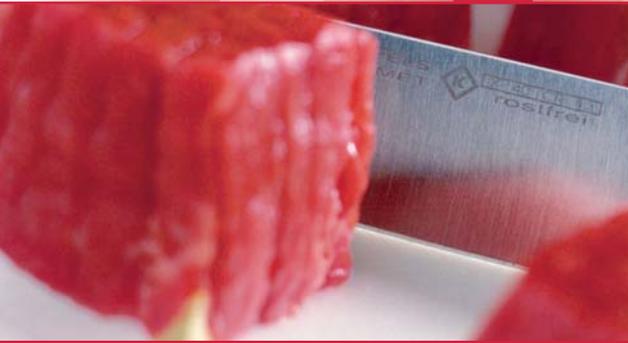


- DICING
- PORTION CUTTING
- SLICING
- BREAD CUTTING



DICING 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 ésto. Tanto para carne, salchichas y queso, pan y confitería, como 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:

ingenieros 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.



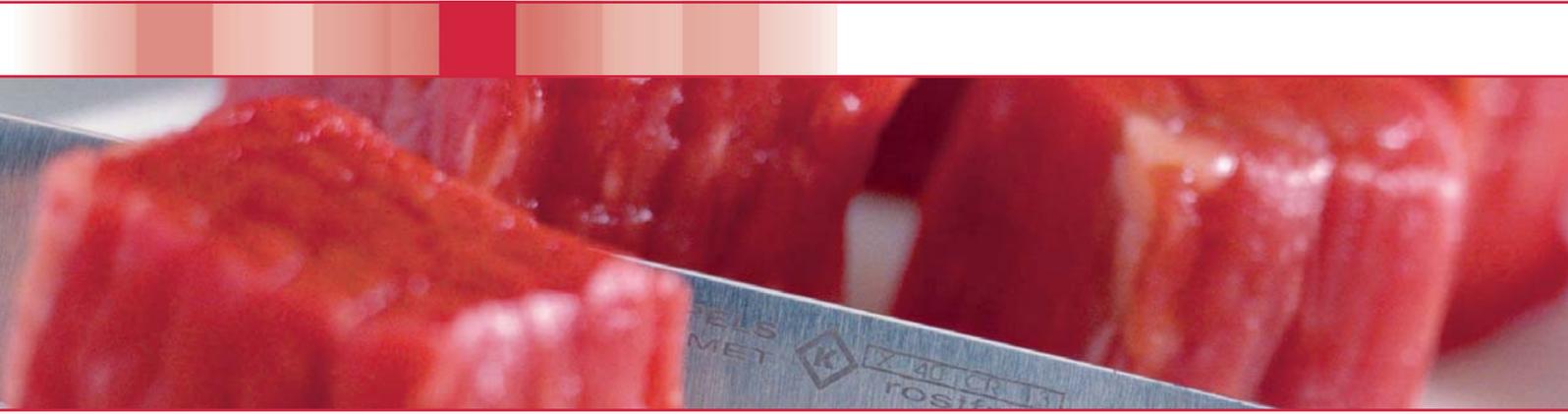
Food Cutting Center

Con más de 250 empleados en todo el mundo, acompañamos a nuestros clientes en su búsqueda de soluciones ayudamos 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 exclusivamente 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!





Corte en dados y tiras – precisión en los 6 lados

Un corte liso y limpio es el requisito decisivo para un producto final visualmente atractivo. El aprovechamiento óptimo del producto es una garantía del coste operativo de la máquina.

La exitosa historia de TREIF empezó con el corte en dados, en lonchas, y con el rallado de productos alimenticios. Desde esta base, los especialistas de la Unidad DICING establecen unas prioridades claras para el desarrollo y fabricación de los equipos: poderosos, con una calidad de corte de primera clase, fáciles de manejar, de fácil mantenimiento y con unas características higiénicas superiores a cualquier otra cortadora de dados.

Garantías para una calidad de corte de primera

La precisión de TREIF en el corte en dados no es casual. La base de todo esto es una tecnología inteligente y patentada. Tomemos el sistema de pre-compresión automática (AVS) como ejemplo: gracias a su tecnología patentada, el primer dado se corta con la misma exactitud y se forma con

la misma precisión que el último (optimización de los dados residuales). Ésto establece una gran diferencia cuando hablamos de carne fresca.

