

# BIRO France

## EQUIPEMENTS



### BASIC

INDISPENSABLE. CLASSIQUE. EFFICACE.

### LA MACHINE CLASSIQUE!

BASIC  
AUTOMATIQUE



BASIC  
MANUELLE



BASIC  
SB



HYGIÈNE



INNOVATION



QUALITÉ



COUPE  
SILENCIEUSE



FACILITÉ  
DE NETTOYAGE



ÉCONOMIE  
D'ÉNERGIE



7 bis Boulevard Robert Thiboust 77700 Serris

☎ : 01 64 63 35 00 • 📠 : 01 64 63 35 01 • @ : info@biro.fr • www.biro.fr

Le modèle BASIC est l'équipement de base dont votre boulangerie ne peut pas se passer. Entièrement automatique et facile à utiliser. Grâce à cette trancheuse à cadres, vous allez pouvoir économiser jusqu'à 50 % de temps de nettoyage par rapport aux autres trancheuses à cadres. Profitez-en vous aussi !

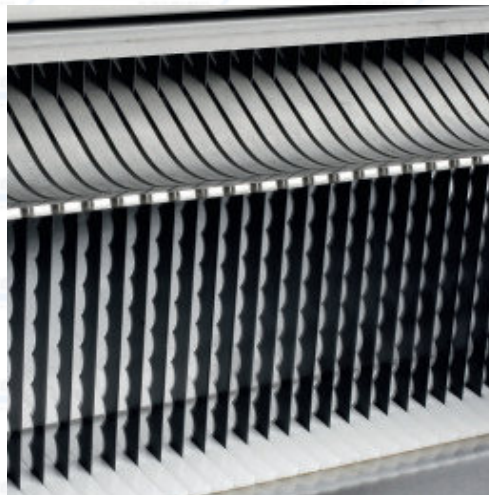
- ▶ Avance tout en douceur avec 2 niveaux de pression pour une coupe particulièrement délicate
- ▶ Changement de feutre sans outil en à peine quelques secondes
- ▶ Capot de sécurité dans la zone de chargement
- ▶ Barrière photoélectrique de sécurité à la place du capot de sécurité (disponible en option)
- ▶ Certification GS concernant la sécurité
- ▶ Variante semi-automatique (disponible en option)
- ▶ Variante self-service (disponible en option, modèle Basic SB)

## HYGIÈNE :

- ▶ Les parties mécaniques sont déportées et isolées sur les côtés de la machine, empêchant l'intrusion de miettes et d'huile (modèles avec système de lubrification des lames) dans la mécanique
- ▶ Temps de nettoyage raccourci grâce à un accès facile et à des surfaces lisses
- ▶ Huilage du feutre sans système à pompe (modèles avec système de lubrification des lames)
- ▶ Cadres en acier inoxydable faciles à retirer
- ▶ Cadres lavables au lave-vaisselle
- ▶ Changement de feutre en quelques secondes (modèles avec système de lubrification des lames)
- ▶ Tous les capots devant être retirés pour le nettoyage peuvent être retirés sans outil

## RENTABILITÉ :

- ▶ Jusqu'à 50 % d'économie sur le temps de nettoyage par rapport aux autres trancheuses à cadres
- ▶ Changement de feutre en à peine quelques secondes (modèles avec système de lubrification des lames)
- ▶ Coûts d'entretien réduits au minimum grâce à une grande facilité d'entretien
- ▶ Mode veille de la machine pour une économie d'énergie



## DIMENSIONS :

L : 59,5 cm x H : 114 cm x p : 73 cm

## POIDS :

200 kg

## CONVIENT À :

quasiment tous les types de pain (y compris les tresses)

## DIMENSIONS MAXIMALES DU PAIN :

L : 45 cm x H : 14 cm x p : 34 cm

## ÉPAISSEUR DES TRANCHES :

9, 10, 11, 12, 13 et 14 mm

## RACCORDEMENT :

400 V (230 V en option)

## LUBRIFICATION DES LAMES :

système protégé, sans pompe



7 bis Boulevard Robert Thiboust 77700 Serris

☎ : 01 64 63 35 00 • 📠 : 01 64 63 35 01 • @ : info@biro.fr • www.biro.fr