

- DICING
- PORTION CUTTING
- SLICING
- BREAD CUTTING



PORTION CUTTING 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, 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: 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.



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 !





Fileteado con TREIF – la precisión es la recompensa

Si es necesario combinar la producción con la precisión, entonces se imponen las máquinas fileteadoras TREIF, para cortar chuletas, filetes, tiras, panceta de cerdo, pastel de carne y muchos otros productos frescos y refrigerados o productos congelados hasta -4° C.

El objetivo de nuestra Unidad de Competencia de PORTION CUTTING se resume en: “El desperdicio es cosa de ayer, hoy tenemos TREIF”. Velocidad, precisión (no solamente cuando cortamos a peso exacto), aumento en la productividad – todas son características de nuestras fileteadoras.

Únicas en el mundo: FALCON y FALCON conti

La FALCON y la FALCON conti demuestran hasta donde puede llegar el nivel de competencia y la fuerza innovadora de TREIF. Con estas dos máquinas, TREIF es el único suministrador en el mundo que puede ofrecer un corte de producto, incluso con hueso, no sólo preciso sino también a peso fijo.

La tecnología de escaneado de alta velocidad de 360° hace posible el reconocimiento completo del producto. Esta aguda vista de la FALCON y de la FALCON conti hace que la amortización del equipo sea rápida. Sin necesidad de abrir ninguna tapa manualmente, se puede alimentar la FALCON conti de forma continua mediante un transportador. Así, esta precisa cortadora se convierte en su fiable colaboradora en la cadena de producción.

Las largamente probadas, continuamente optimizadas, y poderosas fileteadoras JAGUAR, PUMA y LION son componentes indispensables del programa de máquinas TREIF. La capacidad de corte de las máquinas varía. Todas trabajan con el Sistema Dinámico de Alimentación (DVS) y con la hoja de corte de precisión – dos patentes en la que Ud. puede confiar. ¡Lo puede ver en sus productos!



Patentes de TREIF: las lonchas exactas no son una casualidad

Gracias al DVS, las lonchas exactas no son una casualidad. El DVS garantiza un transporte del producto continuo y cuidadoso hacia la cuchilla, ajustado a las particularidades del producto. Se minimiza el movimiento del producto – un requisito importante para cortar lonchas de forma precisa.

Cuanto más precisas sean las lonchas, mayores serán sus beneficios – fácil y claro. Use las ventajas que le ofrecen la hoja de corte de precisión y el soporte inteligente de producto.

El soporte inteligente de producto está equipado con dientes ajustados individualmente que al cerrar diferencian entre producto con y sin hueso. Como el soporte del producto no intenta sujetar el hueso, el producto no se rasga y no se mueve. Después del corte, el producto residual se expulsa automáticamente.

Mayor producción gracias a la automatización

El grado de automatización varía en función del modelo y de los requisitos. Por ejemplo, el soporte del producto retrocede después de cada operación de corte, pero solamente hasta la longitud requerida para el producto (dispositivo limitador del movimiento de retroceso). La optimización del producto residual permite una producción máxima, ya que garantiza que el producto se corta a un grosor uniforme desde la primera hasta la última porción. ¿Lonchas apiladas de forma escalonada en grupos? Ésto es posible gracias a la técnica de “corte en blanco”.

Y con el modelo ZEBRA, la Unidad de Competencia de PORTION CUTTING tiene algo especial que ofrecerle: una máquina multidisco para cortar productos frescos y blandos en lonchas finas. La ZEBRA puede incluso cortar dos productos en grosores diferentes en el mismo proceso.



