

## Schneiden wie geschmiert – aber ohne Öl.

### PEGASUS

Mit der PEGASUS können alle Brotsorten, von Weiß- bis zu Roggenbrot, sehr früh und frisch geschnitten werden. Mit ölfreier Schneidtechnik. Das Messer hat eine mit dem [Computer](#) optimierte Schneide, dessen Vorschubgeschwindigkeit, daß heißt die Geschwindigkeit, mit der das Messer durch das Brot zieht, genau berechnet wird. So können auch problematische Brote, wie zum Beispiel das Paderborner, frisch und sauber, auch ohne Öl geschnitten werden. Ob Fachkraft oder Aushilfskraft, die PEGASUS Brotschneider sind schnell, sicher und fehlerfrei zu bedienen. Der Brotschneider ist ein Vorbild für Hygiene und Wartung - denn was nicht verölt, kann auch nicht verschmutzen. Die Schnittstärke kann wahlweise von 4-14 mm eingestellt werden.

Die Pegasus leistet maximal 175 Brotabschnitte pro Minute und eine Kontrolllampe gibt darüber Auskunft, wann der Messernachschliff kommt. Die PEGASUS gibt es in den Modellvarianten 380/200, 460/200, 380/260, 700/260 und 460/260. Als wahlweise Electronic-Ausführung stehen mehr als 20 Speicherplätze für Schneidprogramme zur Verfügung. Brotsorte, Schnittdicke und Anzahl der Scheiben werden einmal eingegeben und nur per Knopfdruck aufgerufen. Jedes Brot wird dann "elektronisch" vermessen. Das garantiert geringe Reststücke und damit eine höhere wirtschaftliche Ausbeute.

### Neu: PEGASUS mit Eintüthilfe

Mit dem neuen Universalschneider mit Eintüthilfe will TREIF seiner Philosophie nach Erfüllung bester Hygienevoraussetzungen beim Brotschneiden weiter gerecht werden. Als Basis hierfür dient die TREIF PEGASUS, die nicht nur "schneidet wie geschmiert, aber ohne Öl", sondern auch "wie geschmiert eintütet, aber ohne Anfassen". Der Arbeitsprozeß vermittelt sichtbare Hygiene für den Kunden, denn beim Einpacken können keine Sporen oder Keime von den Händen auf das Schnittbrot übertragen werden.

