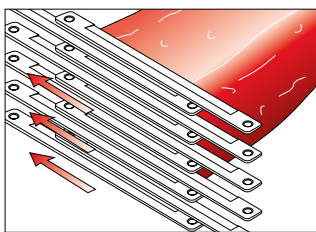


# FELIX

## FELIX: Schneiden wie von Meisterhand

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

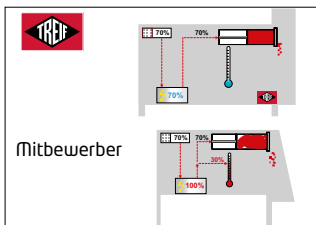
Die geräumige Schneidkammer (96 x 96 x 300 mm, H x B x L) ermöglicht eine bequeme Beschickung ohne lästiges Vorscheiden der Produkte.



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



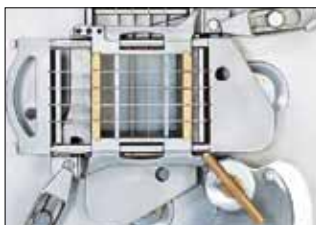
Scherschnitt: der minimale Abstand zwischen Gatter- und Abschnidmesser sorgt für exzellente Schneid-ergebnisse und verhindert, dass sogenannte „Gulasch-Ketten“ entstehen.



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.



Wurstsalat, geschnitten mit dem FELIX.



Mit dem Schließbügel wird der Trennschieber betätigt. Dieser fährt mit einer Kurvenbewegung. Nur dadurch wird die praktische Ein-Hand-Bedienung möglich und die Kammer bis zum Maximum gefüllt.



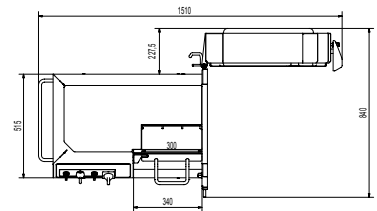
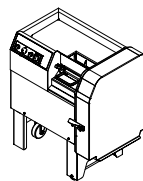
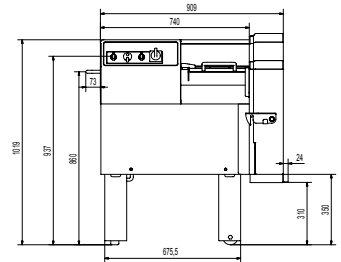
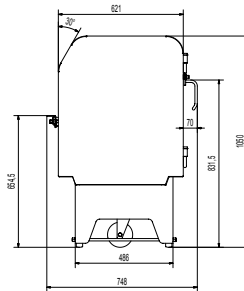
Auch das Schneiden von Gurkenscheiben ist mit dem FELIX möglich.

# 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 automatische Vorpressung
- Kompakt und platzsparend und damit perfekt zugeschnitten auf die Bedürfnisse handwerklicher Betriebe
- Schonender Schnitt empfindlicher Produkte durch Doppelhubtechnik: sie stellt doppelte Schneidlänge bei geringem Schneiddruck zur Verfügung
- Das Gatter-Schnellwechselsystem „Steck & Weg“ für sekundenschnellen Gatterwechsel zwecks Umrüstung und Reinigung

## 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