Un corte cuidadoso es esencial para la calidad, especialmente con productos delicados: nuestra rejilla a contra dirección evita que el producto se mueva, lo cual ocurre en sistemas convencionales. Éste es el método ideal para conseguir resultados de corte de primera clase incluso para productos delicados como la carne cocida.

Asegurando la calidad– Ahorrando energía

Usando nuestro DHS (Sistema Hidráulico Dinámico) la carga térmica en las máquinas se reduce (¡ventaja higiénica!) y se ahorra energía (reducción de costes). Ésto también implica que el empujador de alimentación se desliza más cuidadosamente en el cajetín de corte. Otra razón por la que los dados se cortan limpiamente con TREIF.



Usando el sistema patentado DHS y el sistema de ahorro de tiempo "Click&Go", cada cortadora de dados TREIF tiene un sistema de cambio rápido de rejillas, sin necesidad de herramientas.





Apostar por la ponderación adecuada

Cortar dados de peso exacto puede resultar tan sencillo... Basta con pulsar sobre el peso deseado introduciendo el dato, y nuestras máquinas le facilitarán las unidades de embalaje y/o envases grandes exactamente en el peso prefijado que haya indicado. Se puede adquirir la báscula para todas las cortadoras de dados TREIF dotadas de cinta de descarga.

En las siguientes páginas se ilustrará lo que TREIF tiene que ofrecerle en el campo del DICING. A continuación le presentaremos todo el programa de máquinas. FELIX es una cortadora para todos los usos para pequeños fabricantes -puede usarse de forma flexible y requiere un espacio mínimo. La máquina que le sigue en tamaño es FLEXON, que dispone de una larga cámara de corte y un sistema de manejo con una mano. Los modelos ARGON y TWISTER se usan para los trabajos de rango medio. La cortadora semiautomática TWISTER puede equiparse con un dispositivo de carga y con una cinta de salida. Con la TWISTER SP Ud. tiene, además

de una compresión optimizada para su producto gracias al dispositivo de compresión lateral, varias posibilidades para cargar y descargar la máquina. TWISTER AT es el especialista en carne fresca con una enorme cabida y alimentación totalmente automática.

La RAPTOR demuestra su gran capacidad con sus hasta 4,5 t/h. Las cortadoras de dados WARAN y CASEUS son la respuesta de TREIF a todas aquellas soluciones especiales de corte. La WARAN se ha desarrollado exclusivamente para el corte de productos congelados. La máquina reconoce las características del producto y adapta en consecuencia el número de revoluciones de forma automática. La CASEUS es la experta para quesos. Tanto para una alimentación controlada por láser con reconocimiento automático del producto como para la fijación de bloques en la tolva, para obtener unos resultados de corte de primera clase – de la A a la Z, la CASEUS es la adecuada para cualquier requerimiento de corte de queso. TREIF es el único fabricante en el mercado



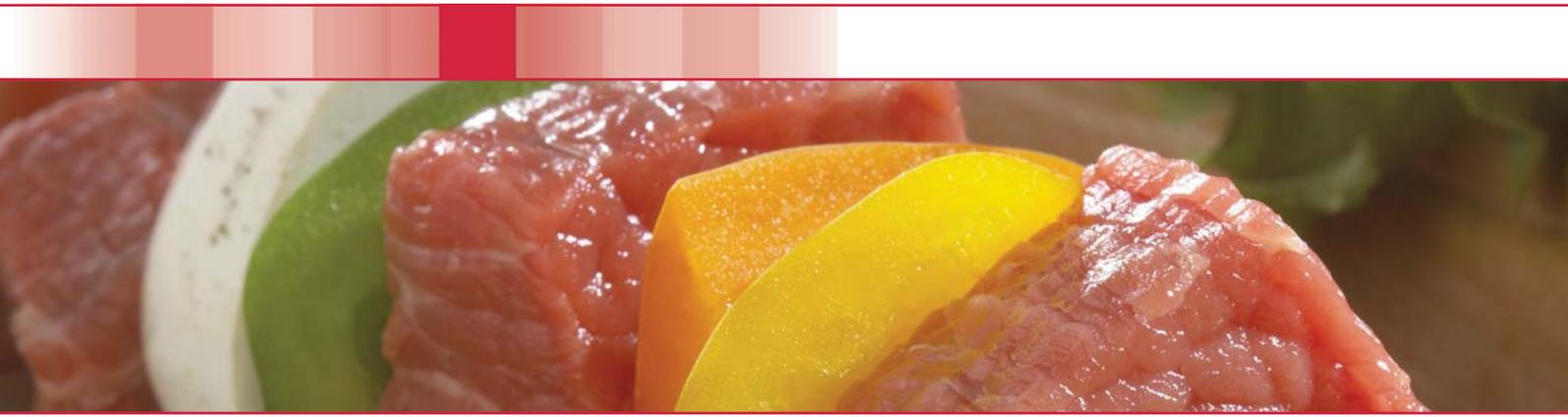
que ha desarrollado una máquina dual. La HUSKY puede transformarse de chuleteadora en cortadora de dados en menos de dos minutos.