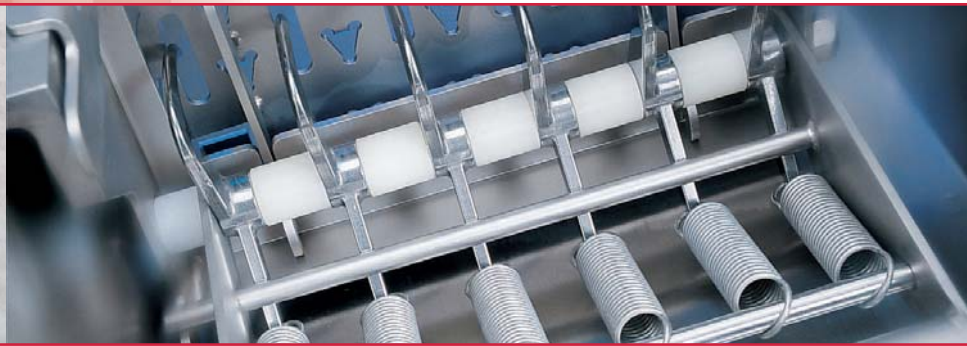
La solución ideal para sus necesidades

Es un hecho probado que todas las fileteadoras TREIF cumplen con los mayores requisitos higiénicos. Esto incluye un bastidor de acero inoxidable completamente soldado o unas guías laberínticas en el soporte del producto que protegen el interior del equipo contra agua y humedad.

Estaremos encantados de adaptar nuestras máquinas estándar a sus productos y a las condiciones particulares in situ. Cuchillas especiales, optimizadas para sus productos y para el trabajo de corte, cintas de carga y descarga adaptadas a los procesos de producción – nuestro equipo de especialistas encontrará la solución ideal a sus necesidades.

Fileteado con TREIF - las ventajas para Ud. de un vistazo:

- Fileteado poderoso y a la vez preciso, p.e. para chuletas, filetes, tiras y muchos otros productos frescos y refrigerados, así como productos congelados a -4°C (incluso para productos ultracongelados, en función del producto y las aplicaciones)
- Corte perfecto gracias al DVS y a la hoja de corte de precisión
- Optimización del beneficio gracias a la tecnología innovadora, p.e. mediante el soporte inteligente de producto
- Aceleración de la producción gracias a los procesos automatizados
- Cumplimiento de los mayores requisitos de higiene



	JAGUAR	PUMA F, FB	PUMA E, EB	LION	FALCON	FALCON conti	ZEBRA
Cortes por minuto	180	400	400	400	240	400	Bajo demanda
Sección transversal del producto ancho x alto (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
Máx. longitud de alimentación (mm)	700/1.100	700/1.100	700/1.100	700	820	1.000	380
Potencia (kW)	2,6	3,3/3,4	3,3/3,4	3,3/3,4	7,0 sin báscula 8,0 con báscula	8,6 sin báscula 9,6 con báscula	2,6
Productos	hasta -4 °C	hasta -4 °C	hasta -4 °C	hasta -4 °C	hasta -4 °C	hasta -4 °C	hasta -4 °C
Características			División del producto en grupos, posibilidad de paquetes		Fileteado de peso controlado	Corte a peso exacto con alimentación continua de producto	Máquina multidisco



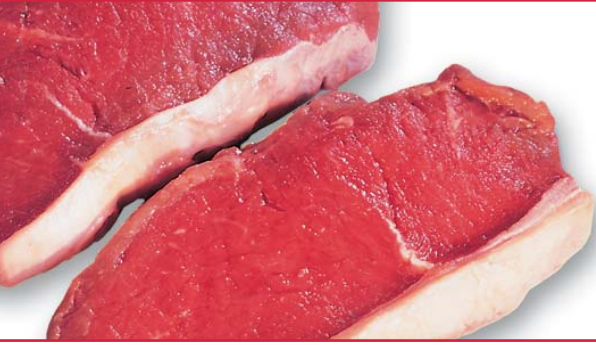
JAGUAR: Para un lanzamiento profesional en nuevos mercados

Datos técnicos:

Máx. longitud de corte:	0,5–30
Dimensiones del bastidor (mm)	
Longitud	1.910/2.580
Ancho	790
Altura	1.300
Peso (kg)	204/221
Dispositivo de arranque automático	✓
Hoja de corte de precisión	✓
Soporte inteligente de producto	✓

Las ventajas de un vistazo:

- Entrar en nuevos mercados con la fileteadora de TREIF, que es la más pequeña, pero con una enorme potencia
- Fileteado de productos con y sin hueso: hasta 180 porciones/minuto
- Fácil manejo





