



BIZERBA

■ ... closer to your business

„Aż miło na duszy jak świeży chleb puszy ...”

... Praktyka jest naszym najcenniejszym przewodnikiem.
Udoskonalona krajalnica do chleba Agiloline B 100 marki
Bizerba to kompaktowa rewolucja w detalicznej sprzedaży chleba.
Bezolejowa technologia krojenia w skali od 3 do 30 mm.
Twoja szansa na większą konkurencyjność
w punkcie obsługi.

Agiloline
BIZERBA

**Agiloline B 100**

- Zastosowanie: sprzedaż chleba w sklepach piekarniczych i na stoiskach z pieczywem; sprzedaż chleba na wagę; konfekcjonowanie
- Wyśmienite rezultaty w krojeniu świeżego pieczywa (także ciepłego i z dodatkami), chleba wysokogatunkowego i wieloziarnistego. Krojenie bez rozszarpywania i zgniatania kromki
- Krojenie pieczywa na życzenie klienta to wartość dodana do profesjonalnej obsługi i przewaga nad konkurencją
- Krojenie długich i okrągłych bochenków chleba o średnicy do 30 cm. Połówki, ćwiartki i kromki
- Nóż: Ø 250 mm teflonowy; ząbkowany o długiej żywotności
- Statyczny silnik noża. Bez wibracji podczas pracy
- Prędkość krojenia = 60-100 cięć na minutę
- Intuicyjny panel obsługi plus 2 klawisze „Szybko”/”Wolno”
- Płynna regulacja grubości kromki w skali od 3 do 30 mm
- Bezpieczeństwo: transparentna pokrywa ochronna
- Szufłada na okruchy (opróżniana)
- Ząbkowany chwytak bochenka - minimalizuje straty na piętce
- Podstawka do pakowania w folię
- Opcja: stojak pod krawalnicę ze stali szlachetnej
- Nowoczesne wzornictwo przemysłowe (wspinały design)
- Masa własna: około 64 kg
- Wymiary zewnętrzne = 975 x 683 x 470 mm (Sz x Gł x W)
- Zasilanie: 1~ 230 V / 50 Hz

**Koncern Bizerba**

Bizerba GmbH & Co. KG
 Wilhelm-Kraut-Straße 65
 72336 Balingen
 Germany
 Tel. +49 7433 12-0
 Fax +49 7433 12-2696
 marketing@bizerba.de
 www.bizerba.com

Bizerba Polska Sp. z o.o.
 ul. Lucyny Herc 28
 20-328 Lublin
 Polska
 Tel. +48 81 524 63 18
 Fax +48 81 531 86 81
 marketing@bizerbapolska.pl
 www.bizerbapolska.pl.

Agiloline
BIZERBA