PRIMUS 400: Das Premium-Modell★★★

Noch nie war Brotschneiden so hygienisch, so leise, so schnell: PRIMUS 400

Schneiden Sie auf Premium-Niveau mit der PRIMUS 400 und genießen Sie dabei die **einzigartigen Vorteile des neuen Premium-Hygiene-Designs.** Die offene Bauweise setzt dabei völlig neue Standards. **So hygienisch war Brotschneiden noch nie.**
Exzellente Schneidergebnisse für alle Brot-sorten (auch ofenfrisch) in bewährter TREIF-Qualität, ein **jederzeit weiches Klangbild** und ein enormes Schneid-Tempo inklusive der Auswahl zwischen **zwei Geschwindigkeiten** – das und mehr bietet die PRIMUS 400.

In bewährter TREIF-Qualität schneidet die PRIMUS 400 alle Brotsorten (Einlegeschacht-Länge: **400 mm**), von weichem Toastbrot bis hartkrustigem Doppelbackbrot (auch ofenfrisch) auf – konsequent ohne Messer-Beölung.

Mit höherem Schneid-Tempo ist man schneller wieder für die Kunden da. Die PRIMUS 400 ist standardmäßig mit zwei Geschwindigkeiten ausgestattet (130 oder 220 Scheiben/Minute). Wählen Sie per Knopfdruck.

Auf Wunsch halbiert die PRIMUS 400 das Brot oder schneidet es nur halb auf. Der patentierte, automatische Scheibenhalter stützt dabei die Scheiben optimal und erleichtert damit die Entnahme des geschnittenen Brotes.

Saubere Schnitte liefert die PRIMUS 400 sogar bei Marmorkuchen mit Schokoladen-Glasur ab. Selbstverständlich eignet sich die Maschine auch für Sandkuchen, Christstollen und Rosinenstuten.

Einzigartig ist die offene Bauweise. Einfach die Maschinentür öffnen, den Entnahme-Schacht aushängen, und alles lässt sich rasch reinigen. Hier wird Hygiene ganz neu definiert.

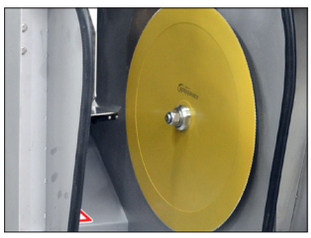
PART OF marel

Premium: vom Schneiden bis zur Reinigung

Das **Premium-Hygiene-Design** überzeugt mit einzigartig offener Bauweise. Sogar der Entnahme-Schacht kann zur Reinigung ausgehangen werden. Verschmutzungen im Technik-Bereich (z.B. durch Mehlstaub) sind durch dessen vollständige Trennung vom Schneid-Bereich ausgeschlossen.

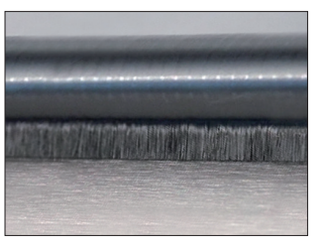
Technische Daten:

Zwei Schneid-Geschwindigkeiten wählbar per Knopfdruck	Standard
Max. Abschnitte/Minute	130/ 220 (je nach Wahl der Geschwindigkeit)
Einlegeschacht Querschnitt (mm)	330 x 150
Einlegeschacht Länge (mm)	400
Scheibenstärke (mm)	4–24 (in 0,5 mm-Schritten einstellbar)
Gehäuseabmessungen (mm)	
Breite / Tiefe / Höhe	800 / 700 / 1.050
Betriebsspannung	230 V
Vorsicherung in der Zuleitung	16 A
Anschlusswert (kW)	0,9
Gewicht (kg)	215



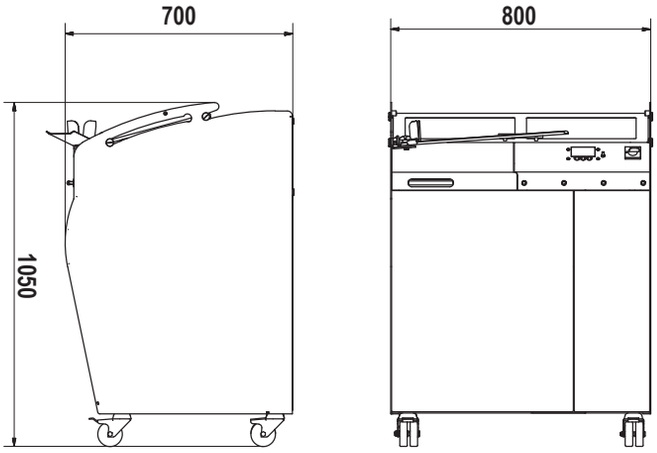
Das speziell beschichtete und verzahnte Kreismesser kommt selbstverständlich aus TREIF-eigener Fertigung. Als einziger Hersteller von Brotschneidern stellt TREIF die Messer selbst her.

Der Messerschutz gewährleistet dem Bediener die sichere Reinigung der Maschine. Der Schutz gehört zum Lieferumfang.



Das bewährte System der schalldämmenden Bürsten (TREIF-Patent) wurde optimiert und intensiv überarbeitet. Das Ergebnis: ein noch weicheres, angenehmes Klangbild, auch bei hohem Schneidtempo.

nanoblade® made by TREIF
TREIF Messerfertigung



Ihre Nutzen auf einen Blick:

- **Premium-Hygiene-Design:** offene Bauweise, Aushängen des Entnahme-Schachts zur Reinigung möglich, zahlreiche Schlitzöffnungen zum schnellen Ausfegen, vollständige Trennung von Schneid- und Technik-Bereich
- **Weiches Klangbild:** geräuschoptimiertes Schneiden/ Optimierung des bewährten Systems der schalldämmenden Bürsten (TREIF-Patent)
- **Zwei Schneid-Geschwindigkeiten (Standard):** bis zu 220 Abschnitte/Minute, per Knopfdruck wählbar
- **Universalbrotschneider:** Schneiden aller Brotsorten (ofenfrisch), keine Messerbeölung
- **Ein-Knopf-Bediensystem** für alle Funktionen (Einstellung der Scheibenstärke, der Brothalbierung, der Scheibenanzahl und der Schneid-Geschwindigkeit)
- **Lange Standzeit des Kreismessers** durch Spezialbeschichtung und besondere Verzahnung; hoher Qualitäts-Standard dank eigener Messerfertigung (*nanoBlade*); einfache Messer-Reinigung ohne Demontage
- **Einfaches Handling:** patentierter Scheibenhalter stützt das Brot optimal bis zur letzten Scheibe – parallele und exakt geschnittene Scheiben von Anfang bis Ende
- **Maschinen-Lieferung inklusive** einem Paar schnitthemmender Handschuhe sowie Werkzeug zum Messerwechsel
- Clipsfach (optional)

Technische Änderungen vorbehalten. 0.25 03/2019 DieDruckerei

HAUPTSITZ:
Marel TREIF 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 Polen

www.treif.de