la cortadora en caso de divergencia con peso teórico; a continuación, corrección automática de los siguientes grupos de productos
- Condiciones de limpieza ideales: p. ej. con una maniobra, el Check-Weigher se puede desplazar por debajo del dispositivo de protección dispuesta para tal finalidad, a fin de proteger de daños durante la limpieza





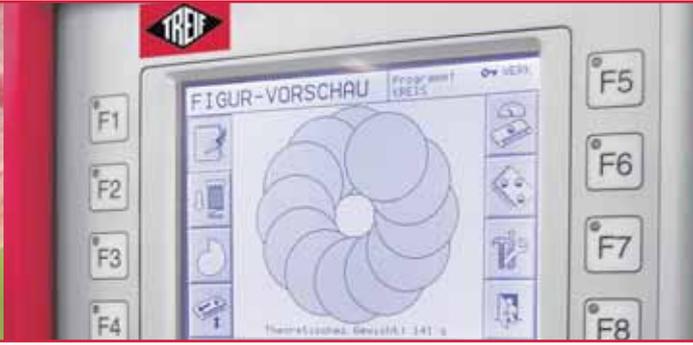
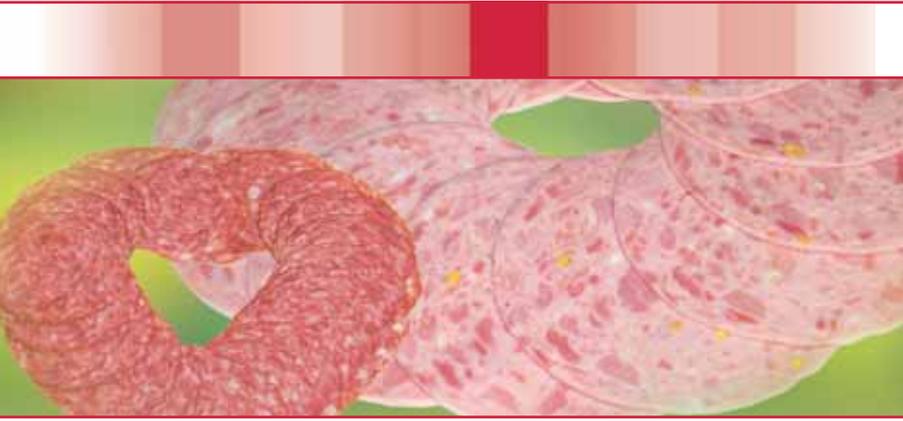
Así es como deben ser las loncheadoras creativas: DIVIDER 600 vario con decoración de precisión

Datos técnicos:

Máx. longitud de corte (mm)	0,5–25
Dimensiones del bastidor (mm)	
Longitud de la loncheadora sin cinta	1.460
Ancho	1.120
Altura de transporte	2.060
Ajuste de altura	2.200
Peso (kg)	aprox. 780
Altura de apilado máx. (mm)	50
Almacenaje de hasta 100 programas de loncheado	✓
Estadísticas de loncheado (almacenaje de datos operativos)	bajo demanda
Soporte de producto neumático	✓
Soporte de producto manual	bajo demanda
Soporte de producto específico	bajo demanda
Controlador de peso	bajo demanda
Transportador de clasificación, cinta lateral	bajo demanda
Diseñador de decoración	bajo demanda

Las ventajas de un vistazo:

- Posibilidades de presentación completamente nuevas: la presentación con decoración, con opciones individuales para formas y diseños
- Fácil ajuste para cambiar productos y diseños
- Fácil especificación de la decoración gracias al diseñador de decoración
- Porciones iguales mediante el controlador de peso y el dispositivo de clasificación lateral
- Ahorro de tiempo y costes, así como beneficios higiénicos, gracias al alimentador de bandejas de fácil uso
- Software innovador con almacenaje de los parámetros del usuario en 4 niveles
- Condiciones de limpieza ideales, incluyendo dispositivo de protección para el controlador de peso y el eje rotativo de alimentación





DIVIDER 800: La solución poderosa para hoy y para el futuro

Datos técnicos:

