

Leistungsstarker Portionsschneider für mittelständische Käseverarbeiter

TREIF HAWK



- Gewichtsgenaues Schneiden einzigartig in seiner Preisklasse
- Spitzenerträge und hohes Tempo dank intelligentem Kamerasystem
- Bewährte Marel-TREIF Technologie und Qualität

TREIF HAWK Portionsschneider

Der TREIF HAWK ist eine optimale Verarbeitungslösung für Betriebe auf Wachstumskurs. Er bietet nicht nur außergewöhnliche Präzision und Vielseitigkeit, sondern ist in seinem Preissegment auch die einzige Maschine, die gewichtsgenaue Portionen und Scheiben schneiden kann. Der TREIF HAWK bereichtert das Sortiment an Portionsschneidern und verkörpert die bewährte Qualität und Leistung der Marel-TREIF Technologie.







Äußerst flexibel und anpassungsfähig

Der TREIF HAWK bietet vielfältige Verarbeitungsmöglichkeiten: Gouda, Cheddar und Feta sind allesamt kein Problem. Er schneidet präzise Portionen aus frischem Rohmaterial. Zur Umrüstung von einem Produkttyp zum anderen sind nur minimale Anpassungen erforderlich, sodass Sie schnell und mühelos auf veränderte Kundenanforderungen reagieren können.

Sofortige Wachstumsmöglichkeiten – einfach anschließen und loslegen

Für Verarbeiter, die von kleinem oder mittelgroßem Produktionsumfang auf industriellen industrielle Prozesse umstellen wollen, stellt der TREIF HAWK eine einzigartige Gelegenheit dar. Als Einstiegsmodell ist er eine erschwingliche Möglichkeit, Kapazität und Rentabilität zu steigern, ohne dass Sie in eine Anlage investieren müssen, die Ihren Bedarf übersteigt.

Optimaler Ertrag und höchste Genauigkeit bei Spitzengeschwindigkeiten

Mit seinem intelligenten Kamerasystem nutzt der TREIF HAWK Ihr Rohmaterial bestmöglich aus und sorgt für Ertrag, Produktqualität und Durchsatz auf höchstem Niveau. Dank der aktualisierten, benutzerfreundlichen Dashboards und Bedienkonzepte lassen sich Schnittprogramme einfach und intuitiv erstellen – bei gleichzeitiger Steigerung der Produktivität. Mit bis zu 360 Schnitte pro Minute bietet diesee Maschine die hohe Geschwindigkeit und Präzision, mit denen sich in kürzester Zeit neue Marktchancen erschließen lassen.

Bestmögliche Hygiene und benutzerfreundliches Design

Der TREIF HAWK ist auf benutzerfreundliche Handhabung und ein Höchstmaß an Hygiene ausgelegt. Die offene Gestaltung bietet problemlosen Zugang zu allen Teilen, sodass die Reinigung nicht nur bequemer, sondern auch gründlicher ist. Die robuste Bauweise sorgt auch bei intensiver Nutzung für Langlebigkeit – und Sorgen um spröde Kunststoffteile, die Produkte verunreinigen könnten, gehören der Vergangenheit an.

Automatische Beladung spart Zeit und Arbeit

Ein herausragendes Merkmal der TREIF HAWK ist die Möglichkeit der automatischen Beladung. Dieses automatische Zufuhrsystem verringert den manuellen Arbeitsaufwand erheblich und spart Zeit – was wiederum die betriebliche Effizienz erhöht. Falls Sie dennoch händische Prozesse bevorzugen, unterstützt das ergonomische Design des TREIF HAWK auch die bequeme manuelle Beschickung.





SPEZIFIKATIONEN	
Max. Anzahl Schnitte/Minute	bis zu 360
Produktquerschnitt	250 x 170 mm
Maximale Einlegelänge	Manuelle Beschickung: 800 mm Automatische Beschickung: 1200 mm
Gehäuseabmessungen (in mm)	
- Mit Zuführband	Länge 4385 Breite 1385 Höhe 1795
- Ohne Zuführband	Länge 3500 Breite 1385 Höhe 1795
Gewicht	1.200 kg
Anschlussleistung	6 kW (direkt 3/PE, 50/60 Hz, 400 V, Sicherung 25 A)
Rohmaterial	Gouda, Cheddar, Feta
Ausstattungsmöglichkeiten	Greifer, Schneidrahmen, Reinigungswagen, Remote Zugriff
Optionen	Zuführband oder manuelle Beschickung

