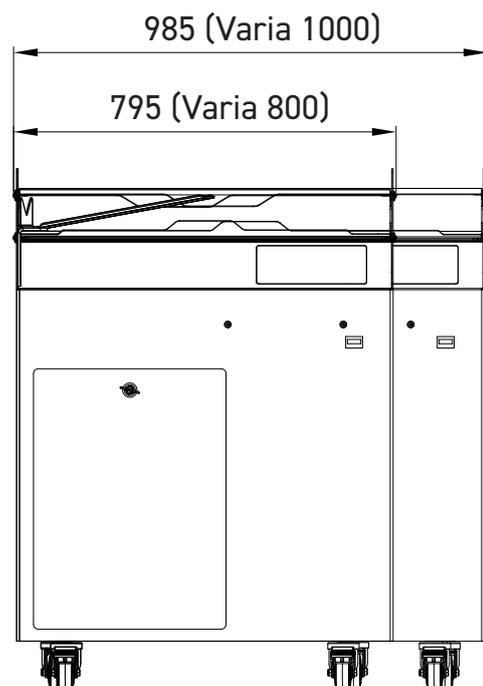
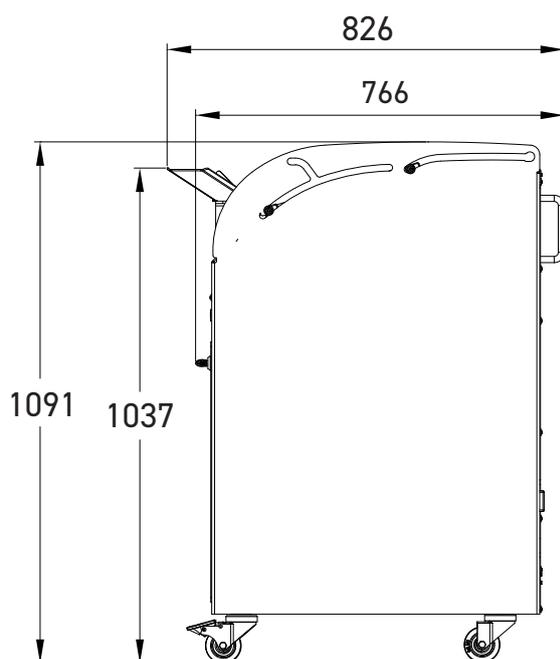


VARIA PRO

- ✓ Scelta dello spessore delle fette
- ✓ Scelta del numero di fette, per unità, mezzo pane o pane intero
- ✓ Massima sicurezza
- ✓ Igiene esemplare
- ✓ Finitura inox o verniciata
- ✓ Taglio senza olio

Fino a 120 fette/minuto





Griffa manuale

Per un controllo perfetto del posizionamento del pane. Consente di posizionare il pane in base ai gusti e alle esigenze personali.



Tastiera di controllo

Offre all'utente la possibilità di scegliere lo spessore e il numero di fette.

- Da 5 a 25 mm*
- Per unità, mezzo pane o pane intero



Lama circolare teflonata

Anti-aderente, assicura il taglio netto di tutti i tipi di pane.



Opzionale

Griffa automatico

Stabilizza il pane durante il taglio, rendendone più sicura la manipolazione.

- Ergonomia
- Facilità d'uso
- Velocità d'uso per l'utente



Opzionale

Tastiera tattile

Offre semplicità e rapidità d'uso.

Opzionale **Black Edition**



*Spessore da determinare a seconda del tipo di pane.

CARATTERISTICHE	VARIA PRO 800	VARIA PRO 1000
Dimensioni del canale d'ingresso (L x l x h) in cm	36 x 28,5 x 16	43 x 28,5 x 16
Spessore del taglio in mm	Scelta da 5 a 25*	Scelta da 5 a 25*
Alimentazione	400 V trifase	400 V trifase
Potenza motore in kW	1,1	1,1
Peso netto in kg	220	230
Posizione pulizia	•	•
Griffa manuale	•	•
Tipo di lama e dimensioni in mm	Teflonato Ø 420	Teflonato Ø 420

A SCELTA

Scelta di colori standard (incompatibile con finitura inox)**

•	•
---	---

OPZIONI

Carpenteria inox	•	•
Finitura Black Edition	•	•
Griffa automatico	•	•
Tastiera tattile	•	•
Porta-sacchetti	•	•
Manutenzione per i grandi pani	•	•
Alimentazione: 60Hz	•	•
Colore speciale (incompatibile con finitura inox)	•	•

**COLORI STANDARD



RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006



RAL 9010