

PRIMUS smart: Model Premium★★★

Jeszcze nigdy krojenie chleba na niewielkiej przestrzeni nie było tak higieniczne, ciche i szybkie: to oferuje PRIMUS smart

Czy można korzystać z najnowszej technologii krojenia TREIF w miejscu, gdzie mieści się tylko krajalnica brzeszczotowa? Nie ma problemu! Perfekcyjne krojenie jest możliwe również w ograniczonej przestrzeni: dzięki PRIMUS smart. Można przy tym skorzystać z wyjątkowych zalet nowej konstrukcji higienicznej klasy Premium. Krojenie chleba jeszcze nigdy nie było tak higieniczne.

Doskonałe efekty krojenia, zawsze przyjazny dla otoczenia dźwięk cięcia, nadzwyczajne tempo krojenia oraz wybór dwóch prędkości - to i jeszcze więcej oferuje PRIMUS smart.



Cięcie w sprawdzonej jakości TREIF. PRIMUS smart kroi pieczywo każdego rodzaju (bochenki o długość do 350 mm), od miękkiego pieczywa tostowego do pieczywa ze spieczoną twardą skórką. Pozwala na krojenie ciepłego pieczywa – bez smarowania ostrza.



Dzięki wysokiej prędkości cięcia możemy szybciej powrócić do obsługi klienta. Krajalnica PRIMUS smart jest domyślnie wyposażona w dwie prędkości (130 lub 220 kromek na min.).



Jeśli to konieczne, PRIMUS smart tnie na kromki cały bochenek lub jego połowę. Posiada automatyczny ogranicznik kromek, który dociska je podczas krojenia. Pokrojone kromki ułożone są w sposób zwarty ułatwiając usunięcie.



PRIMUS smart potnie również ciasto z polewą lukrową lub czekoladową. Ta uniwersalna krajalnica może być również wykorzystywana do krojenia: chleba z rodzynkami, orzechami, morelami, babki piaskowej, ciasta owocowego.



Otwarta konstrukcja PRIMUS smart jest **wyjątkowa**. Wystarczy otworzyć drzwi maszyny i odłączyć rynny spustowe celem ich czyszczenia. Utrzymanie higieny jest szybkie i łatwe jak nigdy dotąd.

Jakość premium - od cięcia do czyszczenia

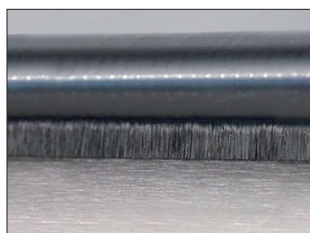
Projektowanie dla higieny oferuje wyjątkową otwartą konstrukcję PRIMUS smart. Nawet rynnę usuwania okruszków można odłączyć celem czyszczenia. Zanieczyszczenia w technicznej części urządzenia (np. okruszki, pył mąki) są zabezpieczone i całkowicie oddzielone od części tnącej.

Dane techniczne:

Dwie prędkości cięcia wybierane poprzez naciśnięcie przycisku	W standardzie
Max. cięcie na minutę	130 lub 220 w zależności od prędkości cięcia
Wymiar komory cięcia (szer. x wys.) (mm)	330 x 150
Maksymalna dł. bochenka (mm)	350
Grubość cięcia (mm)	4–24 (co 0,5 mm)
Wymiary zewnętrzne (mm)	
Szerokość/Głębokość/Wysokość	650/700/1.050
Napięcie zasilania	230 V
Bezpiecznik linii zasilającej	16 A
Moc (kW)	0,9
Waga (kg)	195



PRIMUS smart jest standardowo wyposażony w pokładowy odkładacz na pokrojony chleb.

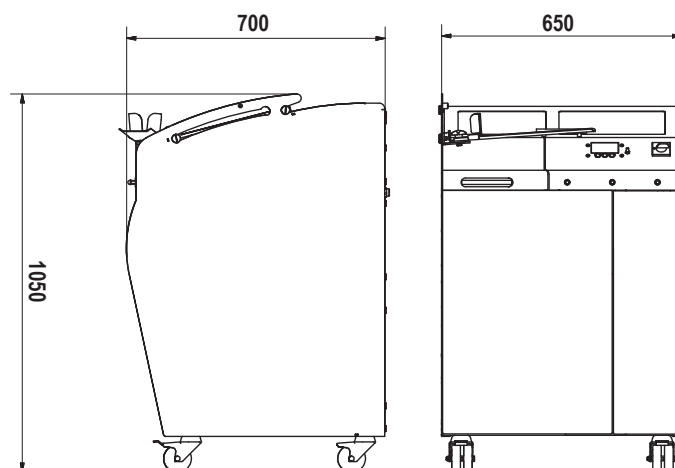


Specjalnie zaprojektowany dla PRIMUS smart system szczotek tłumiących hałas (patent TREIF) zapewnia modulację dźwięku tak, aby był on przyjemny dla ucha użytkownika.



Ostrze pokryte teflonem ma unikalne użębienie i specjalne pochyłe powierzchnie. TREIF jest jedynym producentem kralnic, który sam produkuje ostrza zastosowane w kralnicach.

nanoblade
TREIF blade manufacturing



Korzyści widoczne na pierwszy rzut oka:

- higieniczny projekt klasy premium: otwarta konstrukcja, odłączany spust ułatwiający czyszczenie, liczne otwory spustowe do szybkiego zamiatania okruszków, całkowicie oddzielona komora cięcia od sekcji technicznych
- Korzyści widoczne na pierwszy rzut oka: przyjazny dźwięk cięcia: zoptymalizowany dzięki sprawdzonemu systemowi dźwiękochłonnych szczotek (patent TREIF)
- dwie prędkości krojenia (w standardzie): do 220 kromek/min, wybierane poprzez naciśnięcie przycisku
- możliwość cięcia gorącego chleba bez konieczności smarowania ostrza
- system jednego przycisku dla ustawiania wszystkich funkcji (ustawienie grubości plastra, cięcie bochenka na pół, ilość kromek i prędkość krojenia)
- długa żywotność okrągłego noża zapewniona jest dzięki specjalnej powłoce oraz unikalnemu użębieniu. Powtarzalny, wysoki standard jakości ostrza uzyskany jest dzięki własnej produkcji noży (ostrze Nano); łatwe czyszczenie ostrza możliwe bez demontażu
- automatyczny ogranicznik kromek dociska je podczas krojenia. Pokrojone kromki ułożone są w sposób zwarty ułatwiając usunięcie chleba. Ogranicznik powraca do pozycji wyjściowej. Jedno działanie mniej dla operatora - szybsza obsługa
- w standardzie uchwyt do worków na chleb, opcjonalne akcesoria: osłona tarczy, pojemnik na klipsy do zamykania worków
- maszynę dostarczamy wraz z parą ochronnych rękawic zabezpieczających przed przecięciem oraz narzędziami do wymiany ostrza.

Siedziba główna:

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

Inne oddziały:

Belgia

Chiny

Francja

Włochy

Rosja

Wielka Brytania

USA

www.treif.com