Juntos hacemos sus ideas realidad

Sabemos que el perfil del usuario puede variar ampliamente en el campo del corte de dados y de tiras. Nuestro equipo, experto en aplicaciones, está muy bien preparado para esto. Las soluciones especiales incluyen transportadores de los productos a la máquina y desde ella, dispositivos de carga, carga con cinta transportadora, ajustes del cajetín para adaptarse al producto o diseños especiales para tolvas de llenado, y también la fabricación de sistemas completos con plataformas, escaleras, etc. La lista de opciones que ofrece TREIF es larga. Juntos hacemos sus ideas realidad.

DICING con TREIF – las ventajas de un vistazo:

- Calidad de corte siempre perfecta gracias al AVS y optimización de dados residuales
- Economización de tiempos durante la limpieza y el cambio de cuchillas gracias al sistema de cambio rápido de sierra „Enchufar&listo“
- Reducción de los costes consecutivos mediante condiciones ideales de higiene, p. ej. paneles laterales extraíbles de las cuchillas de la sierra
- Corte de dados y tiras en raciones precisas (unidades de embalaje de un peso prefijado) como opción para todas las cortadoras de dados TREIF dotadas de cinta de descarga
- Condiciones óptimas de corte gracias a accesorios específicos para la producción
- Cumplimiento de requisitos individuales con el equipo de profesionales TREIF especializados en aplicaciones



	FELIX	FLEXON	ARGON	HUSKY	TWISTER G
Capacidad (t/h) (en función del producto y la aplicación)	0,8	1,4	2,0	2,0	3,5
Dimensiones del cajetín ancho x alto (mm)	96 x 96	96 x 96	96 x 96	96 x 96	120 x 120
Longitud máx. de alimentación (mm)	300	550	550	550	550
Potencia (kW)	1,0	1,2	2,0	2,0	4,5 (TWISTER G: 6,0)
Productos					
Características	Pequeña, flexible, alto rendimiento	Sistema de manejo con una mano, Báscula bajo demanda	Sistema de manejo con una mano, Báscula bajo demanda	Máquina de corte para uso dual	Sistema de manejo con una mano, Báscula bajo demanda



	TWISTER SP	TWISTER AT	RAPTOR	WARAN	CASEUS
Capacidad (t/h) (en función del producto y la aplicación)	3,5	3,95	4,5	4,5	2,7
Dimensiones del cajetín ancho x alto (mm)	120 x 120	120 x 120	150 x 150	150 x 150	116 x 118
Longitud máx. de alimentación (mm)	550	620	620	620	550
Potencia (kW)	6,0	7,0	8,0	15,0	6,0
Productos					
Características	Alimentación totalmente automática/manual, Báscula bajo demanda	Alimentación totalmente automática, Enorme cabida, Báscula bajo demanda	También se puede utilizar como pretroceadora, Báscula bajo demanda	Especialista en carne congelada, Báscula bajo demanda	Especialista en quesos, Báscula bajo demanda



FELIX: El maestro en su categoría

Datos técnicos:

Máx. longitud de corte (mm)	0,5–32
Dimensiones del cajetín (mm)	
Longitud	985
Ancho	700
Altura	1.050
Rejillas (mm)	4/5/6/8/10/12/14/ 16/20/24/32/48/96
Peso (kg)	aprox. 173
Accesorios específicos de producto	bajo demanda

