

# PRIMUS 400: Model Premium ★★★

## Krojenie chleba nigdy nie było tak higieniczne, ciche i szybkie: PRIMUS 400

Cięcie na poziomie premium. Pracując z PRIMUS 400 można docenić wyjątkowe zalety nowej pro-higienicznej konstrukcji krajalnicy. Otwarta budowa urządzenia ustanawia całkowicie nowy standard rynkowy. Krojenie chleba jeszcze nigdy nie było tak higieniczne. PRIMUS 400 gwarantuje doskonałe cięcie dla wszystkich rodzajów chleba - nawet bezpośrednio po wypieku.

Treif to sprawdzona jakość która gwarantuje każdorazowo cichą pracę przy wysokiej prędkości cięcia. PRIMUS 400 - oferuje o wiele więcej!



Cięcie w sprawdzonej jakości TREIF. PRIMUS 400 kroi pieczywo każdego rodzaju (bochenki o długość do 400 mm), od miękkiego pieczywa tostowego do pieczywa ze spieczoną twardą skórką. Pozwala na krojenie ciepłego pieczywa - bez smarowania ostrza.



Dzięki wysokiej prędkości cięcia możemy szybciej powrócić do obsługi klienta. Krajalnica PRIMUS 400 jest domyślnie wyposażona w dwie prędkości (130 lub 220 kromek na min.).



Jeśli to konieczne, PRIMUS 400 tnie na kromki cały bochenek lub jego połowę. Posiada opatentowany, automatyczny ogranicznik kromek, który dociska je podczas krojenia. Pokrojone kromki ułożone są w sposób zwarty ułatwiając usunięcie.



PRIMUS 400 potnie również ciasto z polewą lukrową lub czekoladową. Ta uniwersalna krajalnica może być również wykorzystywana do krojenia: chleba z rodzynkami, orzechami, morelami, babki piaskowej, ciasta owocowego.



**Otwarta konstrukcja PRIMUS 400 jest wyjątkowa.** Wystarczy otworzyć drzwi maszyny i odłączyć rynny spustowe celem ich czyszczenia. Utrzymanie higieny jest szybkie i łatwe jak nigdy dotąd.

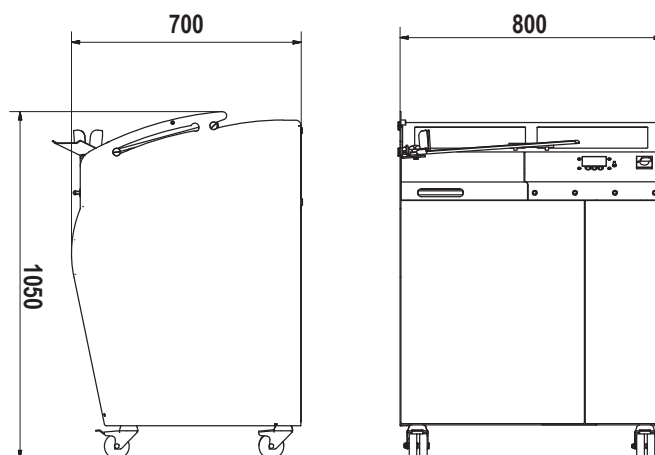


## Jakość premium - od krojenia do czyszczenia

Zaprojektowana dla higieny oferuje wyjątkową otwartą konstrukcję PRIMUS 400. Nawet rynnę usuwania okruszków można odłączyć celem czyszczenia. Zanieczyszczenia w technicznej części urządzenia (np. okruszki, pył mąki) są zabezpieczone i całkowicie oddzielone od części tnącej.

### Dane techniczne:

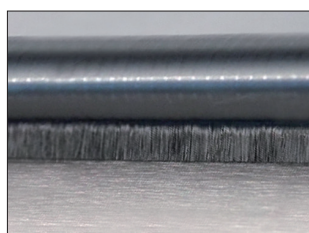
Dwie prędkości cięcia wybierane poprzez naciśnięcie przycisku	W standardzie
Max. cięć na minutę	130 lub 220 w zależności od prędkości cięcia
Wymiar komory cięcia (szer. x wys.) (mm)	330 x 150
Maksymalna dł. bochenka (mm)	400
Grubość cięcia (mm)	4–24 (co 0,5 mm)
Wymiary zewnętrzne (mm)	
Szerokość/Głębokość/Wysokość	800/700/1.050
Napięcie zasilania	230 V
Bezpiecznik linii zasilającej	16 A
Moc (kW)	0,9
Waga (kg)	215



Ostrze pokryte teflonem ma unikalne uzębienie i specjalne pochyle powierzchni. TREIF jest jedynym producentem kralnic który sam produkuje ostrza stosowane w kralnicach.



