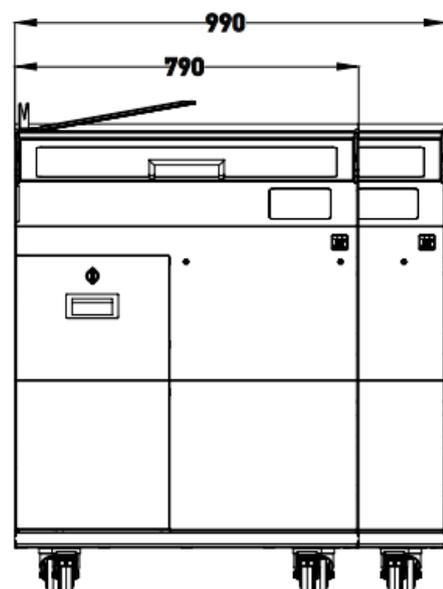
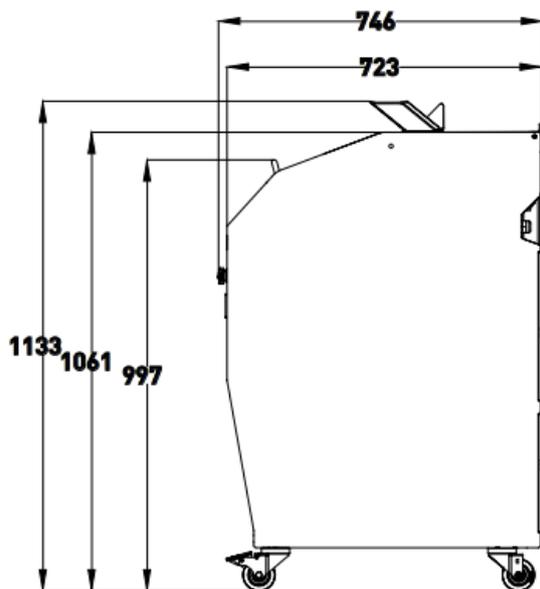


JAC VARIA PRO



- **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**



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

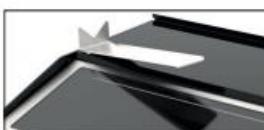
- Mouvement fluide de la lame, évite les secousses de va-et-vient
- Solution robuste pour une fiabilité mécanique à long terme

Ergonomie de pointe



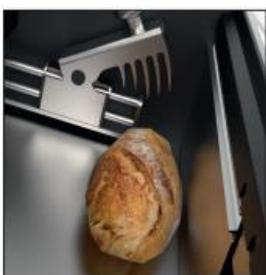
Interface à écran tactile

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



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)



Griffe manuelle

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



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



Griffe automatique (option)

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



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 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 glissières du capot avant

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 personnel



- Boîte à clips *(option)*



- Ensachoir avant *(option)*



- Support sachets *(option)*

Caractéristiques

CARACTÉRISTIQUES

| | VARIA PRO 800 | VARIA PRO 1000 |
|--|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Taille du canal d'entrée (L x l x 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 | 220V monophasé | 220V 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

| | | |
|---|---|---|
| Griffe automatique | • | • |
| 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