

SIRIUS+

Bessere Schneidtechnik, neues Design, weniger Gewicht: Die neue SIRIUS+

Als Tischmodell überzeugt die SIRIUS+ nicht nur durch ihre kompakten Maße. Den Universalbrotschneider kennzeichnen sowohl die robuste und dennoch leichte Bauweise, als auch das revolutionäre, bis ins Detail durchdachte Hygiene-Design. Die SIRIUS+ unterscheidet sich zum Vorgängermodell SIRIUS nicht nur im geringen Gewicht, sondern auch an der optimierten Schneidtechnik für besseres Ablegen und Eintüten der Scheiben. Beste Ergonomie durch die optimale Einlegehöhe.



Durch die einfache Bedienung des Drehschalters kann die Scheibenstärke zwischen 4 und 14 mm, sowie zur Brothalbierung eingestellt werden.



Das bei TREIF hergestellte Messer ist mit einer speziellen Beschichtung und mit einer besonderen Verzahnung versehen. TREIF ist der einzige Hersteller von Brotschneidemaschinen, der die Messer selbst herstellt.



Nach der Brothalbierung bleibt das angeschnittene Brot an der Schneidebene stehen, dies ermöglicht es auch das halbierte Brot direkt weiter mit exakter Scheibenstärke aufzuschneiden.



Durch den innovativen und einfach zu bedienenden Greifer verbleibt nur ein minimales Reststück.



SIRIUS+ ist die einzige Tischmaschine mit einer automatischen Schnittstütze, diese stützt die Scheiben während des Schneidvorgangs und erleichtert damit die Entnahme des geschnittenen Brotes. Nach der Entnahme schwingt sie automatisch zurück.



Durch das ausgezeichnete Hygiene-Konzept werden sämtliche Kleinteile in der leicht-entnehmbaren Schublade aufgefangen. Die Krümel-Schublade kann im Handumdrehen entleert und ausgefegt werden.



Ein Blick in den Brotentnahme-Bereich zeigt, wie hygienisch die SIRIUS+ ist. Die zahlreichen Krümelschlitze erleichtern die Reinigung. Einfach ausfegen – fertig! Dank des vergrößerten Einlegeschachts können auch große Rundbrote in zwei Hälften geteilt und aufgeschnitten werden.

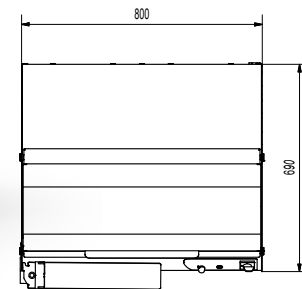
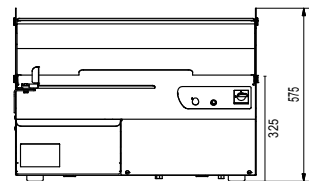


SIRIUS+: Die Kleine für großartige Schneidergebnisse

Wie jeder TREIF-Brotscneider kommt sie komplett ohne Messerbeülung aus. TREIF wurde zur Premium Marke im Bereich Brot-schneidemaschine ausgezeichnet.

Technische Daten:

Max. Abschnitte/Minute	100
Scheibenstärke (mm)	4/5/6/7/8/9/10/11/ 12/14
Einlegeschacht Querschnitt (mm)	330 x 140 (in der Mitte 150)
Einlegeschacht Länge (mm)	400
Automat. Brot-Halbierung	✓
Gehäuseabmessungen (mm)	
Breite/Tiefe/Höhe	800/690/580
Betriebsspannung	400 V, (230 V optional gegen Aufpreis)
Vorsicherung in der Zuleitung	10 A
Anschlusswert (kW)	0,9
Gewicht (kg)	ca. 120
Untergestell	optional



Der Universalbrotscneider SIRIUS+ schneidet alle Brotsorten, von weichem Toastbrot bis hartkrustigem Doppelbackbrot (auch ofenfrisch) auf.



Durchdacht bis ins Detail: Die potentierte Schneidspaltabdeckung sorgt nicht nur für das optimale Ablegen des Brotes, sondern reduziert auch den Reinigungsaufwand erheblich.



Noch einfacheres Handling: Die SIRIUS+ ist ca. 20% leichter als das Vorgängermodell!

Ihr Nutzen auf einen Blick:

- Universalbrotscneider: Schneiden aller Brotsorten mit einer Länge von bis zu **400 mm (ofenfrisch)**
- **Runde Brote bis zu 330 mm im Durchmesser** können problemlos halbiert und aufgeschnitten werden **NEU**
- **Tischmaschine: kompakte Bauweise**, z. B. auch geeignet für Verkaufswagen / mobile Bäckerei (oder optional mit fahrbarem Untergestell für den Shopbereich)
- Einfachste Reinigung dank zusätzlicher **Krümelschlitz** im Brotentnahme-Bereich
- Deutlich weniger Reinigungsaufwand durch **Verzicht auf Messerbeülung**
- Variable Scheibenstärken, Brothalbierung mit anschließendem Aufschneiden
- Höchste Ergonomie durch die **neue optimale Einlegehöhe** **NEU**
- **Robust und dennoch leicht**: die SIRIUS+ ist bis ins Detail auf Langlebigkeit ausgerichtet **NEU**
- Höchste Standzeit des Kreismessers dank **eigener Messerfertigung (nanoBlade)**; einfache Messerreinigung ohne Demontage **NEU**

nanoblade[®]
TREIF Messerfertigung

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:

Belgien China Frankreich Italien Russland Großbritannien USA Polen

www.treif.de