Las ventajas de un vistazo:

- Varias opciones de aplicación según los productos y los procesos de corte (también es posible rallar)
- El precorte indeseado del producto puede evitarse gracias al espacioso cajetín
- Compresión óptima del producto gracias al prensado previo automático
- Compacta y requiere poco espacio, es decir, perfectamente adaptada a los requerimientos de los pequeños fabricantes
- Máquina transportable





FLEXON: Tan versátil como los deseos de nuestros clientes

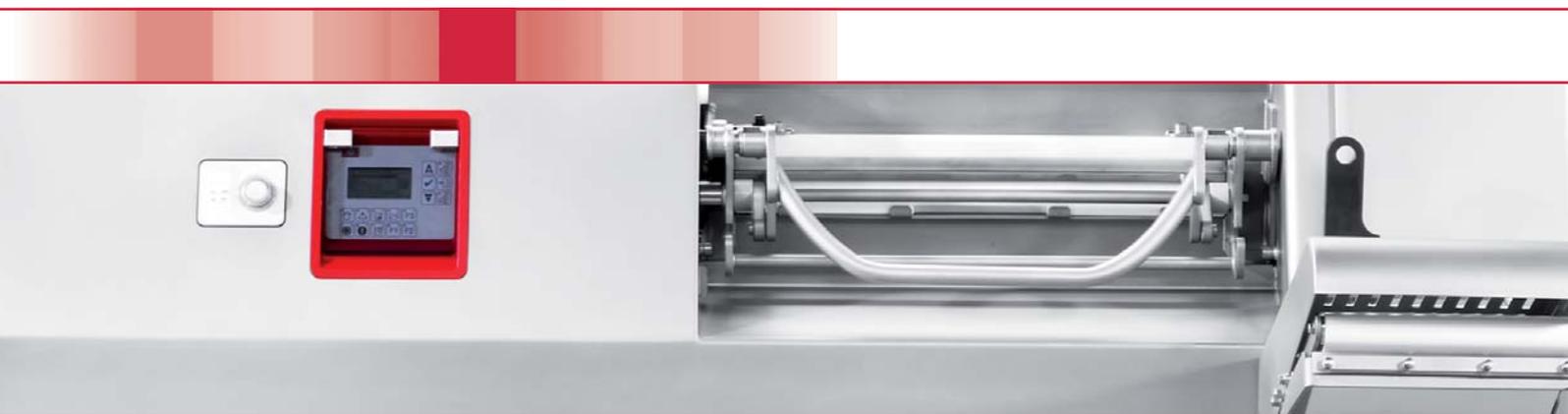
Datos técnicos:

Máx. longitud de corte (mm)	0,5–32
Dimensiones del cajetín (mm)	
Longitud	1.520
Ancho	750
Altura	1.060
Rejillas (mm)	4/5/6/8/10/12/14/ 16/20/24/32/48
Peso (kg)	230
Accesorios específicos de producto	bajo demanda

Las ventajas de un vistazo:

- Múltiples posibilidades de aplicación en cuanto a productos y procesos de corte (también apto para ralladuras)
- Elevado rendimiento de corte gracias a una larga cámara de corte (550 mm)
- Compresión óptima del producto gracias al prensado previo automático
- Sistema ergonómico de manejo con una mano para cerrar la cámara previamente llenada
- Flexibilidad gracias a la selección entre corte continuo y cíclico
- Consecuentemente ergonómica, incluso en la limpieza
- Máquina transportable





