



# PUMA

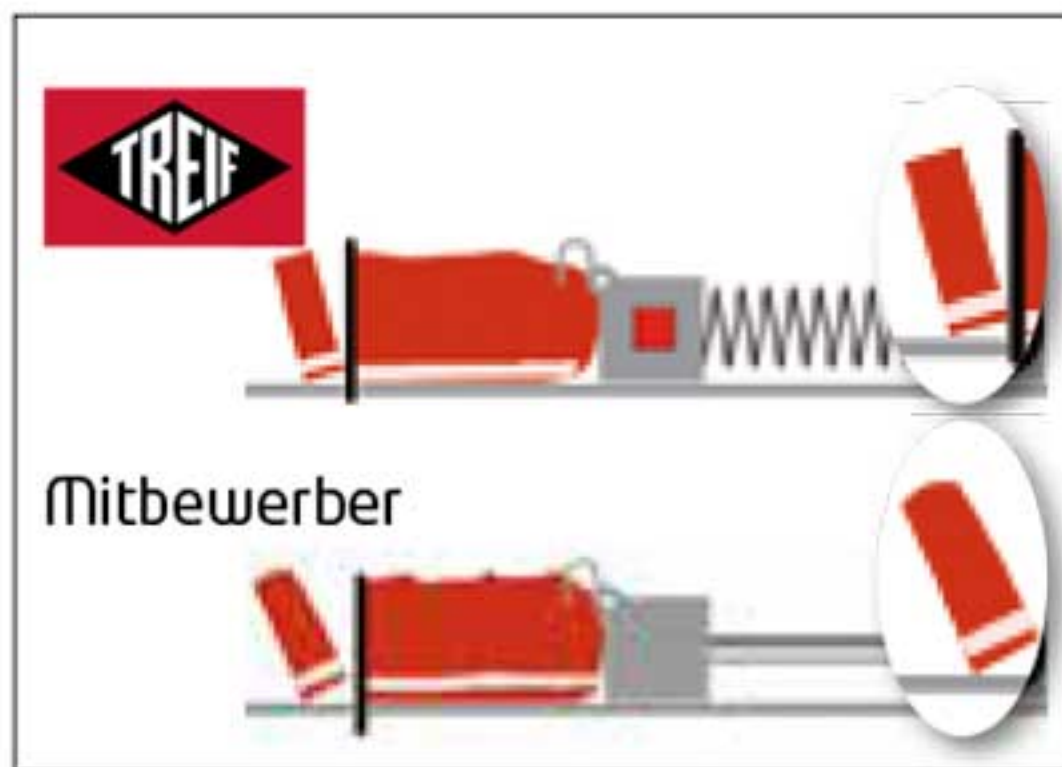
## Su mayor ganancia con Puma: Tiempo y maximo rendimiento

Cuando se unen rendimiento y precisión, entonces se corta con PUMA - y aún hasta 400 cortes por minuto (con cuchilla doble). Esto sirve, por ejemplo, para chuletas, filetes, milanesa, panceta, tocino o milanesa, en estado fresco, enfriado o congelado hasta -4 °C.

Debido a que la cuchilla está directamente acoplada con el motor reductor, al cortar puede utilizarse la fuerza de motor a casi el 100 %.



PUMA 700 EB



El sistema de alimentación dinámico garantiza espesores de rodajas uniformes y cortes seccionales limpios.



Rendimiento y precisión son la marca comercial del PUMA.