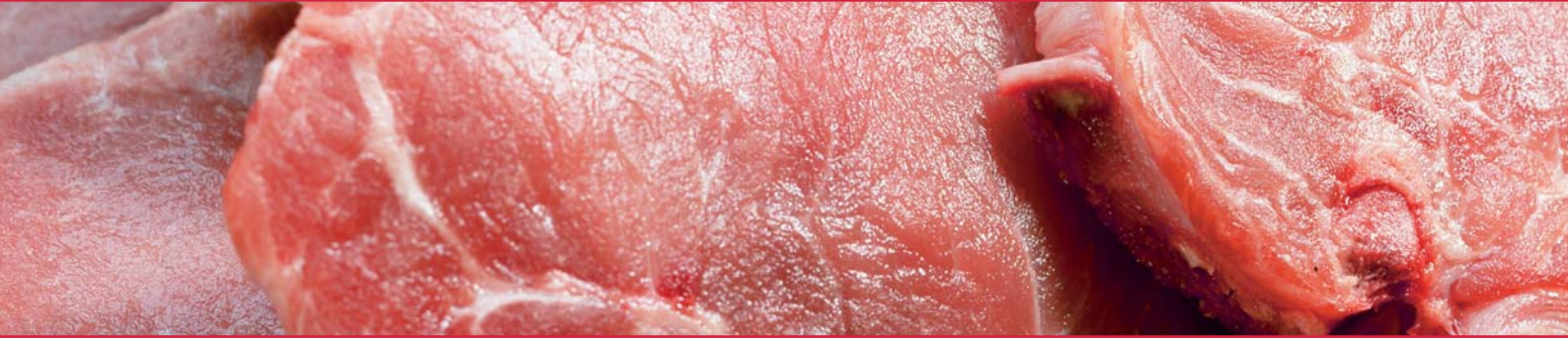
PUMA F/FB: Mezcla de capacidad y precisión

Datos técnicos:

	PUMA F	PUMA FB
Máx. longitud de corte (mm)	0,5–70	0,5–70
Dimensiones del bastidor (mm)		
Longitud (para una longitud de alimentación de 700 mm; 1.100 mm)	1.950/ 2.750	2.750/ 3.150
Ancho	900	900
Altura	1.450	1.450
Modo de hoja de corte simple/doble	✓	✓
Cinta de producto terminado	✗	✓
Hoja de corte de precisión	✓	✓
Arranque automático	✓	✓
Tapa de la cámara de carga en acero inoxidable	✓	✓
Soporte inteligente	✓	✓
Soporte multidientes	bajo demanda	bajo demanda
Cinta en la cámara de carga	bajo demanda	bajo demanda

Las ventajas de un vistazo:

- Alta producción y precisión incluso para productos con hueso
- Mayor beneficio gracias a la hoja de corte de precisión y al soporte inteligente de producto
- Mayor velocidad de producción gracias al dispositivo limitador del movimiento de retroceso
- Agradables condiciones de higiene para el usuario





