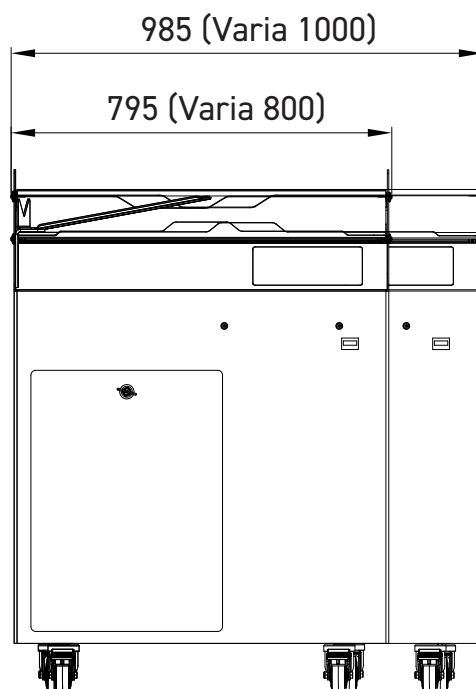
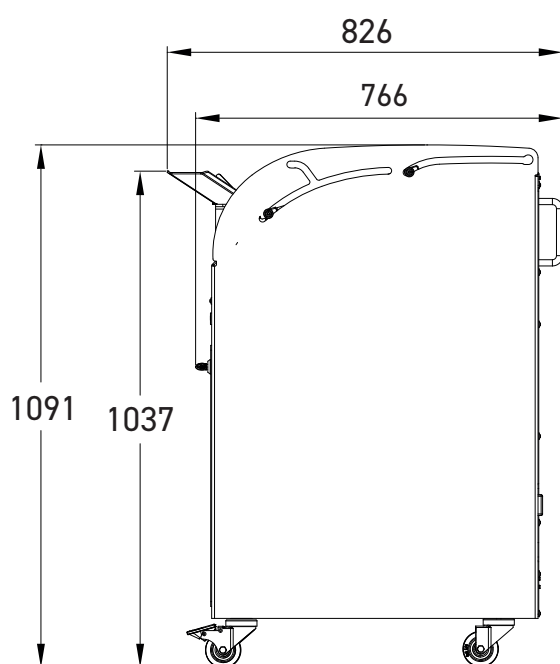


VARIA PRO

- ✓ Selección del grosor de las rebanadas
- ✓ Selección del número de rebanadas, por unidad, medio pan o pan entero
- ✓ Seguridad máxima
- ✓ Higiene ejemplar
- ✓ Acabado inox o acero pintado
- ✓ Corte sin aceite

Hasta 120 rebanadas/minuto





Garra manual

Para un dominio perfecto de la colocación del pan. Además, podrá colocar el pan de acuerdo con sus preferencias o necesidades.



Opcional

Garra automática

Estabiliza el pan durante el corte y asegura la manipulación del pan después del corte.

- Ergonomía
- Facilidad de uso
- Rapidez para el usuario



Cuadro de control

Permite al usuario elegir el grosor y el número de rebanadas.

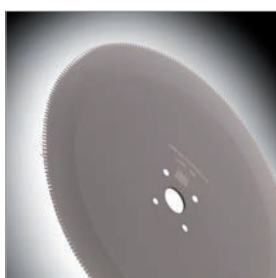
- De 2 a 25 mm*
- Por unidad, medio pan o pan entero



Opcional

Teclado táctil

Simple y fácil de utilizar



Cuchilla circular teflonada

Antiadherente, permite un corte neto de todos los tipos de pan.

Opcional **Black Edition**



*Grosor variable según el tipo de pan.

CARACTERÍSTICAS

	VARIA PRO 800	VARIA PRO 1000
Dim. del circuito de entrada (LxIxh) en cm	36 x 28,5 x 16	43 x 28,5 x 16
Grosor de la rebanada en mm	Opciones de 5 a 25*	Opciones de 5 a 25*
Alimentación	400 V trifásico	400 V trifásico
Potencia motor en kW	1,1	1,1
Peso neto en kg	220	230
Posición de limpieza	•	•
Garra manual	•	•
Tipo de cuchilla y dimensiones en mm	Teflón Ø 420	Teflón Ø 420

A ELECCIÓN

Selección de colores estándares (no compatible con acabado inox)**

•	•
---	---

OPCIONES

Chasis inox	•	•
Acabado Black Edition	•	•
Garra automática	•	•
Teclado táctil	•	•
Porta-bolsas	•	•
Guía de sujeción para tortas	•	•
Alimentación 60HZ	•	•
Color especial (no compatible con acabado inox)	•	•

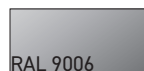
**COLORES ESTÁNDARES



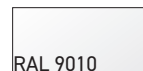
RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006



RAL 9010