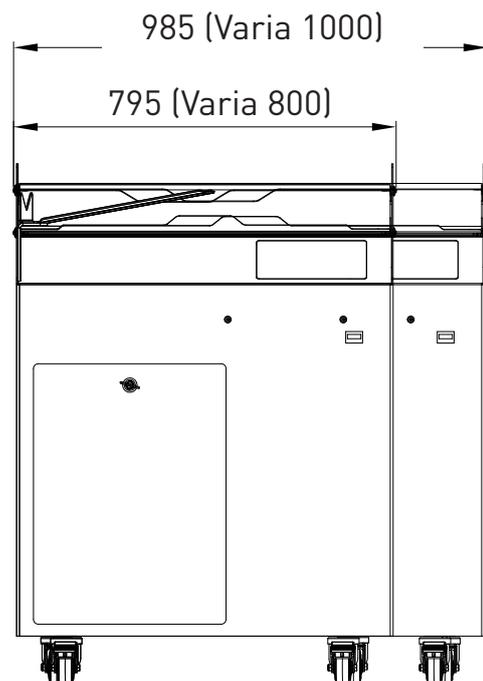
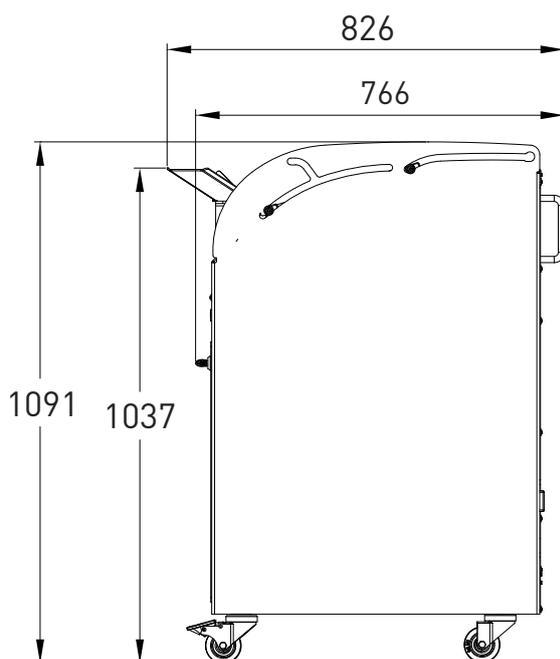


# Trancheuses à lame circulaire automatiques

## **VARIA PRO**

- ✓ Choix de l'épaisseur de tranches
- ✓ Choix du nombre de tranches, à l'unité, par demi-pain ou pain entier
- ✓ Sécurité maximale
- ✓ Hygiène exemplaire
- ✓ Finition inox ou acier peint
- ✓ Découpe sans huile

**Jusqu'à 120 tranches/minute**





**Griffe automatique**  
 Stabilise le pain pendant la coupe et sécurise la manipulation du pain.  
 -Ergonomie  
 -Facilité d'utilisation  
 -Rapidité pour l'utilisateur



**Lame circulaire teflonée**  
 Anti-adhérente permettant le tranchage net de tous types de pains.



**Tableau de commandes**  
 Offre à l'utilisateur le choix de l'épaisseur et du nombre de tranches.  
 - De 5 à 25mm\*  
 -A l'unité, par demi-pain ou pain entier



**Bac à miettes amovible**  
 En matériau léger.  
 Capacité de 18l.



**Capot de sécurité**  
 Verrouillé pendant la coupe, empêche tout accès à la lame.



**Option**  
**Clavier tactile**  
 Offre simplicité et rapidité d'utilisation.



**Option**  
**Porte sachets**  
 Facilite l'emballage du pain.

\*Epaisseur à déterminer en fonction du type de pain.

CARACTERISTIQUES	VARIA PRO 800	VARIA PRO 1000
Dim. du canal d'entrée (Lxlxh) en cm	36 x 28,5 x 16	43 x 28,5 x 16
Epaisseur de tranche en mm	Choix de 5 à 25*	Choix de 5 à 25*
Type de moteur	230V triphasé 400V triphasé	230V triphasé 400V triphasé
Puissance moteur en kW	1,1	1,1
Poids net en kg	220	230
Position nettoyage	•	•
Type de lame et dimensions en mm	Tefloné Ø 420	Tefloné Ø 420

### AU CHOIX

Couleurs standards (incompatible sur type de finition inox)\*\*

### OPTIONS

Carrosserie Inox	•	•
Clavier tactile	•	•
Porte sachets	•	•
Couleur spéciale (incompatible sur type de finition inox)	•	•

\*\*COULEURS STANDARDS