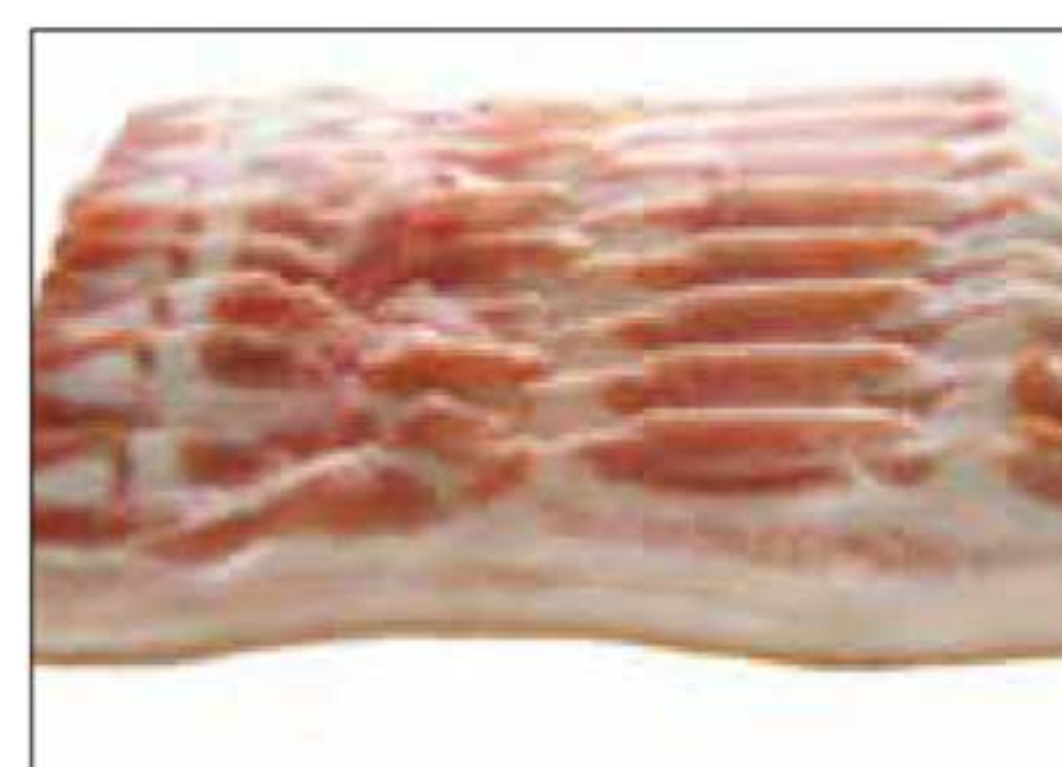
El soporte inteligente del producto a cortar sabe diferenciar entre carne y huesos.



La máquina corta productos con una temperatura de hasta -4 °C.



Una mirada en la caja de cuchillas muestra una cuchilla delgada para un corte exacto.



Dependiendo del modelo pueden colocarse productos con una longitud de hasta 700 mm, o 1.100 mm.



La Placa con Hoyos: Un colchón de aire se forma entre los hoyos en donde el producto es guiado sin mayor esfuerzo.

