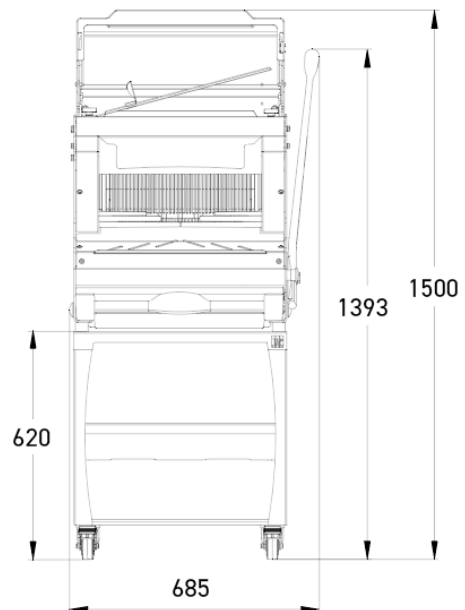
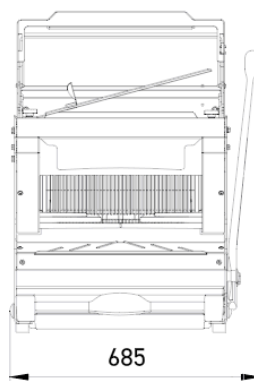
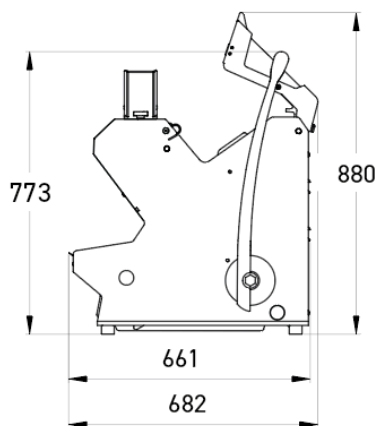


# PICO

- ✓ 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.