ARGON: La cortadora de dados con el mayor rendimiento en su categoría

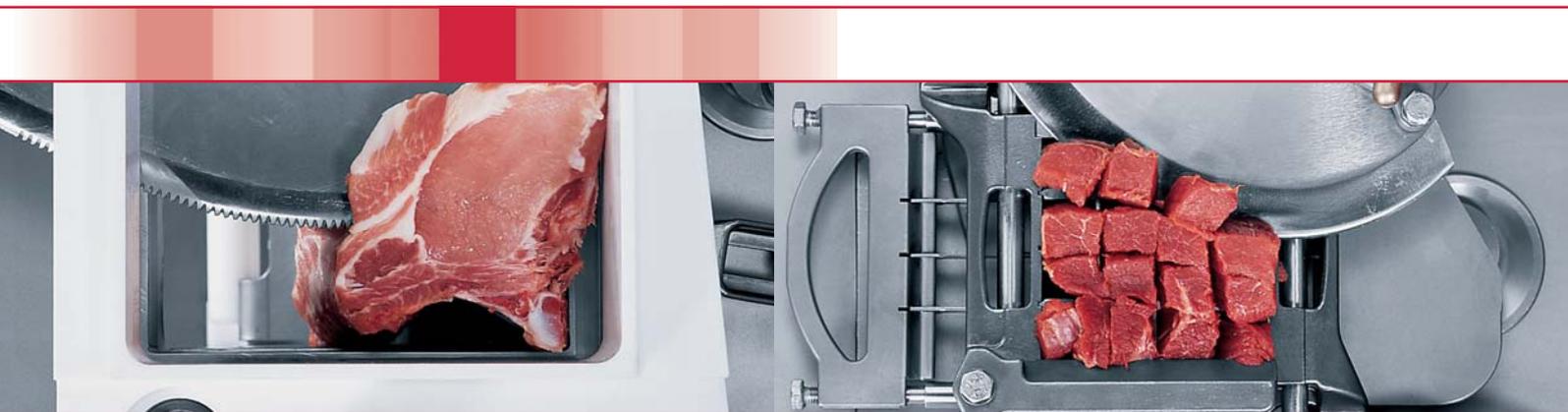
Datos técnicos

Máx. longitud de corte (mm)	1-50
Velocidad máx de corte de la cuchilla/min.	300
Velocidad de cuchilla ajustable (entre 100 y 300)	✓
Rejillas (mm)	4/5/6/8/10/12/14/ 16/20/24/32/48/96
Dimensiones del cajetín (mm)	
Longitud	1.740
Ancho	1.480
Altura	1.200
Peso (kg)	aprox. 415
Sistema de trabajo con una mano	✓
Pantalla táctil	✓
Se pueden almacenar hasta 50 programas de corte con los parámetros del usuario, colocados en 4 niveles	✓
Estadísticas de corte (almacenaje de datos operativos)	✓

Las ventajas de un vistazo:

- Máxima capacidad en el mínimo espacio: ARGON está preparada para un aumento de producción
- Elevado rendimiento de corte gracias a una larga cámara de corte (550 mm)
- Flexible y potente gracias a la selección entre corte continuo y cíclico, así como a la regulación individual de la revoluciones de cuchilla
- Compresión óptima del producto gracias al prensado previo automático
- Sistema ergonómico de manejo con una mano para cerrar la cámara previamente llenada
- Consecuentemente ergonómica, incluso en la limpieza
- Cinta de descarga de serie
- Máquina transportable





Una máquina que corta dados y chuletas – Cortadora de uso dual HUSKY

Datos técnicos:

Dimensiones del cajetín (mm)	
Longitud	2.265
Ancho	914
Altura	1.200
Peso (kg)	Aprox. 389
Control electrónico/Pantalla táctil	✓
Se pueden almacenar hasta 50 programas de corte con los parámetros del usuario, colocados en 4 niveles	✓
Estadísticas de corte (almacenaje de datos operativos)	✓
Carro inferior	✓
HUSKY como cortadora de dados	
Máxima longitud de corte (mm)	1–50
Velocidad máx. de corte de la cuchilla /min.	300
Rejillas (mm)	4/5/6/8/10/12/ 14/16/20/24/ 32/48/96
Accesorios específicos para cada producto	bajo demanda
Longitud máx. de alimentación (mm)	550

HUSKY como máquina de porcionamiento

Máxima longitud de corte (mm)	1–50
Número máximo de cortes/minuto	175
Sección transversal de producto (mm)	180 x 180
Longitud máx. de alimentación (mm)	600

Las ventajas de un vistazo:

- Calidad de corte de primera clase
- Alta producción de dados cortando porciones con una misma máquina
- Enorme flexibilidad: conversión en menos de 2 minutos
- Ahorros en costes, espacio y tiempo gracias al uso dual de una sola máquina
- Misma funcionalidad y equipamiento que las cortadoras de dados TREIF y que las máquinas de porcionamiento TREIF