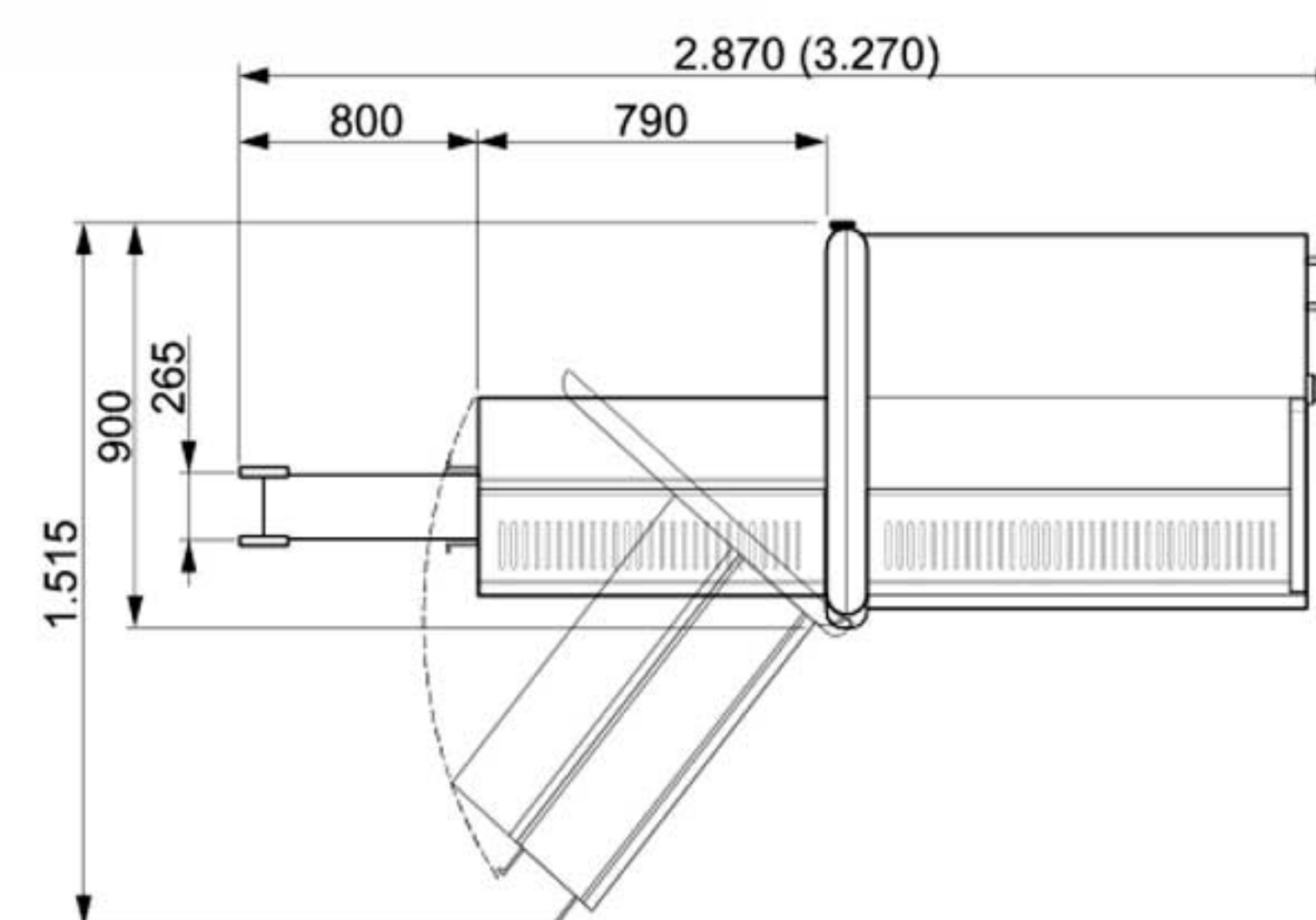
