



TREIF, od ponad 70 lat dostarcza najwyższej klasy sprzęt dla piekarni i handlu detalicznego. Specjalizuje się w produkcji krajalnic do chleba, a także własnych ostrzy nanoblade.

Wyposażone w rewolucyjną technologię beztłuszczowego krojenia pieczywa maszyny wyróżniają się wyjątkowo wysoką wydajnością, a także komfortem oraz higieną pracy. Perfekcyjnie dopasowane ostrza nanoblade umożliwiają szybkie i precyzyjne cięcie wielu rodzajów wypieków.

Szeroki asortyment TREIF obejmuje różne modele, od prostych i kompaktowych, po profesjonalne maszyny do dużych ilości pieczywa.

- **PRIMUS:** wszechstronne, ciche, łatwe w obsłudze krajalnice, o dwóch szybkościach krojenia. Idealne do wszystkich rodzajów chleba. Różne rozmiary komory. Bestsellerem jest model PRIMUS 400, o szerokości 40 cm.
- **EAZY:** wszechstronny i ekonomiczny model. Wąska szerokość 65 cm jest idealna na wymianę za maszynę trakową bez potrzeby przebudowania regałów
- **SIRIUS:** Budżetowy model, idealny do małych przestrzeni na szafkę lub stół

W bogatej ofercie TREIF znajduje się również krajalnica **DIVIDER STARTUP** – do precyzyjnego krojenia wędlin i sera. Idealna do produkcji kanapek.