Consistentemente ergonómica desde la carga hasta la limpieza: TWISTER / TWISTER G

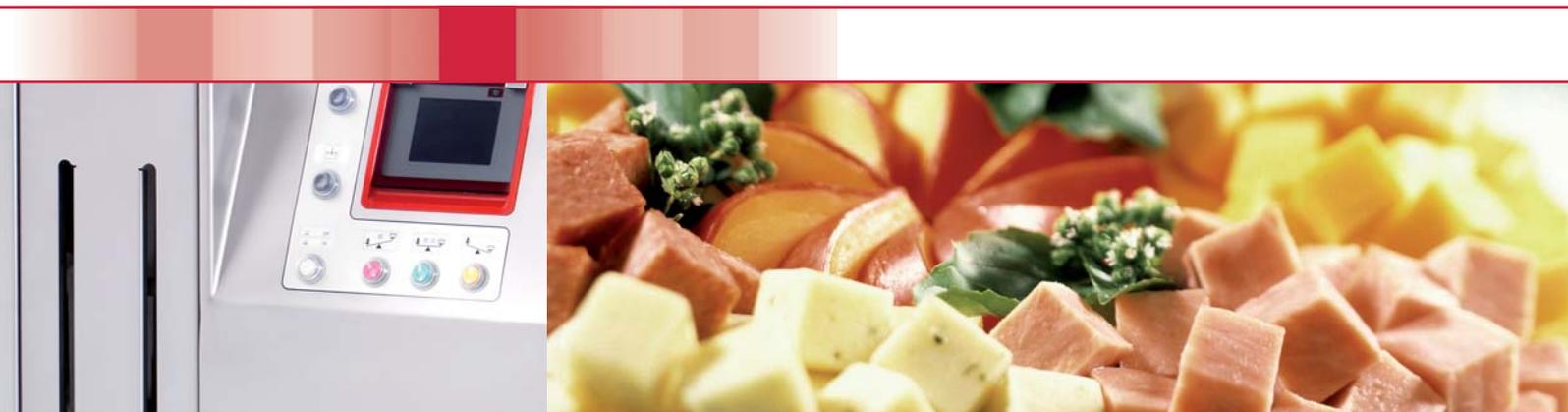
Datos técnicos:

Máx. longitud de corte (mm)	1–50
Velocidad máx de corte de la cuchilla /minuto	300/400 (TWISTER G)
Rejillas (mm)	4/5/6/8/10/12/ 15/17/20/24/ 30/40/60/120
Dimensiones del cajetín (mm)	
Longitud/Ancho con elevador y transportador de salida	1.900/1.800
Altura con elevador y transportador de salida	1.280
Peso con elevador y transportador de salida (kg)	aprox. 670
Sistema de trabajo con una mano	✓
Pantalla táctil	✓
Se pueden almacenar hasta 50 programas de corte con los parámetros del usuario, colocados en 4 niveles	✓
Estadísticas de corte (almacenaje de datos operativos)	✓
Carro para accesorios	bajo demanda

Las ventajas de un vistazo:

- Alimentación semiautomática
- Flexible y potente gracias a la selección entre corte continuo y cíclico, así como a la regulación individual de la revoluciones de cuchilla
- Compresión óptima del producto gracias al prensado previo automático (AVS patentada)
- Sistema ergonómico de manejo con una mano para cerrar la cámara previamente llenada
- Contrasierra patentada para productos sensibles (opcional)
- Aseguramiento de calidad del producto gracias a PQS (opcional): al cortar sustancias que formen grasa, éstas no pueden caer en el material del producto cortado
- Cilindro higiénico: previene el ensuciamiento de la cámara de corte (opcional)





Calidad medida por su eficacia: TWISTER SP

Datos técnicos:

Máx. longitud de corte (mm)	1-50
Velocidad máx de corte de la cuchilla/min.	400
Rejillas (mm)	4/5/6/8/10/12/15/ 17/20/24/30/40/ 60/120
Dimensiones del cajetín (mm)	en función del modelo; información detallada disponible bajo demanda
Peso (kg)	desde aprox. 700 (en función del modelo)
Pantalla táctil	✓
Se pueden almacenar hasta 30 programas de corte con los parámetros del usuario, colocados en 4 niveles	✓
Estadísticas de corte (almacenaje de datos operativos)	✓

