

BIRO France

EQUIPEMENTS



IDEAL

HYGIÉNIQUE. ECONOMIQUE. IDÉALE.

A TABLE !



IDEAL



IDEAL L

DISPONIBLE EN 3 VERSIONS

TRANCHEZ LE PAIN CHAUD
SANS HUILE ET DE MANIÈRE
ULTRASILENCIEUSE !



IDEAL XL



HYGIÈNE



INNOVATION



QUALITÉ



COUPE
SANS HUILE



PAIN
CHAUD



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

La trancheuse à lame circulaire IDEAL est la solution la plus rentable. Tirez parti plus facilement que jamais de l'espace se trouvant au-dessous de votre trancheuse à pain. Suite au succès énorme remporté par le modèle IDEAL, les versions plus longues, IDEAL L et IDEAL XL, sont désormais disponibles.

- Modèle de table avec lame circulaire
- Sélection de l'épaisseur des tranches par millimètre via display
- 3 touches d'épaisseurs de tranches programmables
- Fonction de division
- Clavier tactile hygiénique pour une utilisation des plus faciles
- Mesure du pain sans cellule photoélectrique
- Coupe silencieuse : la lame spéciale empêche le bruit de coupe avant même qu'il ne survienne
- Qualité de coupe optimale grâce à la lame circulaire
- Coupe sans huile, y compris les pains chauds
- Canal de sortie avec fentes pour les miettes
- Contrôle de sécurité (testé GS)
- Socle (disponible en option)
l : 76,5 cm x H : 60 cm x p : 58,5 cm
(Adaptation en hauteur possible en usine)
- Convient parfaitement aux points de vente mobiles



HYGIÈNE :

- Châssis en acier inoxydable
- Tôle frontale amovible permettant un accès aisé pour le nettoyage de la lame et de la zone de coupe sans avoir à déplacer la machine
- Accès facile aux parties fonctionnelles
- Ouverture de nettoyage supérieure facilitant le nettoyage de la partie arrière de la machine
- Position de nettoyage de la lame
- Encapsulage hermétique des parties mécaniques et électroniques

RENTABILITÉ :

- Morceau restant minimum
- Longévité extrême de la lame grâce au revêtement spécial et à l'affûtage original
- Utilisation intuitive et conviviale sans menu compliqué
- Nettoyage particulièrement facile
- Coûts de maintenance minimaux grâce à une grande facilité de maintenance
- Machine économique mais dotée de toutes les fonctionnalités

DIMENSIONS :

IDEAL	l : 76,5 cm x H : 52,5 cm x p : 68,5 cm
IDEAL L	l : 90,5 cm x H : 52,5 cm x p : 68,5 cm
IDEAL XL	l : 98,5 cm x H : 52,5 cm x p : 68,5 cm

POIDS :

IDEAL 110 kg • IDEAL L 120 kg • IDEAL XL 130 kg

■ **CONVIENT À :** Tous les types de pain

DIMENSIONS MAXIMALES DU PAIN :

IDEAL	L : 35 cm x H : 14-16 cm x p : 36 cm
IDEAL L	L : 40 cm x H : 14-16 cm x p : 36 cm
IDEAL XL	L : 45 cm x H : 14-16 cm x p : 36 cm

■ **ÉPAISSEUR DES TRANCHES :** 4 – 24 mm

■ **RACCORDEMENT :** 400 V (230 V en option)

■ **VITESSE DE COUPE :** 100 coupes/minute

■ **LAME :** Lame circulaire 260 mm



7 bis Boulevard Robert Thiboust 77700 Serris

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