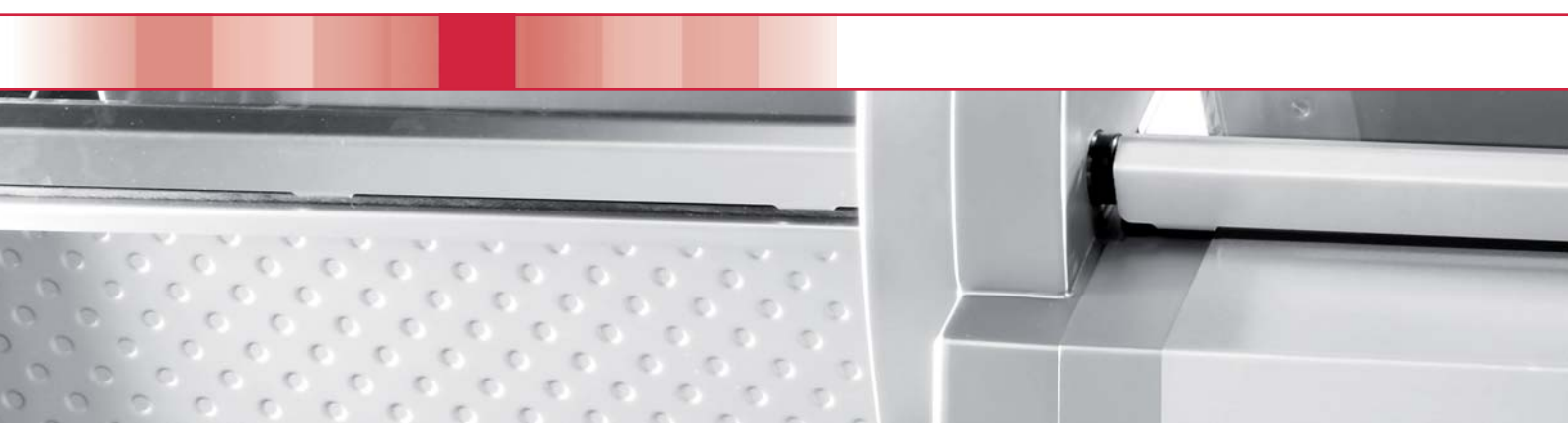
Su mayor beneficio con la PUMA E/EB: Tiempo y máximo rendimiento

Datos técnicos:	PUMA E	PUMA EB
Máx. longitud de corte (mm)	0,5–250	0,5–250
Dimensiones del bastidor (mm)		
Longitud (para una longitud de alimentación de 700/1.100)	2.070/2.850	2.870/3.270
Ancho	900	900
Altura	1.450	1.450
Apertura automática de la tapa de la cámara de corte	✓	✓
Cinta de salida del producto	✗	✓
Soporte de producto neumático con eyector de producto residual	bajo demanda	bajo demanda
Control electrónico	✓	✓
Función loncheado/tiras finas	✓	✓
Optimización del producto residual	✓	✓
Hoja de corte simple o doble	✓	✓
División de producto hasta en 10 áreas	✓	✓

Las ventajas de un vistazo:

- Alta producción y precisión incluso con productos con hueso
- Mayor beneficio mediante la hoja de corte de precisión y el soporte inteligente de producto
- Mayor velocidad de producción gracias al dispositivo limitador del movimiento de retroceso
- Aprovechamiento máximo del producto mediante la optimización del producto residual
- Procesos de producción más rápidos gracias a los sistemas automatizados (e.g. expulsor de productos residuales)
- Soporte multidientes y cinta en la cámara de alimentación (bajo demanda)



