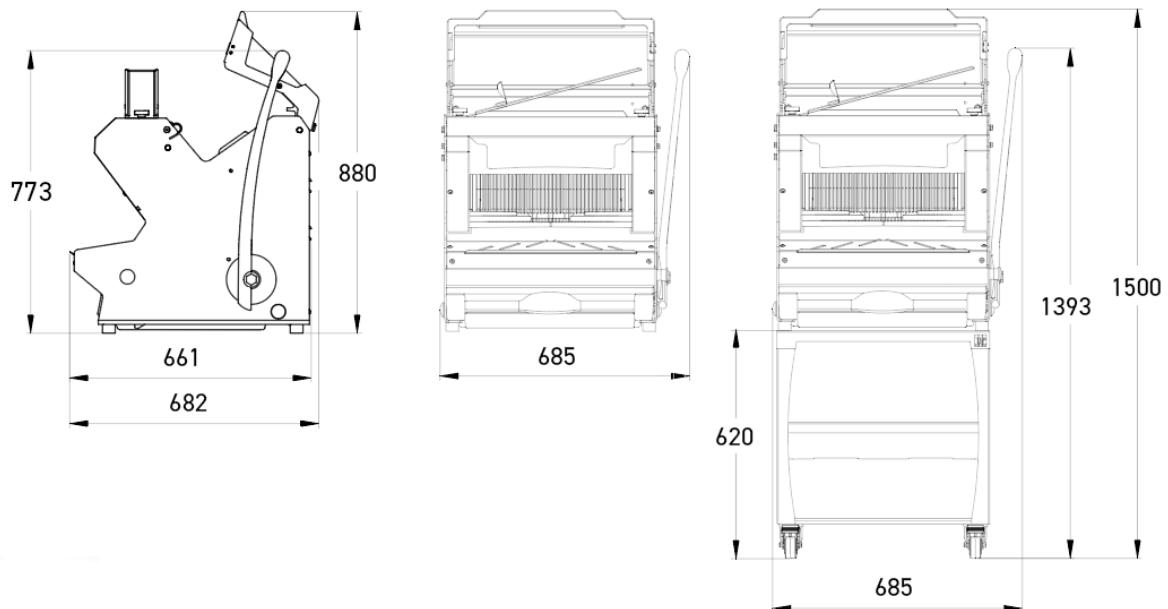


# Pico

- Encombrement réduit
- Utilisation sur comptoir ou sur socle
- Levier à traction progressive pour une gestion optimale de l'effort
- Grande ergonomie grâce au chargement frontal



## CARACTÉRISTIQUES

Dim. max du pain (Lxlxh) en cm sans capot	44 x 30 x 18
Dim. max du pain (Lxlxh) en cm avec capot	44 x 26 x 16
Puissance moteur en kW	0,49
Poids net en kg	105
Type de lame et dimensions en mm	Acier 13 x 0,5

Finition



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Epaisseur de tranche en mm	9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,Double tranche (Supplément)
Hauteur de pousse-pains	Extra bas (50mm),85 mm,Haut (100mm)
Type d'alimentation	230V mono ,230V triphasé ,400V triphasé
Options (Supplément)	Moteur renforcé, Capot de sécurité arrière, Couteaux spéciaux, Jacfix

## POINTS FORTS



### Jacflaps

Assure le maintien du pain à la sortie de la trancheuse pour faciliter la prise en main.



### Jacfix (option)

Système de maintien des tranches en fin de coupe permettant de récupérer le pain plus facilement.



### Levier à traction progressive

Offre une meilleure gestion de l'effort.



### Socle à roulettes dont deux freinées (accessoire)

Offre de l'espace de rangement et de la mobilité.