

PICO/PICOMATIC

Die Kleinste der Profis

Die Tischbrotschneidemaschine, deren einfache Handhabung, Schneidequalität und Ergonomie Sie begeistern wird. Die Pico und die Picomatic haben nur sehr geringen Platzbedarf und passen sich einfach in Ihren Laden ein.





PICO



PICOMATIC



VERFÜGBARE FARBEN



RAL 9010



RAL 1015



RAL 9006



RAL 9011



RAL 3013



In die Pico und die Picomatic passen ganz leicht große runde Brote, deren Scheiben nach dem Schneiden von den Jac Flaps zusammengehalten werden.



Optional können die Pico und die Picomatic auf einem Untergestell mit Rädern mit integriertem Regal für die Aufbewahrung der Beutel geliefert werden.



Eine thermogeformte Lade aus hochresistentem, technischem Kunststoff bietet eine Aufnahmekapazität von 7 Litern für die Krümel.

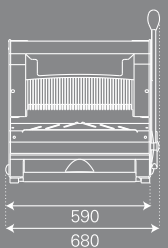
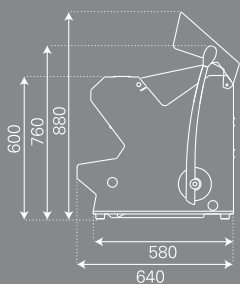


Der digitale Anzeiger teilt dem Benutzer den passenden Moment für das Wechseln der Messer und bei den Sondermaschinen für das Nachfüllen des Lebensmittelöls mit.



Optional können die Pico und die Picomatic mit einer Sicherheitshaube ausgestattet werden, welche bei ihrem Schließen die Schneidemaschine in Gang setzt und sich nach dem Schneiden automatisch öffnet.

ABMESSUNGEN (mm)



	PICO 450	PICO 450M	PICOMATIC 450	PICOMATIC 450M
EIGENSCHAFTEN				
Maximalabmessungen des Brotes	44 x 30 x 18	44 x 29 x 18	44 x 30 x 18	44 x 29 x 18
Anschlussleistung Motor (in kW)	0,49	1,5	0,49	1,1
Nettogewicht (in kg)	105	115	105	115
NACH WAHL				
Schnittstärke (in mm)	von 8 bis 16	von 9 bis 11	von 8 bis 16	von 9 bis 11
Höhe des Brotes	gering, normal, groß	normal	gering, normal, groß	normal
Motorentyp 400/230V	ein- oder dreiphasig	dreiphasig	ein- oder dreiphasig	dreiphasig
OPTIONEN				
Untergestell mit Rädern (62cm)	○	○	○	○
Abdeckung für automatischen Start	○	○	○	○

TECHNISCHE DATEN