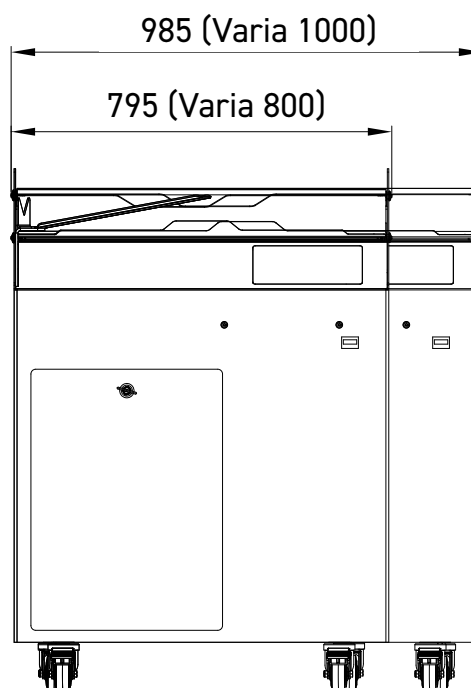
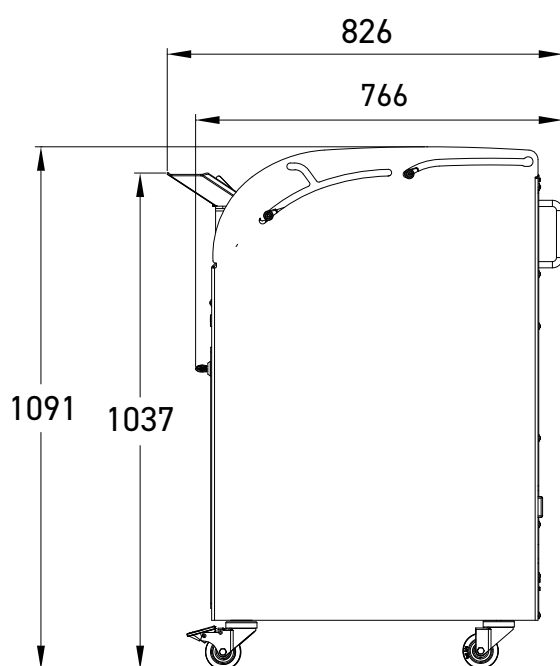


VARIA PRO

- ✓ Choix de l'épaisseur de tranches
- ✓ Choix du nombre de tranches, à l'unité, par demi-pain ou pain entier
- ✓ Sécurité maximale
- ✓ Hygiène exemplaire
- ✓ Finition inox ou acier peint
- ✓ Découpe sans huile

Jusqu'à 120 tranches/minute



NEW



Griffe manuelle
Pour une maîtrise parfaite du positionnement du pain. Vous pouvez ainsi positionner le pain selon vos envies ou vos besoins.



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 et du nombre de tranches.
-De 5 à 25mm*
-A l'unité, par demi-pain ou pain entier



Option Clavier tactile
Offre simplicité et rapidité d'utilisation.



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



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



NEW

*Epaisseur à déterminer en fonction du type de pain.

CARACTERISTIQUES	VARIA PRO 800	VARIA PRO 1000
Dim. du canal d'entrée (Lxlxh) en cm	36 x 28,5 x 16	43 x 28,5 x 16
Epaisseur 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	•	•
NEW Griffe manuelle	•	•
Type de lame et dimensions en mm	Tefloné Ø 420	Tefloné Ø 420

AU CHOIX	VARIA PRO 800	VARIA PRO 1000
Couleurs standards (incompatible sur type de finition inox)**	•	•

OPTIONS	VARIA PRO 800	VARIA PRO 1000
Type de carrosserie Inox	•	•
NEW Finition Black Edition	•	•
Griffe automatique	•	•
Clavier tactile	•	•
Porte sachets	•	•
Maintien tourte	•	•
Alimentation 60HZ	•	•
Couleur spéciale (incompatible sur type de finition inox)	•	•

**COULEURS STANDARDS