Máx. longitud de corte (mm)	0,5–25
Dimensiones del bastidor (mm)	
Longitud de la loncheadora sin cinta	1.560
Ancho	1.670
Altura de transporte	1.950
Ajuste de altura	2.900
Peso sin accesorios (kg)	aprox. 940
Altura de apilado máx. (mm)	100
Pantalla táctil	✓
Almacenaje de hasta 200 programas de corte	✓
Estadísticas de loncheado (almacenaje de datos operativos)	✓
Carga automática	✓
Cámara de corte rotativa	✓
Rodillos de alimentación para un guiado óptimo de productos largos	✓
Controlador de peso	bajo demanda
Transportador de clasificación, (cinta lateral de clasificación/flip-flop)	bajo demanda
Estación de clasificación; Alimentador de bandejas; cintas de acumulación	bajo demanda

Las ventajas de un vistazo:

- Alta capacidad de corte, de hasta 3.200 lonchas por minuto
- Procesado de productos de longitudes de hasta 1.200 mm
- Ajustes individuales de la máquina al producto mediante los controles servo separados para todos los componentes de la máquina
- Diseño modular: en caso de una expansión extrema, la planta de loncheado puede crecer al ritmo del negocio, en respuesta a una mayor demanda de trabajo
- Etapa de expansión final: Línea de clasificación con alimentador de bandejas para el transporte directo del producto a la envasadora
- 8 niveles de usuario
- Posibilidad de asistencia remota (a través de una red de trabajo)
- Condiciones de limpieza ideales, incluyendo dispositivo de protección para el controlador de peso y el eje eléctricamente rotativo de alimentación





La forma totalmente automática de cortar inteligentemente: línea DIVIDER 800

Línea de alimentación de bandejas DIVIDER 800 –

Las ventajas de un vistazo:

- Automatización completa desde la carga hasta el envasado
- Alta tecnología: un ordenador industrial controla los motores más modernos, con el mayor grado de precisión
- Aumento de la efectividad gracias a un software actualizado y cintas de acumulación para la sincronización óptima de cortadora y máquina de relleno
- Conexión sin problemas a cualquier termoformadora
- La producción se respalda online: servicio remoto y actualizaciones de software vía modem
- Fácil de manejar y diseñada para ahorrar espacio: p.e. las cintas de acumulación se pueden pivotar eléctricamente hacia arriba para limpiar
- Una ventaja más: el DIVIDER 800 también se puede combinar perfectamente con otros alimentadores de bandejas, p. ej. el alimentador Smart

- Todo es posible: soluciones individuales hechas a medida para cumplir con sus requisitos

El Alimentador de bandejas TREIF –

Las ventajas de un vistazo:

- Combinación sin límites: el alimentador de bandejas se puede compatibilizar con cualquier cortadora, o aplicar también como solución autónoma
- Pueden integrarse en cualquier momento en líneas especiales de producción (p.e. para producción de carne picada o de carne fresca)
- Cambio de producto sin ninguna transformación mecánica complicada: gracias a la estación de clasificación, la línea puede cambiar las formas de los grupos de envasado tocando sólo un botón (¡patentado por TREIF!)





Cree su propio proceso de producción: la elección es suya

Las ventajas de un vistazo:

- Todo del mismo proveedor: TREIF no sólo ofrece un loncheado profesional, sino también una presentación profesional de los productos loncheados
- Mayor independencia: las cintas de las loncheadoras TREIF son compatibles con cualquier loncheadora
- Porciones iguales (peso optimizado) con tecnología opcional de control de peso
- Para procesado posterior de sus productos loncheados, TREIF ofrece soluciones sencillas, semiautomáticas y completamente automáticas, según se requiera (p.e. dispositivo de clasificación lateral o cinta flip-flop para grupos de productos clasificados que difieran del peso objetivo)
- Varios módulos de expansión: su loncheadora crecerá con su negocio en respuesta a una mayor demanda de trabajo
- Todo es posible: soluciones individuales hechas a medida para cumplir con sus requisitos





Dé siempre a sus hojas de corte el acabado correcto: SD 380

Datos técnicos:

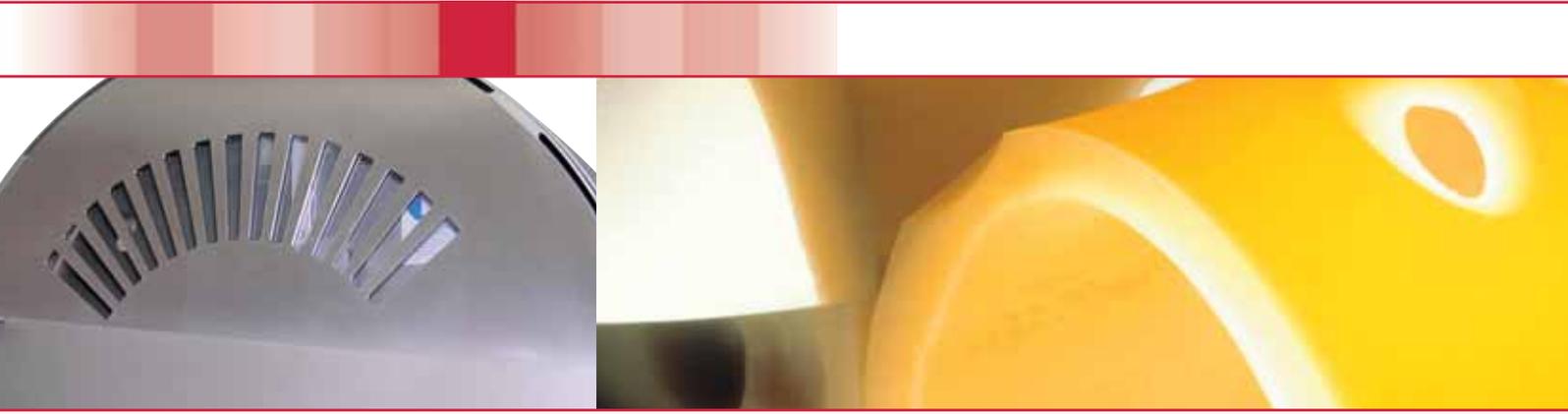
Espacio necesario – cerrado (mm)	
Longitud	870
Ancho	580
Altura	1.750
Espacio necesario – abierto (mm)	
Longitud	1.890
Ancho/ Altura	800/ 1.750
Área de afilado	100–380 (radio de hoja)
Revoluciones hoja de corte	1 o 3 (seleccionado en el dial)
Tipo de hojas de corte	DIVIDER 200/400/440/600/660/600 vario/800, DIVIDER-CE, DIVIDER COMPACT
Peso de transporte (kg)	280; 617
Voltaje de operación	400 V, 50 Hz
Conector	CEE 16 A
Eliminación automática de rebabas	✓
Transportador de clasificación, (cinta lateral de clasificación/flip-flop)	bajo demanda

Estación de clasificación; Alimentador bajo demanda de bandejas; cintas de acumulación

Las ventajas de un vistazo:

- Fiabilidad en la producción y calidad gracias a la disponibilidad permanente de hojas afiladas
- Presentación óptima del producto mediante el corte limpio
- Afilado y eliminación automáticos de las rebabas
- Trabajo sencillo y seguro
- Diseño compacto y ergonómico

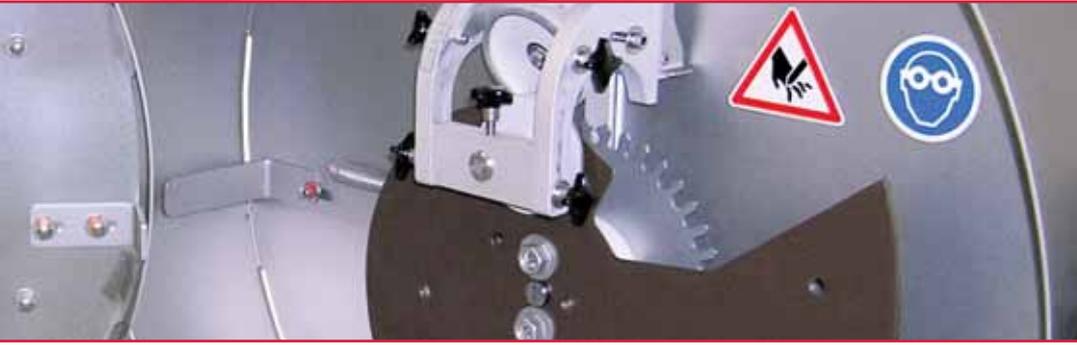




Siempre un perfecto corte gracias al útil de afilado HS 380

Las ventajas de un vistazo:

- El útil de afilado HS 380 hace imbatible el afilado manual de las cuchillas de corte de TREIF, los tiempos improductivos y de espera forman parte del pasado
- Fácil de manejar y con seguridad el HS 380 se encarga de un filo de corte agudo y duradero. Sus productos gracias a la cuchilla de corte afilada logran un corte limpio y óptimo presentable
- Cuerpo de afilado dotado de diamante
- Afilado y desbarbar en un sólo paso operativo
- No precisa ningún suministro de energía (ni eléctrico, ni neumático)



www.treif.com/spain



SEDE CENTRAL:

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

DIRECCIONES:

TREIF 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