Las ventajas de un vistazo:

- Compresión óptima del producto a cortar y con ello uso eficiente de la cabida de la cámara de corte mediante prensado transversal lateral
- Cuchilla separadora automática con contracorte de precisión
- Posibilidades de alimentación que ahorran costes y tiempo: elevador, dispositivo de elevación e inclinación para carro normalizado de 200 l; alimentación automática de la tolva con cinta transportadora
- Múltiples opciones respecto a la descarga de los productos cortados
- Flexible y potente gracias a la selección entre corte continuo y cíclico, así como a la regulación individual de la revoluciones de cuchilla
- Contrasierra patentada para productos sensibles (opcional)
- Aseguramiento de calidad del producto gracias a PQS (opcional): al cortar sustancias que formen grasa, éstas no pueden caer en el material del producto cortado
- Cilindro higiénico: previene el ensuciamiento de la cámara de corte (opcional)





TWISTER AT: El especialista de carne fresca con la gran capacidad de comprensión

Datos técnicos:

Máx. longitud de corte (mm)	1–50
Velocidad máx de corte de la cuchilla/min.	entre 100 y 400
Rejillas (mm)	4/5/6/8/10/12/ 15/17/20/24/ 30/40/60/120
Dimensiones del cajetín (mm)	
Longitud	3.076
Ancho	2.169
Altura	2.800
Peso sin cinta transportadora, sin poste (kg)	950
Pantalla táctil	✓
Se pueden memorizar hasta 50 programas de corte con la adjudicación de derechos de usuario	✓
Estadísticas de corte (almacenaje de datos operativos)	✓
Sierra para carne fresca	bajo demanda

Las ventajas de un vistazo:

- Alimentación totalmente automática para carro de 200 litros en tolva
- Gran rendimiento por la enorme cubida que aporta la tolva y la cámara de corte; Aprovechamiento adicional: la dimensión de acceso es el doble de grande que la cámara de corte
- Cuchilla separadora automática con contracorte de precisión
- Compresión óptima del producto y, con ello, grado máximo posible de llenado mediante prensado lateral Duo
- Flexible y potente gracias a la selección entre corte continuo y cíclico, así como a la regulación individual de la revoluciones de cuchilla
- Aseguramiento de calidad del producto gracias a PQS (opcional): al cortar sustancias que formen grasa, éstas no pueden caer en el material del producto cortado
- Cilindro higiénico: previene el ensuciamiento de la cámara de corte (opcional)





RAPTOR: Resistencia y precisión con una mínima mano de obra

Datos técnicos:

Máx. longitud de corte (mm)	1–50 (y 70 opc.)
Velocidad máx de corte de la cuchilla/min.	400
Rejillas (mm)	4/5/6/7/8/10/12/ 15/18/21/25/30/ 37/50/75/150
Dimensiones del cajetín (mm)	
Longitud	4.100
Ancho	1.480
Altura	3.000
Peso (kg)	aprox. 1.850
Pantalla táctil	✓
Se pueden almacenar hasta 50 programas de corte con los parámetros del usuario, colocados en 4 niveles	✓
Estadísticas de corte (almacenaje de datos operativos)	✓
Varios motores para la cuchilla y las rejillas	bajo demanda
Envase higiénico	bajo demanda

Las ventajas de un vistazo:

- Coste mínimo en recursos humanos gracias a la carga totalmente automática mediante dispositivo de elevación e inclinación o cinta transportadora
- Diseño resistente para las máximas exigencias industriales
- Compresión óptima del producto gracias al prensado previo automático (AVS patentada)
- Mayor productividad debido a optimización de tiempos improductivos (logro de los más bajos tiempos improductivos en comparación con la competencia)
- Ahorro de tiempo y ventajas de higiene gracias a la función doble de la cuchilla separadora (cuchilla separadora automática de serie)
- Aseguramiento de calidad del producto gracias a PQS (opcional): al cortar sustancias que formen grasa, éstas no pueden caer en el material del producto cortado
- Comodidad e higiene superiores gracias a la accesibilidad exclusiva del cilindro higiénico; que garantiza que los productos a cortar no entren en contacto con el aceite hidráulico (de serie)
- Restricción de carga para la sincronización en las siguientes fases de la transformación





