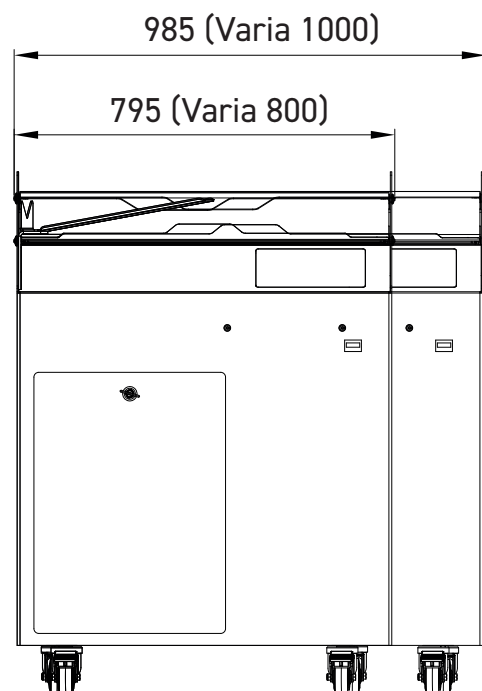
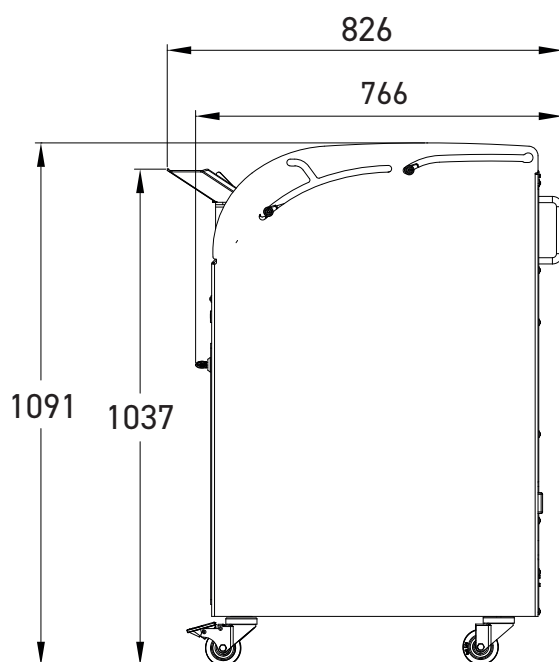


VARIA*PRO*

- ✓ Auswahl der Scheibenstärke
- ✓ Auswahl der Anzahl der Scheiben nach Einheit - ganzes oder halbes Brot
- ✓ Maximale Sicherheit
- ✓ Größte Hygiene
- ✓ In Edelstahl oder Farbe
- ✓ Ölfreier Schnitt

bis zu 120 Scheiben/Minute





Manuelle Kralle

Zur perfekten Positionierung des Brots. So können Sie das Brot ganz nach Belieben oder Bedarf positionieren.



Option

Automatische Kralle

Dieser stabilisiert das Brot während des Schneidens und sichert so die Handhabung des Brotes.

- Ergonomie
- Bedienerfreundlichkeit
- Schnelligkeit



Bedienfeld

Zur Einstellung der Schnittstärke und der Anzahl von Scheiben.

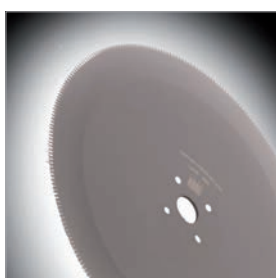
- zwischen 5 und 25 mm*
- nach Einheit - halbes oder ganzes Brot



Option

Touch Screen

Einfach und schnell in der Bedienung.



Teflon beschichtetes Kreismesser

Als Antihafbeschichtung, die einen sauberen Schnitt aller Brotsorten ermöglicht.

Option Black Edition



*Stärke in Abhängigkeit der Brotsorte auszuwählen.

EIGENSCHAFTEN	VARIA PRO 800	VARIA PRO 1000
Abm. der Aufgaberampe (LxBxH) in cm	36 x 28,5 x 16	43 x 28,5 x 16
Schnittstärke (in mm)	Von 5 bis 25*	Von 5 bis 25*
Stromversorgung	400 V dreiphasig	400 V dreiphasig
Motorleistung (in kW)	1,1	1,1
Nettogewicht (in kg)	220	230
Reinigungsposition	•	•
Manuelle Kralle	•	•
Messertyp und Maße (in mm)	Teflon-beschichtet Ø 420	Teflon-beschichtet Ø 420

NACH WAHL

Auswahl von Standardfarben (nicht möglich in der Edelstahlausführung)**

•	•
---	---

OPTIONEN

Edelstahlgehäuse	•	•
Veredelung Black Edition	•	•
Automatische Kralle	•	•
Touch Screen	•	•
Tütenhalter	•	•
Bauerbrot Halterung	•	•
Stromversorgung 60Hz	•	•
Sonderfarbe (nicht möglich in der Edelstahlausführung)	•	•

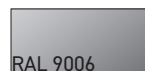
**Standardfarben



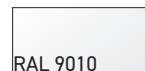
RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006



RAL 9010