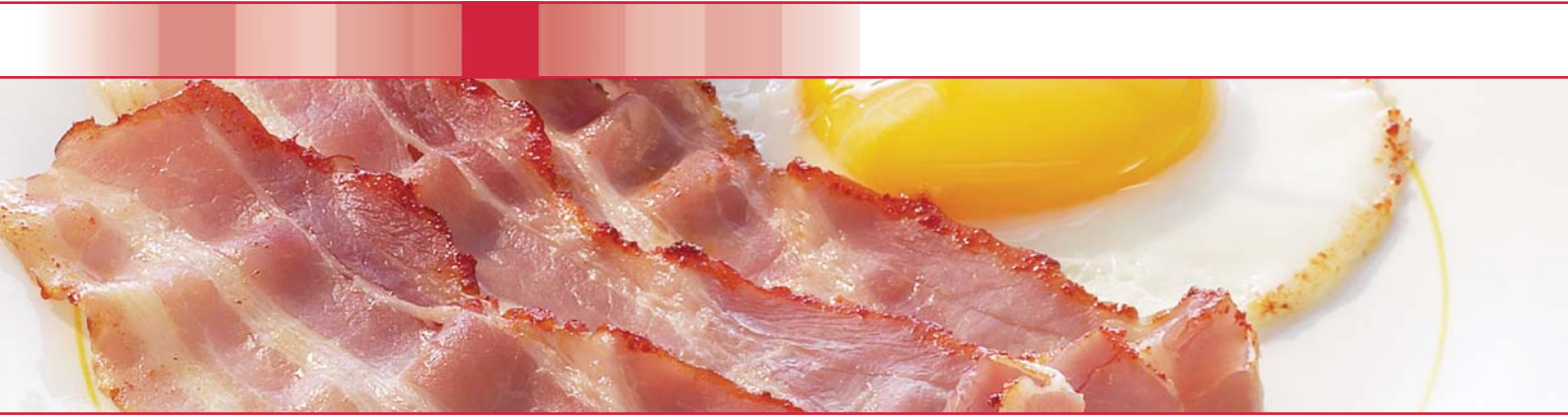


Los mejores expertos en procesos de corte de productos grandes: LION FB/E/EB

Datos técnicos:	LION FB	LION E	LION EB
Máx. longitud de corte (mm)	0,5–70	0,5–250	0,5–250
Dimensiones del bastidor (mm)			
Longitud	2.690	1.890	2.690
Altura	1.150	1.150	1.150
Ancho	1.550	1.550	1.550
Peso (kg)	409	320	409
Dispositivo limitador del movimiento de retroceso	✓	✓	✓
Optimización del producto residual	✗	✓	✓
Dispositivo de arranque automático	bajo demanda	✓	✓
Función de corte simple	✗	✓	✓
Función loncheado/tiras finas	✗	✓	✓
División de producto hasta en 10 áreas	✗	✓	✓
Cinta de salida de producto	✓	✗	✓
Hoja de corte simple o doble	✓	✓	✓

Las ventajas de un vistazo:

- Ancha cámara de alimentación de 350 mm que ofrece un gran espacio para aplicaciones de corte múltiple, especialmente para productos voluminosos
- Perfecta conversión de fuerza en energía
- Aumento de producción mediante el dispositivo limitador del movimiento de retroceso
- Aprovechamiento máximo del producto mediante la optimización del producto residual
- Hoja de corte de precisión





FALCON: Precisión rentable

Datos técnicos:

Dimensiones del bastidor (mm)	
Longitud con/sin básculas	3.780/2.660
Ancho	1.377
Altura	1.858
Peso (kg)	
Máquina (50 Hz/60 Hz)	750/790
Báscula con empujador	350
Precisión en peso (%) (en función del producto y de la producción)	+/-1
Cálculo del grosor óptimo de la porción para conseguir el peso deseado	✓
Selección individual de diferentes parámetros, p.e. tolerancia en peso, procesos de clasificación, etc.	✓
Se pueden almacenar hasta 100 programas de corte con los parámetros del usuario	✓
Estadísticas de corte (almacenaje de los datos operativos)	✓
Controlador de peso con dispositivo de clasificación de 3 tiempos	✓

Las ventajas de un vistazo:

- Precisión de corte a peso fijo – tanto para productos con hueso como sin hueso, y para productos ligeramente congelados
- Escáner de 360 °
- Rápida amortización gracias a la variedad de productos y aplicaciones posibles
- Corte limpio mediante la guía “sandwich” de la hoja de corte
- Pantalla táctil de fácil manejo
- Innovador software con almacenaje de los parámetros del usuario en cuatro niveles, así como mantenimiento remoto y actualización de software online
- Mecanismo desmontable para una limpieza rápida
- Compatible con todas las máquinas de procesado del mercado
- Fileteado con el peso controlado teniendo en cuenta el grosor de la porción





Máxima exactitud durante la alimentación continua: FALCON conti

Datos técnicos:

