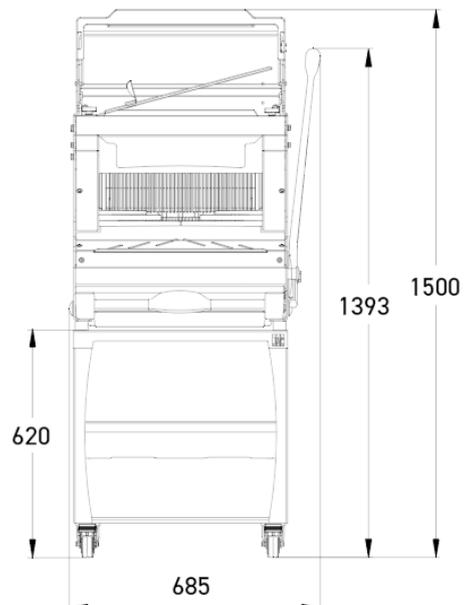
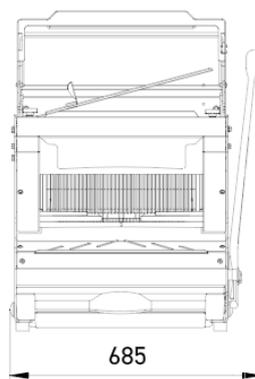
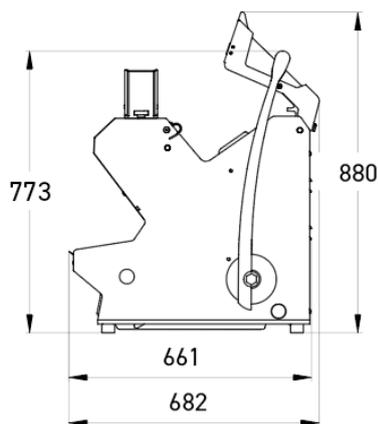


Pico

- ✓ Geringer Platzbedarf
- ✓ Verwendung auf der Theke oder Untergestell
- ✓ Progressiver Zughebel für die optimierte Anwendung der Kraft
- ✓ Optimale Ergonomie durch die Beladung in der Front



KENNDATEN

Max. Brotgröße (LxBxH) (in cm) ohne Abdeckung	44 x 30 x 18
Max. Brotgröße (LxBxH) (in cm) mit Abdeckung	44 x 26 x 16
Motorleistung (in kW)	0,49
Nettogewicht (in kg)	105
Messertyp und Maße (in mm)	Stahl 13 x 0,5

Finition



TECHNISCHE AUSWÄHLEN

Scheibendicke in mm	9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,Doppelschnitt (Extrakosten)
Höhe des Brotschiebers	Besonders flach (50 mm),85 mm,Hoch (100 mm)
Stromversorgung	230 V einphasig ,230 V dreiphasig ,400 V dreiphasig
Optionen (Extrakosten)	Stärkerer Motor, Sicherheitsabdeckung hinten, Spezialmesser, Jacfix

STÄRKEN



Jacflaps

Hält das Brot in der Ausgabe der Brotschneidemaschine und erleichtert so die Arbeit.



Jacfix (option)

System, das die Scheiben am Schnittende in Position hält, um das Verpacken des Brotes zu vereinfachen.



Progressiver Zughebel

Für die optimierte Anwendung der Kraft.



Untergestell auf Rollen, von denen zwei blockiert werden können. (Zubehör)

Mehr Bewegungsfreiheit und mehr Mobilität.