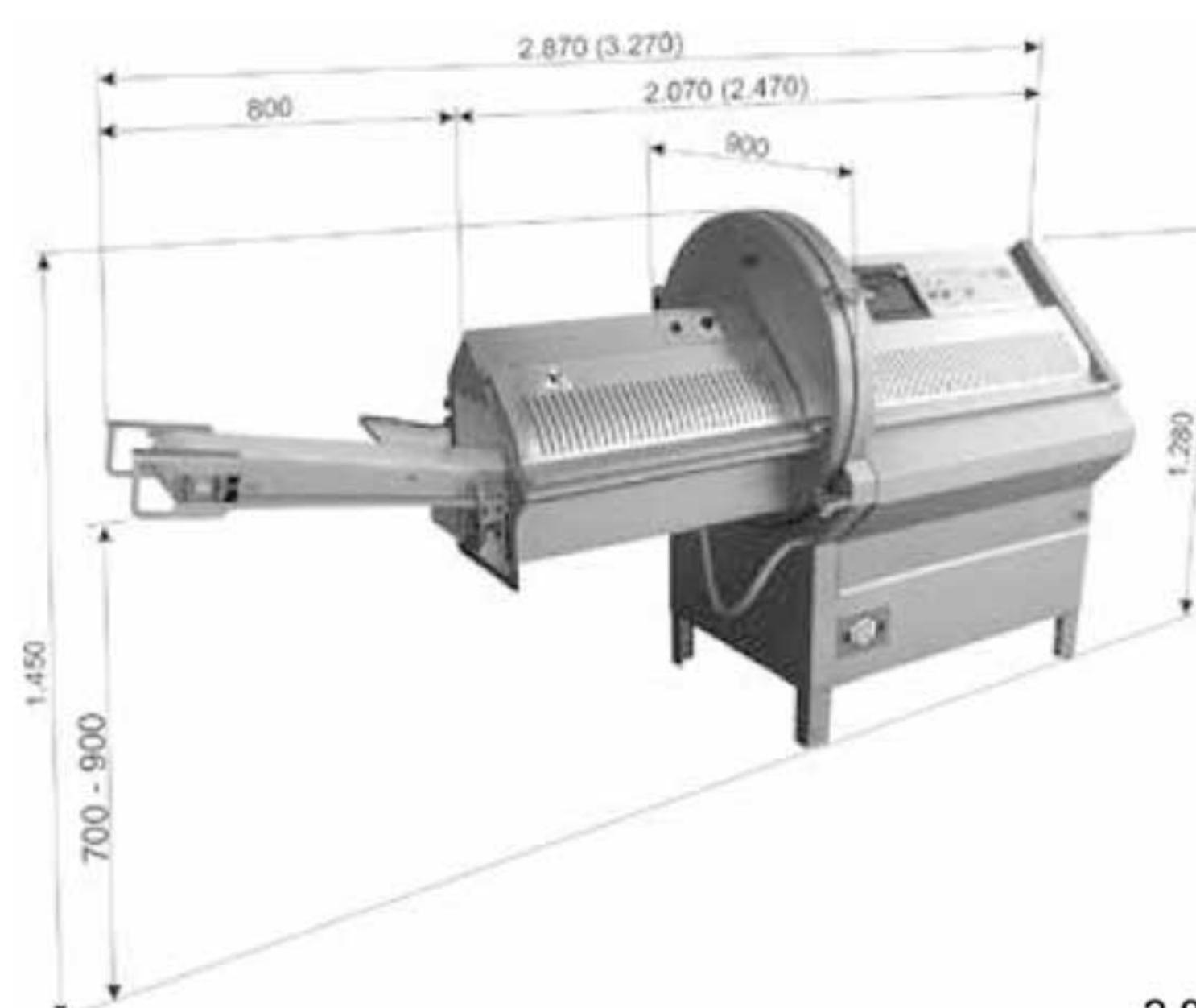


