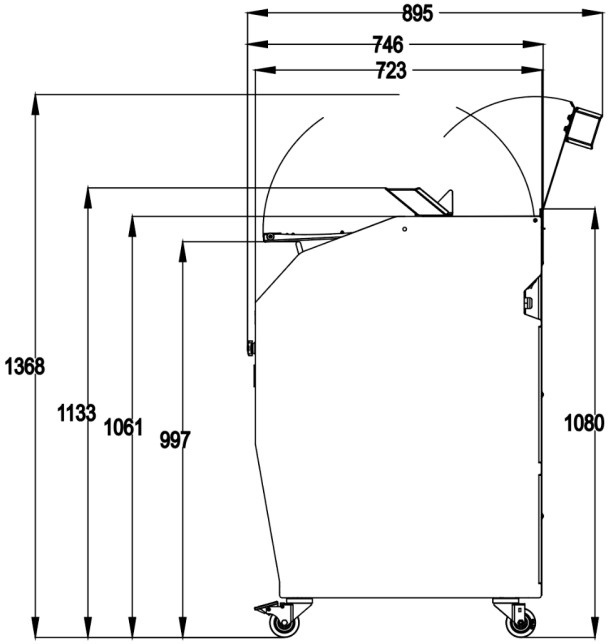
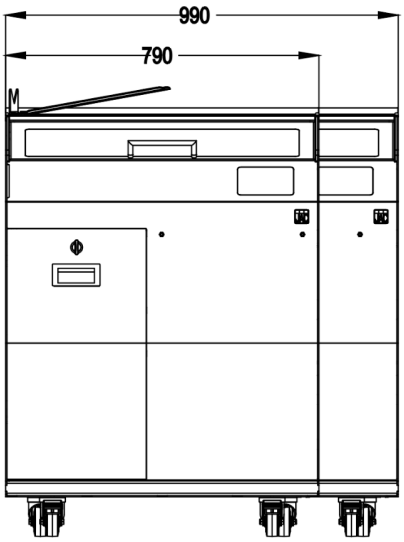
Trancheuses à pains pour professionnels

Variapro

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





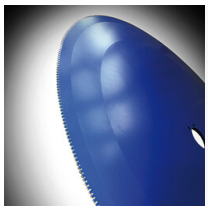
CARACTÉRISTIQUES

Taille du canal d'entrée (L xlx H) en cm	46 x 34 x 16
Épaisseur de tranche en mm	Peut être réglé de 5 à 25 mm
Alimentation électrique	230V monophasé
Puissance moteur en kW	0,75
Poids net (en kg)	230
Position de nettoyage	•
Griffe manuelle	•
Type de lame	Revêtement Téflon
Certification GS	•

Finition

Options (Supplément)	Boite à clips , porte sachets, Ensachoir avant , Maintien tourtes , Présentoir à épaisseurs de tranches

POINTS FORTS

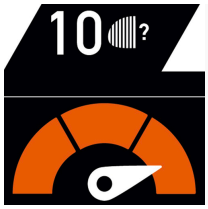


Doux et silencieux pour tous les pains

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

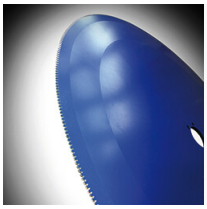
Lame circulaire teflonnée

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



Vitesse réglable jusqu'à 240 tranches / minute

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



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.

Interface à écran tactile

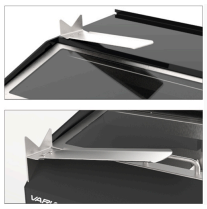
Interface claire et simple, pour une utilisation immédiate et intuitive.

Griffe automatique (option)

Placez simplement le pain et la machine fait le reste pendant que vous continuez à servir vos clients.

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

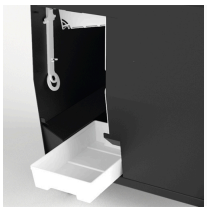
Accessible de l'avant de la machine, mais non visible; évite les opérations par une personne non autorisée.

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%.

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).

Trancheuse à pains certifiée GS par le TÜV

La certification GS (Geprüfte Sicherheit - "Sécurité testée" en français) garantit la sécurité des produits et la protection de la santé des utilisateurs de ces produits. Ce niveau de certification, le plus exigeant, assure un degré de sécurité absolu pour les utilisateurs.

Peinture sans BPA

Peinture satinée 100 % BPA free (Bisphénol A) : plus sûre pour vous, plus douce pour la planète. Son procédé de cuisson à basse température réduit significativement la consommation d'énergie. Disponible en trois coloris unis : blanc, noir ou gris.