

**VOLTA PRO**

- ✓ Choix de l'épaisseur de tranches
- ✓ Choix du nombre de tranches
- ✓ Vitesse de coupe de 230 tranches/minute
- ✓ Sécurité maximale
- ✓ Hygiène exemplaire
- ✓ Lame de rechange incluse
- ✓ Découpe sans huile

Jusqu'à 230 tranches/minute





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



**Lame en inox teflonée**  
Anti-adhérente permettant le tranchage net de tous types de pains.



**Tableau de commandes**  
Offre à l'utilisateur le choix de l'épaisseur et du nombre de tranches.  
-De 3 à 25mm\*



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



**Capot de sécurité**  
Verrouillé pendant la coupe, empêche tout accès à la lame.  
Démontable pour un nettoyage aisé.



**Lame de rechange incluse**

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

## CARACTERISTIQUES

	<b>VOLTA PRO 600</b>	<b>VOLTA PRO 800</b>	<b>VOLTA PRO 1000</b>
Dim. du canal d'entrée (Lxlxh) en cm	28 x 31 x 14	38 x 31 x 14	48 x 31 x 14
Epaisseur de tranche en mm	Choix de 3 à 25*	Choix de 3 à 25*	Choix de 3 à 25*
Type d'alimentation	400V triphasé	400V triphasé	400V triphasé
Puissance moteur en kW	1,1	1,1	1,1
Poids net en kg	215	230	245
Type de lame et dimensions en mm	Tefloné Ø 420	Tefloné Ø 420	Tefloné Ø 420