WARAN: La respuesta para sus necesidades de corte de carne congelada

Datos técnicos:

Máx. longitud de corte (mm)	1-50
Velocidad máx de corte de la cuchilla/min.	400
Rejillas (mm)	6/7/8/10/12/14/ 15/17/19/21/25/ 30/37
Dimensiones del cajetín (mm)	
Longitud	2.330
Ancho con cinta de alimentación/con elevador	3.625/1.824
Altura	2.437
Peso (kg)	1.270
Cuchilla automática	✓
Pantalla táctil	✓
3 accionamientos variables para la cuchilla y para las rejillas superior e inferior	✓
Envase higiénico	✓
Accesorios específicos de producto	bajo demanda

Las ventajas de un vistazo:

- Carga totalmente automática por medio de cargador de cinta transportadora para varios bloques, elevador de bloque o solución específica del cliente
- Coste mínimo en recursos humanos
- Sistema de autoprotección Vartronic: en caso de mercancía a temperatura demasiado baja, se adaptan la velocidad de avance y las revoluciones de la cuchilla de corte
- Velocidad dinámica de sierra para resultados perfectos en el corte
- Aseguramiento de calidad del producto gracias a PQS (opcional): al cortar sustancias que formen grasa, éstas no pueden caer en el material del producto cortado
- Productividad superior gracias al prensado transversal Duo: compresión potente de bloques de hasta 175 mm de altura
- Accesibilidad exclusiva de la zona del cilindro para una comodidad e higiene incluso superiores
- Cilindro higiénico que garantiza que los productos a cortar no entren en contacto con el aceite hidráulico (de serie)





Su especialista para quesos y otros: CASEUS

Datos técnicos:

Máx. longitud de corte (mm)	1-50
Velocidad máx de corte de la cuchilla/min.	400
Rejillas (mm)	4/5/6/8/10/12/ 15/17/20/24/ 30/40/60
Dimensiones del cajetín (mm)	
Longitud	1.985
Ancho	2.950
Altura	1.784
Peso (kg)	800
Pantalla táctil	✓
Se pueden almacenar hasta 50 programas de corte con los parámetros del usuario, colocados en 4 niveles	✓
Estadísticas de corte (almacenaje de datos operativos)	✓
Modalidad de ralladura de gran rendimiento	✓

Las ventajas de un vistazo:

- Ahorro en costes y tiempo: alimentación automática de la tolva con cinta transportadora
- Dados siempre perfectos gracias a la técnica de corte continuamente asistida por ultrasonido (función patentada de dependencia de la presión)
- Cuchilla separadora automática con contracorte de precisión
- Seguridad en el proceso e higiene garantizados: el émbolo de avance hermetiza la cámara de corte casi un 100 %, impidiendo prácticamente la formación de restos de queso
- Cilindro higiénico para la separación del interior técnico y la zona de los alimentos (de serie)
- Rentabilidad e higiene: Eliminación automática de los residuos de producto a través del canal de residuos y, seguidamente, retroalimentación de los mismos en la cámara de corte
- Aseguramiento de calidad del producto gracias a PQS (opcional): al cortar sustancias que formen grasa, éstas no pueden caer en el material del producto cortado
- Múltiples opciones respecto a la descarga de los productos cortados





Precisión – con las cortadoras de dados TREIF ahora se puede porcionar

- Corte de dados y tiras en raciones precisas (unidades de embalaje de un peso prefijado)
- Exactitud de pesaje hasta +/- 0,3 % del peso teórico
- Aseguramiento de los pesos objetivo de la correspondiente unidad de embalaje en un programa de corte
- Recomendado a partir de unidades de embalaje de 5 kg; rango de pesaje hasta 50 kg
- Corrección automática de peso en caso de divergencia con peso teórico
- Distribución de raciones en cajas E, cajas de cartón y bolsas al vacío
- Aumento de la productividad / ahorro de tiempo
- Limpieza con agua corriente





¡Todo a mano!

- Todos los accesorios de la máquina están siempre a su alcance
- Fácil limpieza al guardar los componentes de la máquina, tales como la cuchilla y la cinta transportadora, en el carro accesorio



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