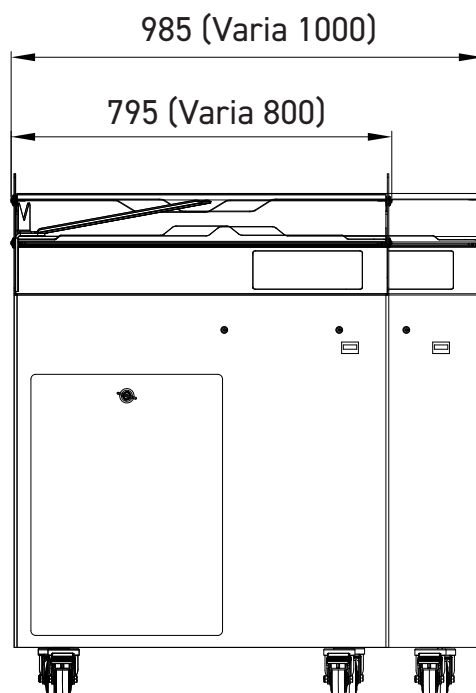
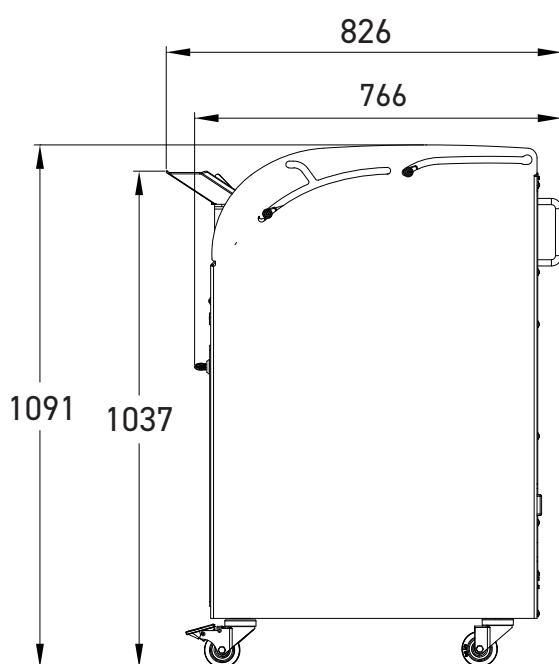


VARIA PRO

- ✓ Keuze van de Snijbreedte
- ✓ Keuze van het aantal sneden, per eenheid, per half brood of per vol brood
- ✓ Maximale veiligheid
- ✓ Een voorbeeldige hygiëne
- ✓ Afwerking uit roestvrij staal of gelakt staal
- ✓ Snijden zonder olie

Tot 120 sneden/minuut





Manuele greep

Om het brood perfect te kunnen positioneren. Zo plaatst u het brood zoals u dat zelf wenst of volgens de noodzaak.



Optie

Automatische greep

Stabiliseert het brood tijdens het snijden en zorgt voor een veilige manipulatie van het brood.

- Ergonomie
- Gebruiksvriendelijkheid
- Snelheid voor de gebruiker



Bedieningspaneel

De gebruiker kan zelf de breedte en het aantal sneden instellen.

-Van 5 tot 25 mm*

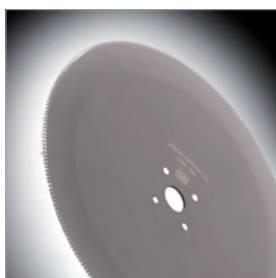
- Per eenheid, per half brood of per vol brood



Optie

Aanraakscherm

Voor een eenvoudige en snelle bediening



Met Teflon bekleed cirkelmes

Antikleeftlaag voor een zuivere snit van alle soorten brood.

Optie **Black Edition**



*Breedte te bepalen volgens het broodtype.

	VARIA PRO 800	VARIA PRO 1000
KENMERKEN		
Afm. van het invoerkanaal (lxbxh) in cm	36 x 28,5 x 16	43 x 28,5 x 16
Snijbreedte in mm	Keuze van 5 tot 25*	Keuze van 5 tot 25*
Aansluiting	400V driefasig	400V driefasig
Motorvermogen in kW	1,1	1,1
Nettogewicht in kg	220	230
Reinigingspositie	•	•
Manuele greep	•	•
Mesbladtype en afmetingen in mm	Teflon bedekt Ø 420	Teflon bedekt Ø 420

NAAR KEUZE

Standaardkleuren (incompatiebel met afwerking uit roestvrij staal)**

•

•

OPTIES

Afwerking uit roestvrij staal	•	•
Afwerking black Edition	•	•
Automatische greep	•	•
Aanraakscherm	•	•
Zakkenhouder	•	•
Rustiek Brood stabilisator	•	•
Aansluiting 60HZ	•	•
Speciale kleur (incompatiebel met afwerking uit roestvrij staal)	•	•

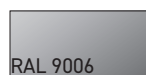
**STANDAARDKLEUREN



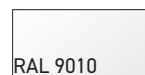
RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006



RAL 9010