

BIRO France

EQUIPEMENTS



PROFESSIONAL

RAPIDE. ADAPTABLE. XXL.

TRANCHEZ SIMPLEMENT
TOUT !

3 PROGRAMMES
MÉMORISABLES



LONGUEUR
DE CHARGEMENT
DE 75 CM



HYGIÈNE



INNOVATION



QUALITÉ



COUPE
SANS HUILE



PAIN
CHAUD



COUPE
SILENCIEUSE



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

Grâce à la version Professional, vous êtes paré à toute éventualité. Tresses, gâteaux, pains et bien plus encore : le modèle Professional se charge de tout sans problème. Grâce à une longueur de chargement pouvant atteindre 75 cm, vous réduisez autant que possible les temps de chargement ainsi que les morceaux restants.

- Sélection de l'épaisseur des tranches par 0,5 millimètre
- 3 touches de programmes libres supplémentaires (épaisseur des tranches, vitesse de rotation, inertie, section de retour de la griffe)
- 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 par cellule photoélectrique
- Qualité de coupe optimale grâce à la lame circulaire
- Coupe sans huile, y compris les pains chauds
- Nombre de tranches adaptable au produit et au processus de travail
- Limitation de la section de retour de la griffe (réglable en fonction de la longueur du pain)
- Ouverture automatique du capot
- Démarrage automatique par fermeture du capot (au choix)
- Moteur de lame puissant (1,5 kW) avec variateur de fréquence
- Préhension automatique du produit (disponible en option)
- Épaisseur de coupe jusqu'à 100 mm (disponible en option)

■ DIMENSIONS :

l : (161) 260 cm x H : 114 cm x p : 86,5 cm

■ **POIDS :** 320 kg

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

■ DIMENSIONS MAXIMALES DU PAIN :

L : 75 cm x H : 14-16 cm x p : 35 cm

■ ÉPAISSEUR DES TRANCHES :

4 – 30 mm (à la demande jusqu'à 100 mm)

■ RACCORDEMENT :

400 V (2,6 kw)

■ VITESSE DE COUPE :

80 – 160 coupes/minute

■ LAME :

Lame circulaire 420 mm



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
- 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
- Encapsulation hermétique des parties mécaniques et électroniques
- Tapis d'évacuation démontable sans outil

RENTABILITÉ :

- Morceau restant minimum
- Longévité extrême de la lame grâce au revêtement spécial et à l'affûtage original
- Utilisation intuitive et conviviale
- 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)
- Jusqu'à 160 coupes/minute



7 bis Boulevard Robert Thiboust 77700 Serris

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