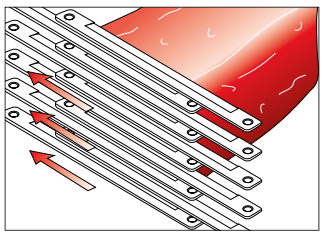
FELIX

FELIX: Schneiden wie von Meisterhand

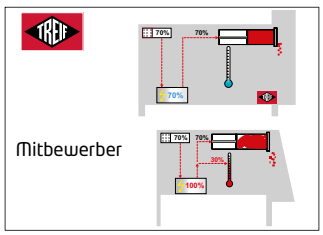
Mit dem kompakten Würfel- und Streifenschneider eröffnet sich ein breites Spektrum an Schneid- und Raspelmöglichkeiten.

Die geräumige Schneidkammer (96 x 96 x 300 mm, H x B x L) ermöglicht eine bequeme Beschickung ohne lästiges Vorschneiden der Produkte.



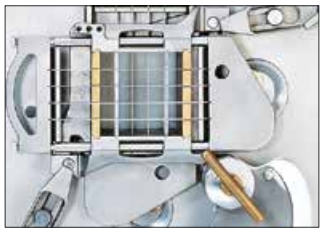
Die Doppelhub-Technologie: Damit empfindliche Produkte schonend und formgenau geschnitten werden, stellt das Doppelhubgatter doppelte Schneidlänge bei geringerem Schneiddruck zur Verfügung.

Scherenschnitt: der minimale Abstand zwischen Gatter- und Abschneidemesser sorgt für exzellente Schneidergebnisse und verhindert, dass sogenannte „Gulasch-Ketten" entstehen.



Durch das DHS (Dynamisches Hydraulik System) wird die Haltbarkeit der Schneidgüter verlängert (geringere Wärmeentwicklung der Maschine, weniger Bakterienbildung).

Verschiedene Produkte können grob oder fein geraspelt werden, z. B. Käse, Rettich, Möhren oder Krautsalat.



Nach dem Einschalten der Maschine erfolgt die Antriebskoppelung automatisch.

Mit dem FELIX sind im Handumdrehen auch größere Mengen Wurstsalat zubereitet.

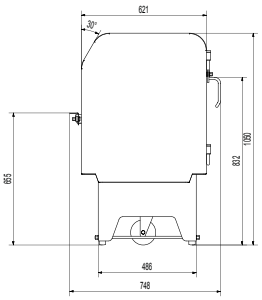
Schnell und einfach ist der FELIX zu bedienen.

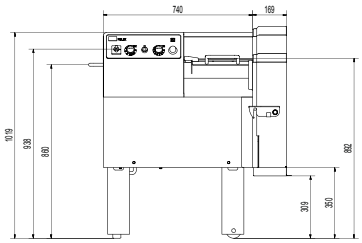
Der FELIX ist vielseitig und schneidet z.B. auch Gurken.

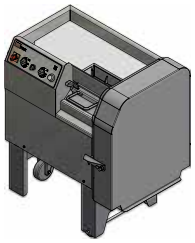
PART OF marel

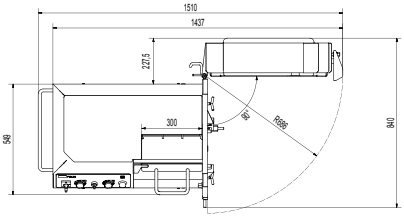
Umfangreiches Zubehör für vielfältige Möglichkeiten

Fleisch, Wurst, Speck und Schinken können ebenso gut geschnitten werden wie Gemüse, Käse, Obst oder Fisch.









Technische Daten:

Max. Leistung in t/h (Theoretischer Maximalwert)	0,8
Max. Abschnittlänge (mm)	0,5–32
Gehäuseabmessungen (mm)	
Länge / Breite / Höhe (mm)	909/748/1.050
Anschlusswert (kW)	1,0
Gattersätze (mm)	4/5/6/8/10/12/14 /16/20/24/32/48 /96
Gewicht (kg)	Ca. 173
Produktspezifisches Zubehör	Optional

Mit Hilfe verschiedener Gattersätze erzielt man unterschiedliche Würfel-Größen. Bis zu 4 mm kleine Würfel sind möglich.

Die Anschlagscheibe wird zum Beispiel für Kochschinken-Plättchen oder Brühwurst-Streifen eingesetzt.

Mit der Anschlagscheibe können zum Beispiel auch Salami- und Würstchen-Scheiben geschnitten werden (als Einlage für Eintopf-Gerichte oder für Pizza-Topping).

Ihre Nutzen auf einen Blick:

- Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten
- Lästiges Vorschneiden der Produkte entfällt dank geräumiger Schneidkammer
- Optimale Produktkomprimierung durch stufenlos einstellbare Vorpressung
- Kompakt und platzsparend und damit perfekt zugeschnitten auf die Bedürfnisse handwerklicher Betriebe
- Schonender Schnitt empfindlicher Produkte durch Doppelhubtechnik: sie stellt doppelte Schneidlänge bei geringerem Schneiddruck zur Verfügung
- Das Gatter-Schnellwechselsystem „Steck & Weg" für sekundenschnellen Gatterwechsel zwecks Umrüstung und Reinigung

Technische Änderungen vorbehalten. 0.25 04/2019 DieDruckerei

HAUPTSITZ:
TREIF Maschinenbau GmbH
Toni-Reifenhäuser-Str. 1
D-57641 Oberlahr
Tel. +49 2685 944 0
Fax +49 2685 1025
E-Mail: info@treif.com

Weitere STANDORTE:

Belgien China Frankreich Italien Russland Großbritannien USA Polen

www.treif.de