Sean filetes, milanesa o queso - el PUMA es enormemente flexible.

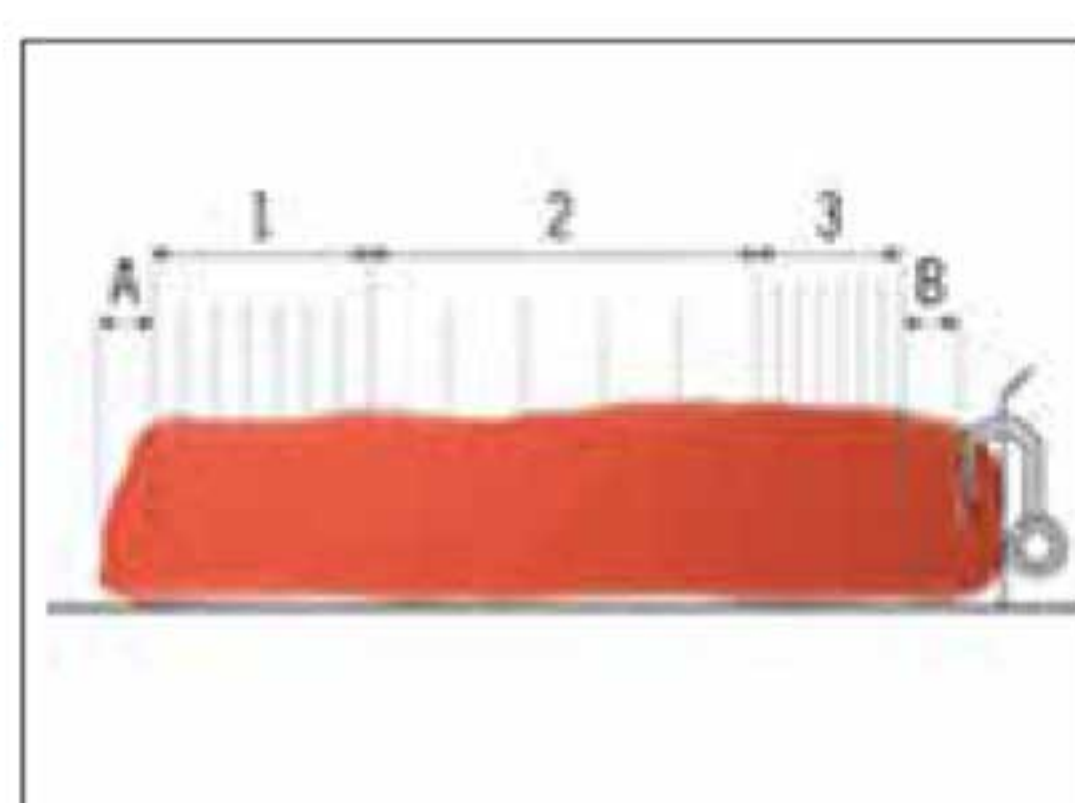
## La versatilidad del PUMA

Con el PUMA pueden cortarse productos con o sin hueso, tocino, panceta, filetes de cabezada, costillas, filetes de ternera, filetes rellenos enrollados o quesos.

Datos técnicos:	PUMA F/FB	PUMA E/EB
Longitud de corte (mm)	0,5-70	0,5-250
Cortes máx./min. (cuchilla doble/depend. del producto y de la aplicación)	400	400
Sección transversal de colocación ancho x alto (mm)	240 x 220	240 x 220
Longitud de colocación máx (mm)	700 (1.100)	700 (1.100)
Dimensiones de carcasa (mm)		
Largo/Ancho/Alto (mm)	2.070 * 900	2.070 * 900 / 1.450
Largo/Ancho/Alto sin banda (mm)	2.870 * 900 / 1.450	2.870 * 900 / 1.450
Potencia de conexión (Kw)	3,4 / 3,5	3,4 / 3,5
Aplicaciones	Hasta -4 °C	Hasta -4 °C
Peso (kg)	285 (305)	285 (305)
Accesorios específicos del producto	Opcional	Opcional



Integración óptima en el proceso de producción por formación de paquetes.



PUMA E/EB ofrece la posibilidad de distribuir el producto a cortar en varios sectores. Con ello tienen todas las rebanadas aproximadamente el mismo peso.



La pieza restante la arroja automáticamente el soporte de corte neumático después de los cortes (opcional).

### Resumen de sus ventajas:

- Alto rendimiento y exactitud, también en productos con contenido de huesos
- Mayor ventaja como resultado de la precisión de la cuchilla en forma de hoz y soporte de producto a cortar inteligente
- Velocidad incrementada en la producción como resultado de la limitación de la trayectoria de retroceso
- Aprovechamiento óptimo del producto a cortar en secciones de corte (E/EB)
- Aprovechamiento óptimo del producto a cortar, por ejemplo, por distribución del producto a cortar en sectores de corte (E/EB)
- Cumplimiento de las exigencias de higiene más elevadas por guía de laberinto
- Programas de corte guardables en memoria
- HS (High-Speed) más capacidad (opcional)

\* Con un largo de alimentación de 1,100 mm/43<sup>3</sup>/<sub>10</sub>" : más 400 mm/15<sup>4</sup>/<sub>5</sub>" para PUMA EB/FB; más 800 mm/31<sup>1</sup>/<sub>2</sub>" para PUMA F/E

#### SEDE CENTRAL:

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

#### DIRECCIONES:

Bélgica China Francia Italia Rusia Gran Bretaña EE.UU.

[www.treif.com](http://www.treif.com)



DESCUBRE MÁS EN

[www.taglermaq.cl](http://www.taglermaq.cl)