

## Nowy SIRIUS+: Lepsza technologia krojenia, nowy design, mniejsza waga.

Uniwersalna stołowa krawalnica do chleba TREIF SIRIUS+ wyróżnia się kompaktowymi rozmiarami oraz lekką, a zarazem wytrzymałą konstrukcją, którą bardzo łatwo utrzymać w czystości.

W porównaniu do poprzedniego modelu, SIRIUS+ jest lżejszy i bardziej ergonomiczny.

Zoptymalizowana technologia cięcia oraz idealnie dobrana wysokość wkładania pieczywa sprawiają, że krojenie i pakowanie chleba do torebek jest teraz znacznie łatwiejsze.



Za pomocą jednego pokrętki ustawisz grubość kromki (od 4 do 14 mm) lub wybierzesz funkcję przekrajania bochenka na pół.



Noże TREIF posiadają specjalną powłokę i unikalne uzębienie. TREIF to jedyny producent krawalnic, który sam projektuje i wytwarza swoje noże.



Gdy przekrawasz bochenek na pół, maszyna zatrzymuje go w idealnej pozycji, więc możesz od razu pokroić połówkę na kromki o takiej grubości, jakiej potrzebujesz.



Innowacyjny i prosty w obsłudze chwytak sprawia, że końcówka chleba (piętka) jest ograniczona do absolutnego minimum.



SIRIUS+ to jedyna krawalnica stołowa z automatycznym systemem podtrzymywania kromek. Dzięki niemu chleb nie przewraca się podczas krojenia, co znacznie ułatwia jego wyjmowanie. Gdy tylko zabierzesz pokrojony bochenek, podpórka automatycznie wraca na swoje miejsce.



Dzięki świetnie przemyślanej konstrukcji wszystkie drobne resztki zbierają się w tacy, którą bez problemu wymieszasz. Szufladę na okruchy opróżnisz i wyciścisz w mgnieniu oka.



Wystarczy spojrzeć na strefę odbioru chleba, aby przekonać się, jak higienicznym urządzeniem jest SIRIUS+. Liczne szczeliny na okruchy znacznie ułatwiają sprzątanie.

Po prostu wymiatasz resztki – i gotowe!

Powiększona komora podawcza pozwala na wygodne przekrawanie na pół i krojenie nawet dużych, okrągłych bochenków.

## SIRIUS+:Niewielkie urządzenie, a doskonałe efekty krojenia.

Podobnie jak wszystkie kraljalnice do chleba firmy TREIF, model ten nie wymaga żadnego smarowania noża olejem. TREIF to marka premium w świecie urządzeń do krojenia pieczywa.

### Dane techniczne:

Maks. liczba kromek na minutę	100
Grubość kromki (mm)	4/5/6/7/8/9/10/11/12/14
Przekrój produktu (mm)	330 x 140 (w najwyższym punkcie 150)
Długość podawania (mm)	400
Automatyczne przekrajanie na pół	✓
Wymiary obudowy (mm)	
Szerokość / Głębokość / Wysokość	800 / 690 / 580
Napięcie robocze	400 V (opcjonalnie 230 V za dopłatą)
Bezpiecznik (zabezpieczenie)	10 A
Moc przyłączeniowa (kW)	0,9
Waga (kg)	ok. 120 / 265
Podstawa (stelaż)	opcjonalnie



Uniwersalna kraljalnica SIRIUS+ poradzi sobie z każdym rodzajem pieczywa – od miękkiego chleba pszennego po wypieki o twardej, chrupiącej skórce (nawet takie prosto z pieca)



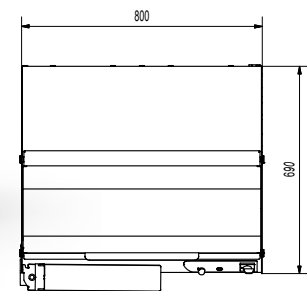
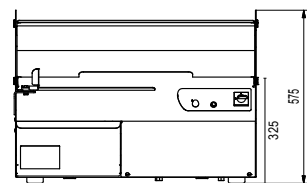
Przemysłana konstrukcja w każdym detalu: Opatentowana osłona szczeliny krojenia dba o to, by chleb był idealnie ułożony, a jednocześnie sprawia, że maszyna znacznie mniej się brudzi



Jeszcze łatwiejsza obsługa: SIRIUS+ jest o ok. 20% lżejszy od poprzedniego modelu!



Wszystkie wymiary podano w mm



### Twoje korzyści w skrócie:

- Uniwersalna kraljalnica do chleba: Kroi każdy rodzaj pieczywa o długości do 400 mm (nawet takie prosto z pieca).
- Okrągłe bochenki: Możliwość bezproblemowego przekrawania na pół i krojenia chlebów o średnicy do 330 mm.
- Model stołowy: Kompaktowa konstrukcja sprawia, że urządzenie idealnie nadaje się np. do samochodów sprzedażowych i piekarni mobilnych (opcjonalnie dostępny jest stelaż na kółkach do użytku w sklepie).
- Bardzo łatwe czyszczenie: Dzięki dodatkowym szczelinom na okruszki w strefie odbioru chleba.
- Znacznie mniej pracy przy konserwacji: Dzięki całkowitej rezygnacji ze smarowania noża olejem.
- Pełna kontrola: Regulowana grubość kromki oraz funkcja przekrajania bochenka na pół z późniejszym krojeniem na kromki.
- Maksymalna ergonomia: Dzięki nowej, zoptymalizowanej wysokości wkładania pieczywa.
- Solidna, a zarazem lekka: Model SIRIUS+ został zaprojektowany z dbałością o trwałość w każdym detalu.
- Najwyższa żywotność noża tarczowego: Dzięki własnej produkcji noży (nanoBlade); łatwe czyszczenie ostrza bez konieczności jego demontażu.

**nanoblade**  
TREIF blade manufacturing

PEBÄ Sp. z o.o.

ul. Główna 65, Bobrowiec  
05-502 Piaseczno

tel. +48 784 187 425  
mail: marta@pebae.pl

www.pebae.pl