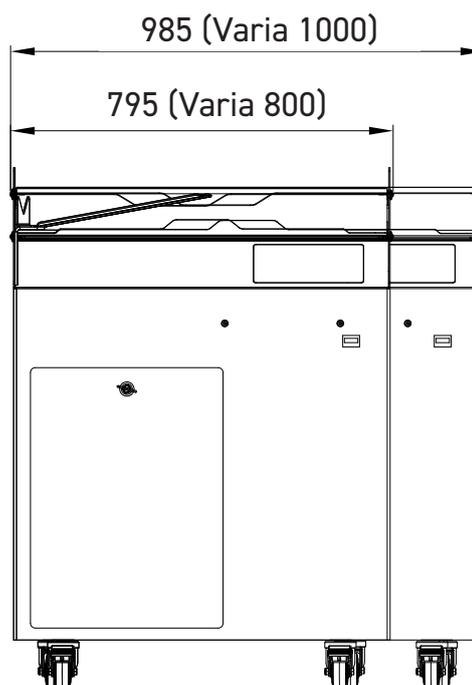
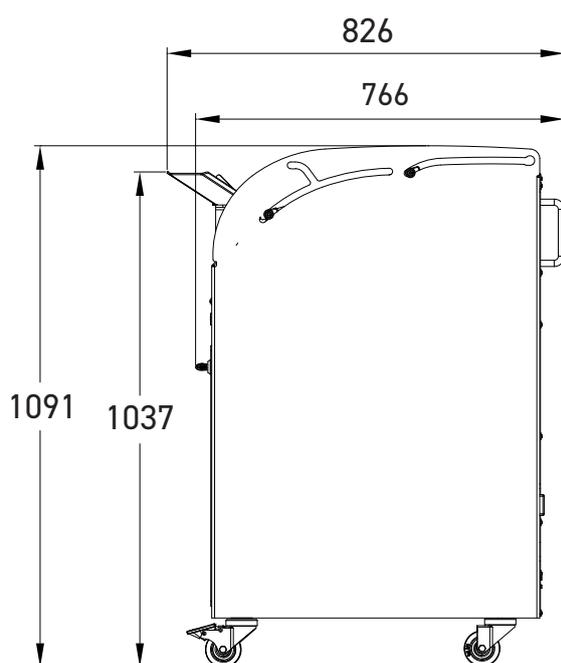


**VARIA PRO**

- ✓ 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





#### Griffe manuelle

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



#### Option

#### Griffe automatique

Stabilise le pain pendant la coupe et sécurise la manipulation du pain.

- Ergonomie
- Facilité d'utilisation
- Rapidité pour l'utilisateur



#### 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.



#### Lame circulaire teflonée

Anti-adhérente permettant le tranchage net de tous types de pains.

#### Option **Black Edition**



\*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	•	•
Griffe manuelle	•	•
Type de lame et dimensions en mm	Tefloné Ø 420	Tefloné Ø 420

#### AU CHOIX

Couleurs standards (incompatible sur type de finition inox)\*\*

•

•

#### OPTIONS

Type de carrosserie Inox

•

•

Finition Black Edition

•

•

Griffe automatique

•

•

Clavier tactile

•

•

Porte sachets

•

•

Maintien tourte

•

•

Alimentation 60HZ

•

•

Couleur spéciale (incompatible sur type de finition inox)

•

•

\*\*COULEURS STANDARDS



RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006



RAL 9010