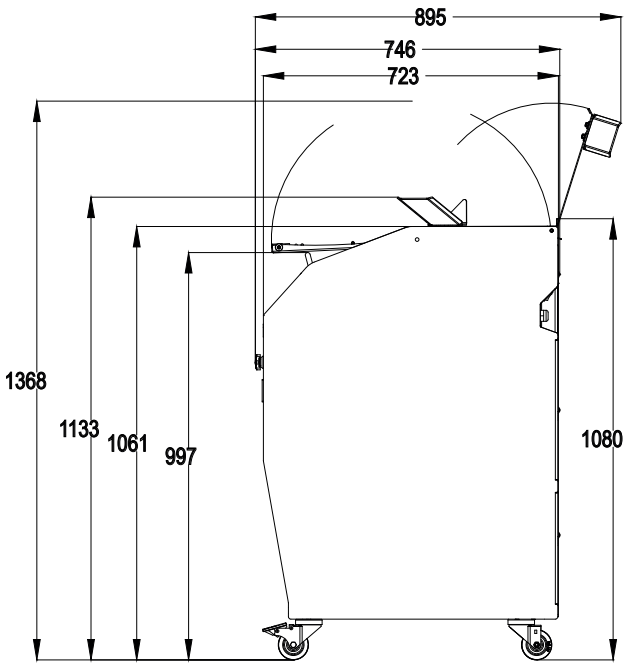
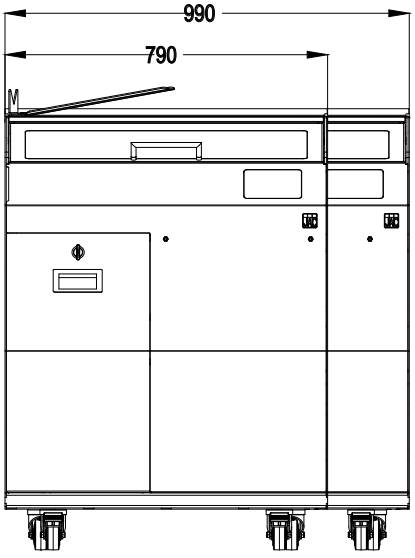
Trancheuse à tranche variable automatique

JAC Variapro



- **Polyvalent**
- **Rapide :** vitesse ajustable de 120 à 240 tranches / minute
-
- **Facile :** écran tactile intuitif
- **Design :** finition entièrement en acier inoxydable ou en acier peint
- **Sécurité maximale**
- **Hygiène exemplaire**





www.jac-machines.com info@jac-machines.com

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 jusqu'à 240 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

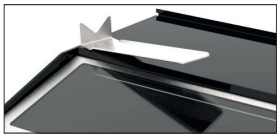
Ergonomie de pointe



Interface à écran tactile
- Interface claire et simple, pour une utilisation immédiate et intuitive

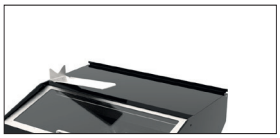


Griffe manuelle
- Pour toutes sortes de pains, y compris les pains pointus
- Permet de minimiser la largeur de la dernière tranche





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



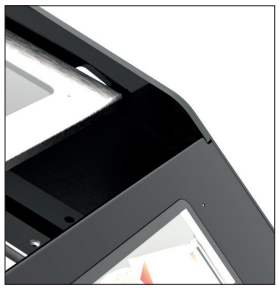
Interrupteur d'alimentation facile d'accès
- Accessible de l'avant de la machine, mais non visible; évite les opérations par une personne non autorisée

Photographies et informations techniques non conteactuelles

Environnement sûr et propre



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



Conception anti-pincement
- Les utilisateurs ne peuvent pas se pincer les doigts par inadvertance dans les glicières du capot avant



Surfaces lisses et nettoyables
- Architecture interne conçue pour acheminer les miettes de pain vers un bac à mies facilement accessible
- Surfaces plates (sans appendices génants)

Configurez la votre

Extérieur

- 3 colours au choix en standard







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

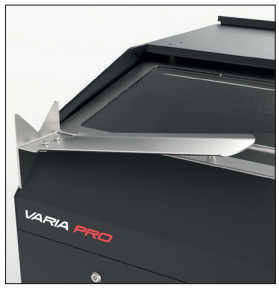


- Choix de couleur pour correspondre à l'ambiance de votre magasin (option)

Accessoires pour améliorer l'expérience du personnel



- Boite à clips (option)



- Ensachoir avant (option)



- Support sachets (option)

Caractéristiques

	VARIA PRO 800	VARIA PRO 1000
CARACTÉRISTIQUES		
Taille du canal d'entrée (L xlx H) en cm	38 x 34 x 16	49 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	•	•
Griffe manuelle	•	•
Type de lame et dimensions en mm	420 mm de diamètre, revêtement Téflon	420 mm de diamètre, revêtement Téflon
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	•	•
Maintien tourte	•	•
Ensachoir avant	•	•

*COULEURS STANDARDS





EUROPE

JAC Liège
Tél. : +32 (0)4 234 98 70
Fax : +32 (0)4 234 98 97
info@jac-machines.com

JAC Langres
Tél. : +33 (0)3 25 86 00 20
Fax : +33 (0)3 25 86 00 30
mail@jac-machines.com

RUSSIE

JAC Moscow
Tel. : +7 916 474 2694
info.ru@jac-machines.com

USA

JAC Boston
Tel. : + 1 781-721-2100
Fax : + 1 781-721-2112
info.us@jac-machines.com

Photographies et informations techniques non conteactuelles