Oslona noża zapewnia personelowi obsługi bezpieczne czyszczenie maszyny. Oslona wchodzi w zakres dostawy.



Specjalnie zaprojektowany dla PRIMUS 400 system szczotek tłumiących hałas (patent TREIF) zapewnia modulację dźwięku tak, aby był on przyjemny dla ucha użytkownika.

**nanoblade**<sup>®</sup>  
TREIF blade manufacturing

### Korzyści widoczne na pierwszy rzut oka:

- higieniczny projekt klasy premium: otwarta konstrukcja, odłączany spust ułatwiający czyszczenie, liczne otwory spustowe do szybkiego zamiatanie okruszków, całkowicie oddzielona komora cięcia od sekcji technicznych
- Korzyści widoczne na pierwszy rzut oka: przyjazny dźwięk cięcia: zoptymalizowany dzięki sprawdzonemu systemowi dźwiękochłonnych szczotek (patent TREIF)
- dwie prędkości krojenia (w standardzie): do 220 kromek/min, wybierane poprzez naciśnięcie przycisku
- możliwość cięcia gorącego chleba bez konieczności smarowania ostrza
- system jednego przycisku dla ustawiania wszystkich funkcji (ustawienie grubości plastra, cięcie bochenka na pół, ilość kromek i prędkość krojenia)
- długa żywotność okrągłego noża zapewniona jest dzięki specjalnej powłoce oraz unikalnemu uzębieniu. Powtarzalny, wysoki standard jakości ostrza uzyskany jest dzięki własnej produkcji noży (ostrze Nano); łatwe czyszczenie ostrza możliwe bez demontażu
- automatyczny ogranicznik kromek dociska je podczas krojenia. Pokrojone kromki ułożone są w sposób zwarty ułatwiając usunięcie chleba. Ogranicznik powraca do pozycji wyjściowej. Jedno działanie mniej dla operatora - szybsza obsługa
- maszynę dostarczamy wraz z osłoną noża, parą ochronnych rękawic zabezpieczających przed przecięciem oraz narzędziami do wymiany noża.
- pojemnik na klipsy do zamykania worków (opcja)

#### Siedziba główna:

TREIF Maschinenbau GmbH  
Toni-Reifenhäuser-Str. 1  
D-57641 Oberlahr  
Tel. +49 2685 944 0  
Fax +49 2685 1025  
E-Mail: info@treif.com

#### Oddziały:

TREIF USA Inc.  
50 Waterview Drive, Suite 130  
USA-Shelton CT 06484  
Tel. +1 203 929 9930  
Fax +1 203 929 9949  
E-Mail: treifusa@treif.com

TREIF U.K. Ltd.  
Genesis House, Poole Hall Road,  
Poole Hall Industrial Estate  
Ellesmere Port, GB-Cheshire CH65 1ST  
Tel.: +44 (0) 151 3506100  
Fax: +44 (0) 151 3506100  
E-Mail: treifuk@treif.com

TREIF Italia S.r.l.  
Via Sant'Agnesse 43-45  
40132 Bologna, Italia  
Tel.: +39 051 728138  
E-Mail: info.it@treif.com

TREIF S.A.R.L.  
22, rue des Tulleries  
F - 67460 Souffelweyersheim  
Tel.: +33 3 88184018  
Fax: +33 3 88184019  
E-Mail: info-france@treif.com

TREIF in Belgium  
Villalaan 21  
B-9320 Raist  
Tel.: +32 53 770813  
Fax: +32 53 789666  
E-Mail: jo.juypaert@treif.com

TREIF Sp. z o.o.  
ul. Jana Kochanowskiego 49  
01-864 Warszawa  
tel: + 48 506 412 522  
service: + 48 506 413 197  
E-Mail: infopl@treif.com