

# PRIMUS fusion



## Sie haben die Wahl!

Auch ein erhöhter Einbau der PRIMUS fusion ist möglich - ganz nach Ihren persönlichen Wünschen. Diese Option ist exklusiv nur bei TREIF realisierbar.

## Halten Sie den Blickkontakt mit Ihren Kunden

**PRIMUS fusion** ist die erste voll integrierte Einbau-Brotanschneidemaschine aus dem Hause TREIF. Durch die perfekte Eingliederung in die Filialausstattung gewährleistet die **PRIMUS fusion** einen hygienisch-sauberen Arbeitsbereich. Eine Maschine, die mit Ihrer Einrichtung verschmilzt und nicht im Weg steht - es bleibt Platz für mehr Verkaufsfläche.



### Brot einlegen, Deckel schließen und starten.

Dank des automatischen Greiferhakens können Sie sich dem Kunden schneller wieder zuwenden.

### Technische Daten:

Max. Abschnitte/Minute	220
Einlegeschacht Querschnitt (mm)	330x150
Einlegeschacht Länge (mm)	360
Scheibenstärke (mm)	4/5/6/7/8/9/10/11/12/14
Gehäuseabmessungen (mm)	
Breite/Tiefe/Höhe	800/740/820 bis 910 (je nach Thekenhöhe einstellbar)
Betriebsspannung	230 V
Vorsicherung in der Zuleitung	16 A
Anschlusswert (kW)	1,3
Gewicht (kg)	ca. 230

### Die Highlights auf einem Blick:

- **Premium-Hygiene-Design:** offene Bauweise, zahlreiche Schlitzöffnungen zum schnellen Ausfegen, vollständige Trennung von Schneid- und Technikbereich
- **Universalbrotscneider:** Schneiden aller Brotsorten (ofenfrisch), keine Messerbeulung
- **Einfache Bedienung** der Maschine
- **Lange Standzeit des Kreismessers** durch Spezialbeschichtung und besondere Verzahnung; hoher Qualitätsstandard dank eigener Messerfertigung (nanoBlade)
- **Einfaches Handling:** patentierter Scheibenhalter stützt das Brot optimal bis zur letzten Scheibe – parallele und exakt geschnittene Scheiben von Anfang bis Ende
- **Automatischer Greiferhaken:** Das Brot wird nach dem Einlegen automatisch gegriffen und geführt.
- **Optimale Eingliederung** in die Verkaufstheke ohne Verlust der Ablage-/Arbeitsfläche

