



Passt sich Ihren Bedürfnissen an

---

# DIVIDER startUp



- Passt sich Ihren Bedürfnissen an
- Große Kammer
- Vielfalt an Produktpräsentationen
- Schnelle und einfache Reinigung
- Produktflexibilität





**Vorteile**

- Flexibel
- hohe Anpassungsfähigkeit
- Kompaktes Design
- Optimierte Handhabung
- Extremely short product loading time



# Passt sich Ihren Bedürfnissen an



**Ideal einsetzbar in Ihrer Kantine, Großküche, Metzgerei oder Convenience-Manufaktur. Mit dem Einstiegsmodell DIVIDER startUp sind Sie flexibel aufgestellt.**

Der DIVIDER startUp zeichnet sich durch seine Mobilität und hohe Anpassungsfähigkeit aus. Durch die kompakte Konstruktion und platzsparende Aufstellung bietet er Ihnen Tag für Tag flexible Lösungen. Eine optimierte Handhabung durch seine intuitive Bedienung, die zum Einsatz kommende bewährte TREIF Schneidtechnik und sein Hygiene-Design werden vom DIVIDER startUp clever kombiniert.



# Clevere Kombination



## **Touch Display**

Die intuitive menügeführte Bedienung mit Touch-Display und intelligenter Assistenzfunktion ermöglichen dem Anwender sekundenschnelle Produktwechsel. Datentransfer via USB-Port z.B. zum Import oder Datensicherung.



## **Große Kammer auf kleinem Raum**

Mit dem DIVIDER startUp können Sie mehrere Produkte in nur einem Schneidvorgang verarbeiten.



## **Kreismesser**

Mit dem Kreismesser-Slicer DIVIDER startUp kann eine Vielzahl von Produkten ohne jeglichen Umbau der Maschine geschnitten werden.

**Produkt Präsentation**

Ob Käse, Wurst oder Convenience Produkte – eine Vielfalt an Produktpräsentationen lässt sich mit dem DIVIDER startUp schneiden z.B. Fächer, Stapel, Zick-Zack etc.. Setzen Sie den Slicer zum Stapeln Ihrer Produkte ein: bis zu 50 mm hohe Stapel und 300 Abschnitte in der Minute sind möglich. Static Distance Control (SDC): Der Ablegetisch positioniert sich vor dem Schneiprozess für das optimale Ablegen der Scheiben.

**Benefits**

- Intuitives Menu
- Große Kammer
- Kreismesser
- Vielfalt an Produktpräsentationen
- Static Distance Control





# Ihre Nutzen auf einen Blick

---

## Benefits

- Produktflexibilität: Slicen auf Premium-Niveau – kein Umbau bei Produktwechsel
- Mobilität: Bedarfsorientiertes Aufstellen dank geringem Gewicht und einfachem Transport
- -Geringerer Wartungsaufwand
- Schnelle und einfache Reinigung dank des bewerteten Premium-Hygiene-Designs
- Alle Vorteile der bewährten Slicer-Generation von Marel TREIF: noch mehr Kraft und Dynamik in den Antrieben, noch kürzere Nebenzeiten, höchste Prozess-Sicherheit, mehr
- Kapazität, noch flexibler auf Kundenwünsche reagieren

# Der wahre Energie-Sparer

Ein Slicer, der an die Umwelt denkt – und an Ihre Kosten! Der ermöglicht es die Produkte bei höheren Temperaturen zu schneiden. So gewinnen Sie die Zeit der Kühlung und ersparen sich die Kosten durch Minimierung des Energieaufwands.



## TECHNISCHE DATEN

Max. Abschnittlänge (mm)	0.5–40
Max. Abschnitte/Min. (theoretischer Maximalwert)	900
Max. Einlegelänge (mm)	600
Einlegequerschnitt B x H (mm)	280x160
Max. Stapelhöhe (mm)	50
Gehäuseabmessungen (mm)	auf Anfrage
Länge mit Austrageband/ Breite (mm)	2400/940
Aufstellhöhe	1990
Anschlusswert (kW)	2.8
Gewicht (kg)	ca. 560
Produktspezifisches Zubehör	Optional

## Features

- Ideal auch für die Verarbeitung von Veggie-Produkten
- Gleichzeitiges Schneiden von mehreren Produkten – auch unterschiedlicher Art
- Convenience: Bedienerfreundliche Software mit Touch Display

TRANSFORMING FOOD PROCESSING