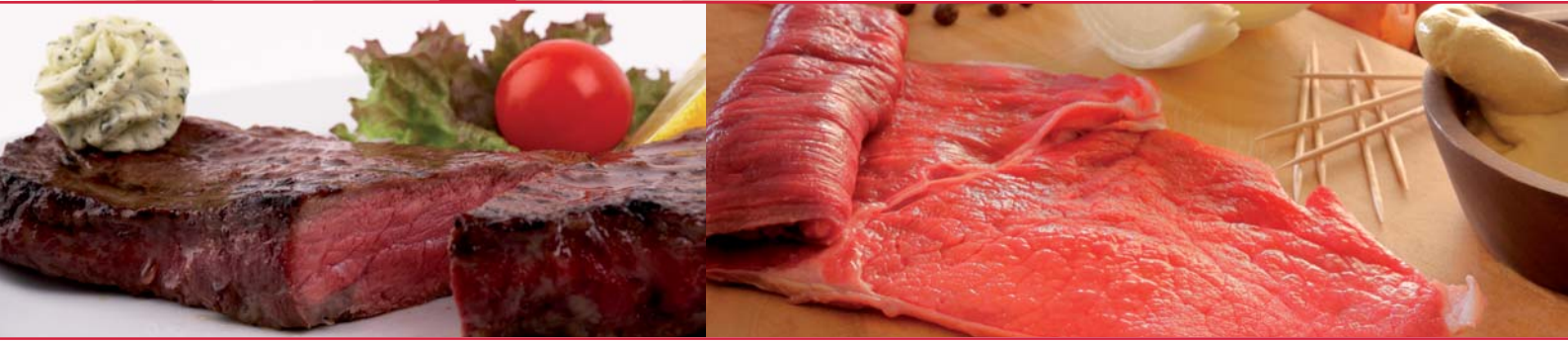
Dimensiones del bastidor (mm)	
Longitud sin báscula/con báscula y estación de clasificación/con báscula y dos estaciones de clasificación	4.442/5.662 6.475
Ancho/ Altura	1.377/ 1.858
Peso (kg)	
Máquina (50 Hz/60 Hz) (kg)	1036
Báscula con estación de clasificación con 2 expulsos (kg)	510
Precisión en peso (%) (en función del producto y de la producción)	de hasta un 1%
Cálculo de la fuerza de corte óptima para conseguir el peso deseado	✓
Elección individual de los diferentes parámetros, p.e. tolerancia en el peso, procedimiento de clasificación, etc.	✓
Aprovechamiento del resto final de la pieza por corte por grosor	✓
Formación de paquetes para su posterior manipulación en bandejas	bajo demanda

Controlador de peso con dispositivo de clasificación bajo demanda

Las ventajas de un vistazo:

- Corte a peso exacto – no sólo para productos sin hueso, sino también con hueso, productos con ahumados intensivos, así como productos congelados
- Aumento de la productividad gracias al ciclo de trabajo automático (Capacidad de la línea/Reducción del tiempo de alimentación al mínimo)
- Resultados de peso de primera clase gracias al escáner de alta velocidad de 360° y al sistema de fijación de producto de 5 dientes y garra guiada por láser
- Porcionado de un producto en varios pesos sólo pulsando un botón
- Fácil manejo gracias a la pantalla táctil (hasta 100 programas de corte)
- Mecanismo desmontable para una rápida limpieza
- Corte limpio gracias a la guía sandwich de la cuchilla





ZEBRA: “Grueso y delgado” con el especialista en productos frescos

Datos técnicos:

Grosor de corte (mm)	2,5–30
Dimensiones del bastidor (cerrada) (mm)	
Longitud	1.250
Ancho	1.000
Altura	1.550
Peso (kg) aprox.	795
Hoja de corte de calidad con acabado de doble base	✓
Sistema de cambio rápido de rejilla “Tilt&Go”	✓
Marcos de rejilla con diferentes grosores de corte	bajo demanda

Las ventajas de un vistazo:

- Mejor calidad de corte para productos blandos (sin hueso) y frescos
- Alta productividad mediante la posibilidad de cortar dos productos diferentes, con grosores distintos, en un mismo proceso
- Alta flexibilidad gracias al corte preciso de productos irregulares
- Ahorros de tiempo mediante el sistema de cambio rápido de rejillas “Tilt&Go” (ventajas durante la limpieza y al cambiar las rejillas)
- Enorme aumento en producción al filetear varios productos a la vez, en paralelo, uno sobre el otro, y/o uno después del otro





NOTIZEN la notation

NOTIZEN la notation

notes

notes



NOTIZEN la notation
notes

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