BIRO France EQUIPEMENTS

PREMIUM

PUISSANTE. HYGIÉNIQUE. HAUT DE GAMME.

LA VERSION REINE !

TRANCHEZ LE PAIN CHAUD SANS HUILE ET DE MANIÈRE ULTRASILENCIEUSE !

VERSION ÉTROITE PREMIUM S

HYGIÈNE · INNOVATION · QUALITÉ · COUPE SANS HUILE · PAIN CHAUD · COUPE SILENCIEUSE · FACILITÉ DE NETTOYAGE · ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

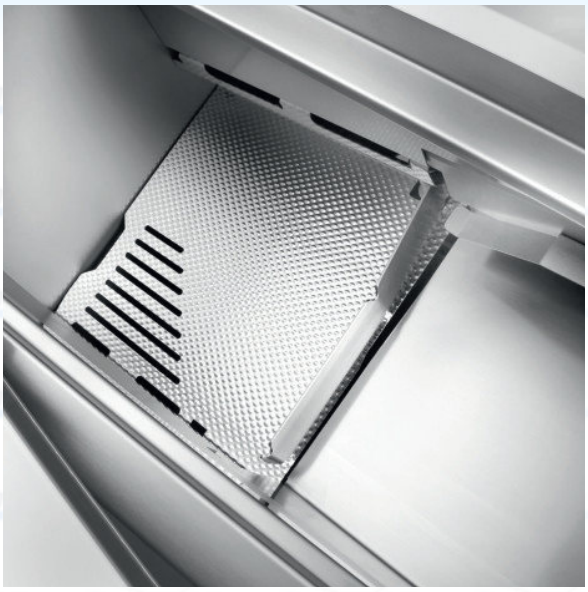
BIRO

7 bis Boulevard Robert Thiboust 77700 Serris

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

La gamme PREMIUM se distingue par une qualité et une facilité d'utilisation optimales. Grâce à la lame circulaire innovante, vous allez pouvoir trancher votre pain sans huile et de manière silencieuse. Grâce à la nouvelle version étroite, PREMIUM S, vous disposez de davantage d'espace pour les produits phares de votre boulangerie.

- Sélection de l´épaisseur des tranches par 0,5 millimètre
- 3 touches d´épaisseurs de tranches programmables
- Fonction nombre de tranches
- Fonctions découpe du pain en 2 et tranchage de la moitié du pain
- Clavier tactile hygiénique pour une utilisation des plus faciles
- Mesure du pain sans cellule photoélectrique
- Qualité de coupe optimale grâce à la lame circulaire
- Coupe sans huile, y compris les pains chauds
- Coupe silencieuse : la lame spéciale, empêche le bruit de coupe avant même qu'il ne survienne
- Canal de sortie avec fentes pour les mies
- Moteur de lame puissant (1,5 kW) avec variateur de fréquence
- Contrôle de sécurité (testé GS)
- Protection de la lame (disponible en option)
- Porte-sachets et bac à clips (disponible en option)



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
- **Unique :** tôle arrière amovible sans outil afin de faciliter encore plus le nettoyage de la zone de coupe arrière de la machine
- Accès facile aux parties fonctionnelles
- 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
- Entraînement mécanique avec variateur de fréquence qui protège les parties mécaniques (démarrages et arrêts en douceur)

- **DIMENSIONS :**
  l : 80 cm x H : 113 cm x p : 71 cm (PREMIUM)
  l : 65 cm x H : 113 cm x p : 71 cm (PREMIUM S)
- **POIDS :**
  200 kg (PREMIUM)
  180 kg (PREMIUM S)
- **CONVIENT À :** Tous les types de pain
- **DIMENSIONS MAXIMALES DU PAIN :**
  L : 39 cm x H : 14-16 cm x p : 32 cm (PREMIUM)
  L : 32 cm x H : 14-16 cm x p : 32 cm (PREMIUM S)
- **ÉPAISSEUR DES TRANCHES :** 4-24 mm
- **RACCORDEMENT :** 230 V
- **VITESSE DE COUPE :** 140 coupes/minute
- **LAME :** Lame circulaire 420 mm

7 bis Boulevard Robert Thiboust 77700 Serris
☎ : 01 64 63 35 00 • 🖷 : 01 64 63 35 01 • @ : info@biro.fr • www.biro.fr