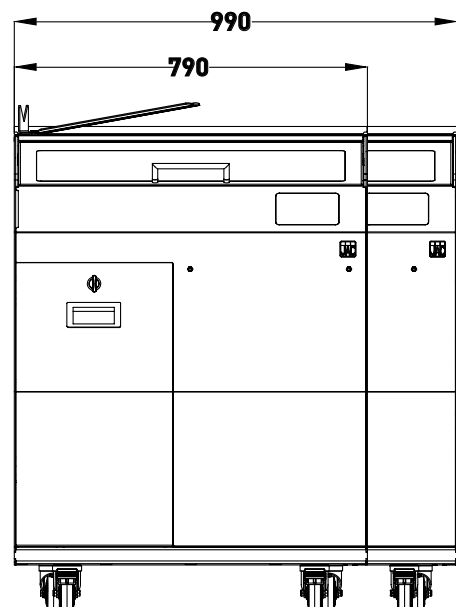
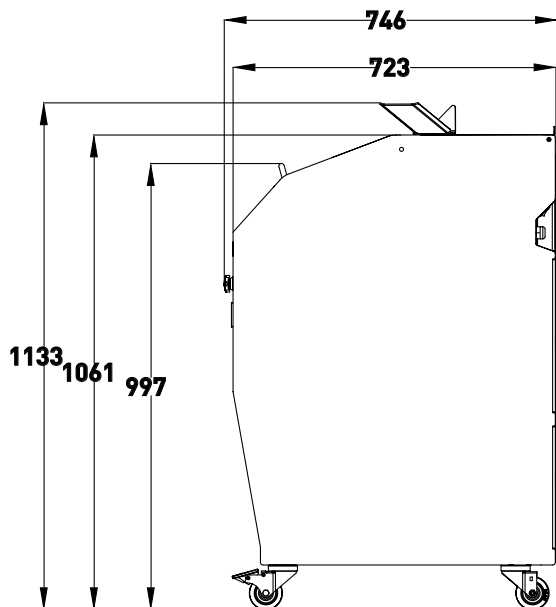




- **Polyvalent**
- **Rapide** : 180 tranches / minute
- **Facile** : écran tactile intuitif et conseils d'éclairage pour une expérience utilisateur améliorée
- **Design** : finition entièrement en acier inoxydable ou en acier peint
- **Sécurité maximale**



Des performances de tranchage de haut vol pour une large gamme de pains



Doux et silencieux pour tous les pains

- Nouvelle génération de moteurs conçus pour une précision maximale sur une large gamme de pains, sans lubrification
- Fonction de démarrage et d'arrêt progressifs

Vitesse réglable (à effectuer par un technicien) jusqu'à 180 tranches / minute

- Afin d'atteindre la vitesse la plus rapide possible pour chaque type de pain



Lame circulaire teflonnée

- Développée pour trancher une grande variété de pains; de doux à dense, avec une croûte dure ou même des pains collants

Entraînement planétaire de la lame

- Mouvement fluide de la lame, évite les secousses de va-et-vient
- Solution robuste pour une fiabilité mécanique à long terme

Ergonomie de pointe



Interface à écran tactile et instructions aux consommateurs

- Interface claire et simple, pour une utilisation immédiate et intuitive



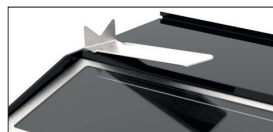
Griffe automatique

- Minimise l'épaisseur de la dernière tranche



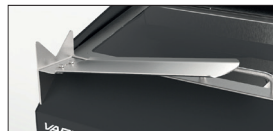
Signalétique lumineuse

- Zone d'insertion puis de réception du pain éclairée



Palette d'ensachage réglable multi-positions

- Palette rotative, au-dessus du canal de coupe, pour optimiser l'ergonomie et l'hygiène
- Deux positions de palette d'ensachage standard (gauche et droite)
- Ou position avant non rotative (option)



Tablette supérieure

- Empêche les objets placés sur la machine (par exemple des sacs) d'être poussés par inadvertance derrière la machine lors de l'ouverture du capot avant
- Pivote pour un nettoyage facile



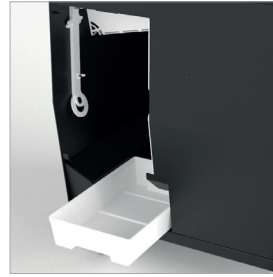
Interrupteur d'alimentation facile d'accès

- Accessible de l'avant de la machine, mais non visible; évite les opérations par une personne non autorisée



Sécurité maximale

- Normes de sécurité les plus élevées, pour l'utilisation de la machine par le consommateur ou le personnel
- La lame ne peut pas fonctionner lorsque la machine n'est pas verrouillée à 100%



Surfaces lisses et nettoyables

- Architecture interne conçue pour acheminer les miettes de pain vers un bac à miettes facilement accessible
- Surfaces plates (sans appendices gênants)



Conception anti-pincement

- Les utilisateurs ne peuvent pas se pincer les doigts par inadvertance dans les glacières du capot avant

Configurez la votre

Extérieur



- 4 couleurs au choix en standard



- Complètement en acier inoxydable (structure et carrosserie) *(option)*



- Choix de couleur pour correspondre à l'ambiance de votre magasin *(option)*

Accessoires pour améliorer l'expérience du consommateur et du personnel



- Boite à clips *(option)*



- Ensachoir avant *(option)*



- Support sachets *(option)*

Caractéristiques

VARIA SELF 800

VARIA SELF 1000

CARACTÉRISTIQUES

Taille du canal d'entrée (L xlx H) en cm	36 x 34 x 16	47 x 34 x 16
Épaisseur de tranche en mm	Peut être réglé de 4 à 30 mm	Peut être réglé de 4 à 30 mm
Alimentation électrique	230V monophasé	230V monophasé
Puissance moteur en kW	0,75	0,75
Poids net (en kg)	230	250
Position de nettoyage	•	•
Signalétique lumineuse	•	•
Griffe automatiser	•	•
Type de lame et dimensions en mm	420 mm de diamètre, revêtement Teflon	420 mm de diamètre, revêtement Teflon

CHOIX

Couleur standard (non compatible avec l'extérieur en acier inoxydable) * | •

•

OPTIONS

100% acier inoxydable (structure et extérieur) | •

•

Couleur spéciale (non compatible avec l'acier inoxydable) | •

•

Boîte à clips | •

•

Support sachets | •

•

Ensachoir avant | •

•

*COULEURS STANDARDS



RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006



RAL 9010