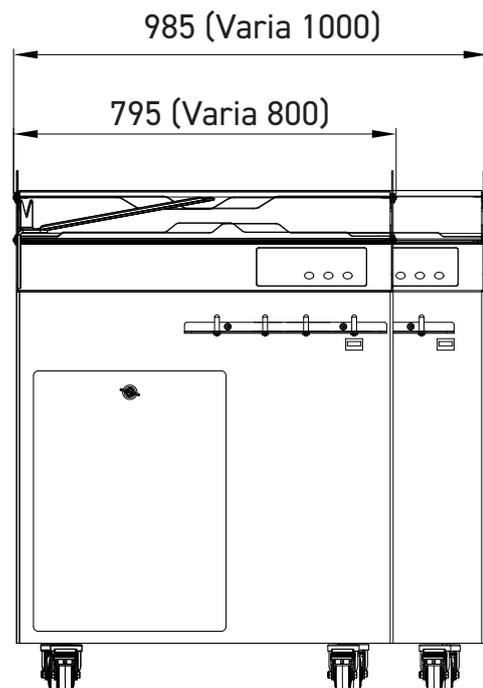
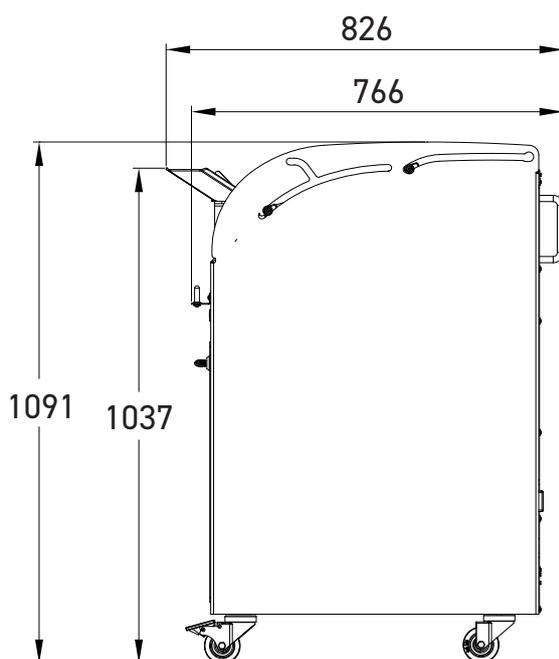


# VARIA *SELF*

- ✓ Choix de l'épaisseur de tranches préprogrammable
- ✓ Sécurité maximale
- ✓ Hygiène exemplaire
- ✓ Finition inox ou acier peint
- ✓ Découpe sans huile

Jusqu'à 120 tranches/minute





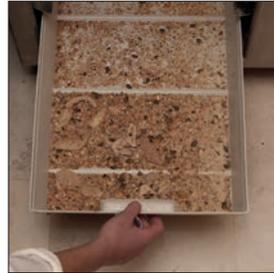
**Griffe automatique**  
Stabilise le pain pendant la coupe et sécurise la manipulation du pain.  
-Ergonomie  
-Facilité d'utilisation  
-Rapidité pour l'utilisateur



**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 de 5 à 25mm\*



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



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



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

**Option** Affiche explicative



**Option** Black Edition



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

CARACTERISTIQUES	VARIA SELF 800	VARIA SELF 1000
Dim. du canal d'entrée (Lxlxh) en cm	36 x 28,5 x 16	43 x 28,5 x 16
Épaisseur de tranche en mm	Choix de 5 à 25*	Choix de 5 à 25*
Type d'alimentation	400V 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

Type de carrosserie Inox	•	•
Finition Black Edition	•	•
Porte sachets	•	•
Affiche explicative	•	•
Maintien tourte	•	•
Alimentation 60HZ	•	•
Couleur spéciale (incompatible sur type de finition inox)	•	•

\*\*COULEURS STANDARDS

