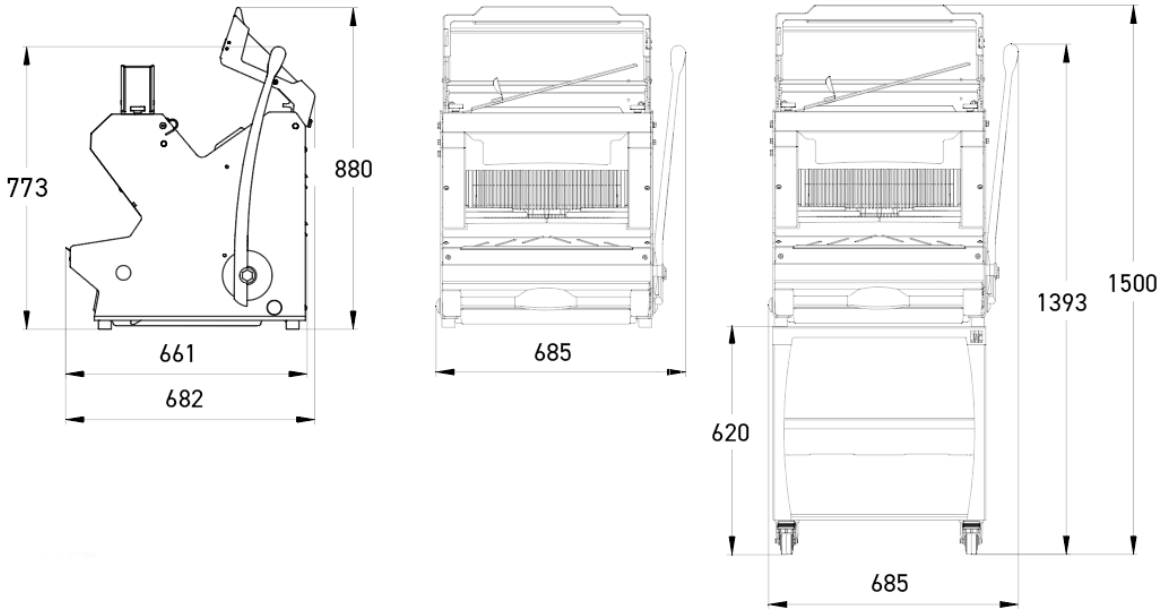
Pico

- 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.

Peinture sans BPA

Peinture satinée 100 % BPA free (Bisphénol A) : plus sûre pour vous, plus douce pour la planète. Son procédé de cuisson à basse température réduit significativement la consommation d'énergie. Disponible en trois coloris unis : blanc, noir ou gris.