

DISKUS SBS

Sicherheit wird groß geschrieben: DISKUS SBS für Ihren SB-Brottschneide-Service

Die Selbstbedienungsmaschine DISKUS SBS schneidet alle Brotsorten sauber auf, selbst hartkrustiges Doppelbackbrot, und das „ölfrei“ versteht sich.

Der GS geprüfte Brotschneider verfügt über ein zuverlässiges Sicherheits-System, durch das Verletzungsgefahren ausgeschlossen sind. Der Kunde im SB-Bereich kann per Knopfdruck zwischen drei Scheibenstärken wählen.



Das Brot muss nur angelegt werden und wird dann automatisch gegriffen. Das zuverlässige Sicherheits-System ist das Kennzeichen der DISKUS SBS.



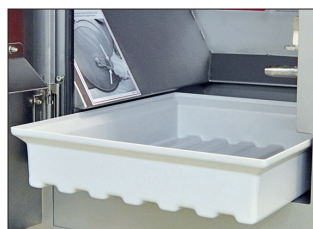
Solange der Deckel geöffnet ist, kann der Bediener nicht mit dem Messer in Berührung kommen.



Per Knopfdruck wählt der Kunde die Scheibenstärke zwischen „Dünn“ (8 mm), „Mittel“ (10 mm) und „Dick“ (12 mm) aus. Auf Wunsch sind auch andere Scheibenstärken möglich (max. 3). Bei Knopfdruck startet die Maschine automatisch.



Mehr Flexibilität: Die DISKUS SBS ist universell für alle Brotsorten einsetzbar.



Eine leicht entnehmbare Schublade reicht aus, um die Krümel sicher aufzufangen. Die Krümel-Schublade kann im Handumdrehen entleert und ausgefegt werden.



Der Messerschutz bietet Sicherheit während der Reinigung. Der Messerschutz gehört zur Standard-Ausstattung der Maschine und ist somit automatisch im Lieferumfang erhalten.



Die automatische Schnittenstütze (TREIF-Patent) stützt die Scheiben während des Schneidvorgangs und vereinfacht damit die Entnahme des geschnittenen Brotes. Dieses kann sofort eingetütet werden. Nach der Entnahme des Brotes schwingt die Schnittenstütze automatisch zurück.

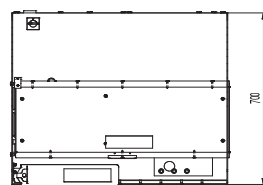
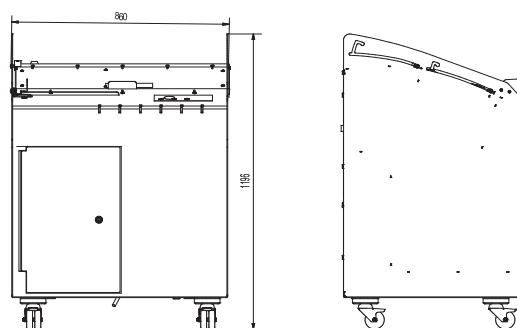


Sanfter Schnitt dank Planetengetriebe

Bei der platz sparenden DISKUS SBS fährt das Kreismesser dank des Planetengetriebes mit einer sehr langen Schneidlänge durch das Brot. Dadurch entsteht ein exakter, für das Brot sehr schonender Schnitt.

Technische Daten:	DISKUS SBS
Max. Abschnitte/Minute	130, optional 200
Einlegeschacht Querschnitt (mm)	270 x 150
Einlegeschacht Länge (mm)	350
Scheibenstärke (mm)	8/10/12 *
Gehäuseabmessungen (mm)	
Breite / Tiefe / Höhe	850/700/ 1.196
Betriebsspannung	230 V
Vorsicherung in der Zuleitung	16 A
Anschlusswert (kW)	0,9
Gewicht (kg)	201

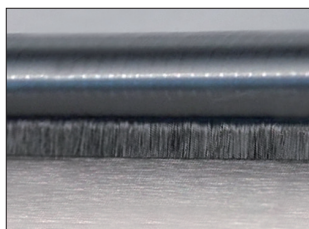
* auf Wunsch auch andere Scheibenstärken möglich, max. 3



Abmessungen DISKUS SBS



Das speziell beschichtete und verzahnte Kreismesser kommt aus der TREIF-eigenen Herstellung. TREIF ist der einzige Hersteller von Brotschneidemaschinen, der die Messer selbst herstellt.



Im SB-Bereich sollten keine Schneidgeräusche stören. Die schalldämmenden Bürsten (TREIF-Patent) sorgen für ein angenehmes Klangbild.



Auch in der Farbe Schwarz erhältlich!

nanoblade[®]
TREIF Messerfertigung



Ihre Nutzen auf einen Blick:

- **Universalbrotschneider:** Schneiden aller Brotsorten (ofenfrisch) ohne Messerbeölung
- **Zuverlässiges Sicherheits-System** mit automatischem Greifen des Brotes, automatischem Reststückauswurf und sicherer Deckelverriegelung; keine Zugänglichkeit zum Messer bei geöffnetem Sicherheitsdeckel
- **GS-Prüfzeichen (Geprüfte Sicherheit)**
- **Bewährtes Hygiene-Design;** einfache Messer-Reinigung ohne Demontage
- **Weiches Klangbild:** geräuschoptimiertes Schneiden dank schalldämmender Bürsten (TREIF-Patent)
- **Lange Standzeit des Kreismessers** durch Spezialbeschichtung und besondere Verzahnung; hoher Qualitäts-Standard dank eigener Messerfertigung (*nanoBlade*)
- **Maschinen-Lieferung inklusive** Messerschutz, einem Paar schnitthemmender Handschuhe sowie Werkzeug zum Messerwechsel
- **Zubehör Standard:** Spiralkabel für bessere Fahrbarkeit der Maschine; Automatischer Scheibenzähler; Halterung für Brottöten
- **Zubehör optional:** Clipsfach für Clips zum Verschließen der Brot-Tüten; Griffe für noch bessere Fahrbarkeit der Maschine

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 entnehmen Sie unserer Homepage.