

# Datenblatt

## B100

# BIZERBA

**Die ideale Lösung, um eine große Brot-Vielfalt hygienisch zu schneiden – auch im SB-Bereich. Selbst warmes Brot schneidet die B100 sauber. Harte Krusten oder Brote mit Nüssen schneidet sie präzise und sicher in der gewünschten Schnittstärke. Flexibel aufstellbar lässt sich die geräuscharme Brotschneidemaschine einfach bedienen und reinigen.**



**Mehr Informationen**  
Hohe Leistung mit einer breiten Palette von Lösungen und Optionen.

### Produktbeschreibung

Die Bizerba Brotschneidemaschine überzeugt durch ihr durchdachtes Konzept: Für ein besonders hygienisches Ergebnis schneidet die Maschine ölfrei. Sie vermeiden so eine mögliche Schimmelpilzbildung oder Keimübertragung auf der Schnittfläche des frischen Brotes. Die Ware bleibt länger haltbar und die Maschine lässt sich frei von Öl einfacher und schneller reinigen.

Die Schnittleistung der B100 ist enorm vielseitig: Schneiden Sie präzise selbst warme oder weiche Lang- bzw. Rundbrote. Auch ganze Nüsse werden im Teig mühelos sauber durchtrennt.

Die vielseitige Brotschneidemaschine ist ideal für den SB-Bereich geeignet. Ihr durchdachtes Sicherheitskonzept und einfaches Selbstbedienprogramm machen es möglich. Mit ihrem kompakten Design und ihrer geräuscharmen Arbeitsweise lässt sich die Maschine flexibel einsetzen.



B100

### Highlights

- Hoher Hygienestandard: Alle mit dem Produkt in Berührung kommende Teile bestehen aus lebensmittel-konformen Werkstoffen
- Effizientes Reinigen: Schnittbedingte Brotkrumen werden in einer Krumenschublade aufgefangen und lassen sich schnell und einfach entsorgen
- Sicheres Handling: Die Produkthalterung verhindert das Verrutschen des Brotes und sorgt für optimale Schneidergebnisse
- Flexible Anwendung: Halbieren, Vierteln oder Einzelschnitt diverser Brotsorten
- Ansprechendes Design: sehr gute Integration in die Ladengestaltung
- Variable Schnittstärke: zwischen 3-30 mm einstellbar



Schnittstärkenregulierung



Krumenschublade

### Optionen

- Individuelle Ausstattung:
  - Schneidguthalter: mit 7 oder 13 Zähnen oder Rundgreifer
  - Gegenhalter: standard/125 mm oder lang/280 mm
  - Messer: spezialverzahntes, teflonisiertes Brotmesser oder teflonisiertes Zahnschliffmesser
- Eintühilfe
- Aufstellbock

**Bizerba SE & Co. KG**  
Wilhelm-Kraut-Straße 65  
72336 Balingen

T +49 7433 12-0  
F +49 7433 12-2696  
marketing@bizerba.com

[www.bizerba.com](http://www.bizerba.com)