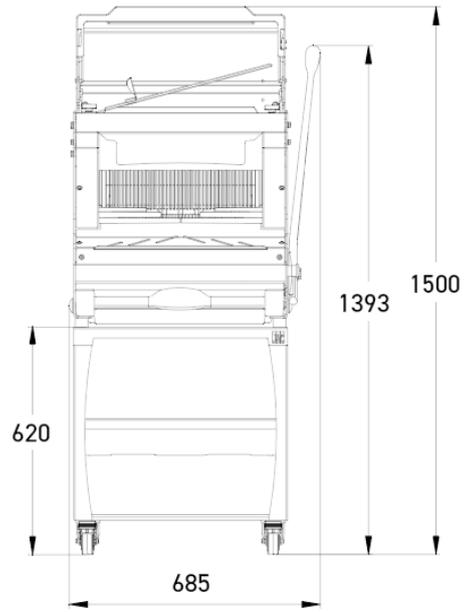
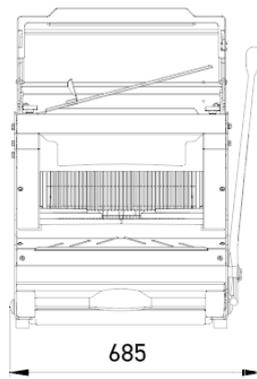
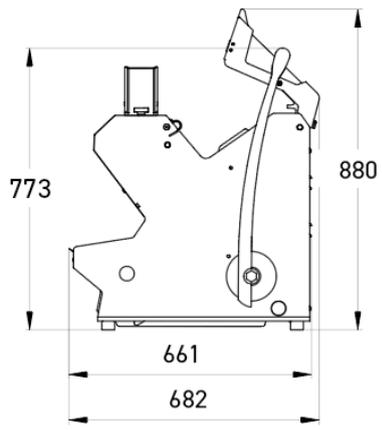


Pico

- ✓ Уменьшенные габариты
- ✓ Система «М» Система микронизированной смазки ножей «М» для нарезки хлеба с высоким содержанием ржи или липкого мякиша.
- ✓ Использование на прилавке или на подставке
- ✓ Рычаг плавной тяги для оптимального управления усилием
- ✓ Отличная эргономика благодаря фронтальной загрузке





ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимальные размеры хлеба, см (Д x Ш x В) без крышки	44 x 29 x 18
Максимальные размеры хлеба, см (Д x Ш x В), с крышкой	44 x 26 x 16
Мощность мотора, кВт	1,5
Масса нетто, кг	131
Тип ножа и размеры, мм	Тефлоновый 13 x 0,5
Усиленный мотор	•

Finition



ВЫБЕРИТЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Толщина ломтя в мм	9,10,11,12
Высота толкателя хлеба	Низкий (80 мм)
Электропитание	400 В трехфазный +N

Опции (ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПЛАТА)	Задняя защитная крышка, Jасfіx
------------------------------	--------------------------------

УНИКАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА



Jасfіaps

Обеспечивает удерживание хлеба на выходе из хлебoreзки для удобства извлечения.



Jасfіx (Опция)

Система удержания ломтей.



Рычаг плавной тяги

Обеспечивает более качественное управление усилием.



Система «М»

Система микронизированной смазки ножей для нарезки хлеба с высоким содержанием ржи или липкого мякиша. Система, разработанная компанией JAC, обеспечивает минимальный расход масла (120 мл/1000 буханок) и высокое качество нарезки. Система Misch (патент JAC) была разработана компанией JAC для решения проблем гигиены и надежности, вызываемых другими системами смазки ножей.



Подставка на колесиках, два из которых с тормозом (Аксессуар)

Обеспечивает место для хранения и мобильность.



Сатиновая краска без содержания BPA

Сатиновая краска без содержания BPA (Бисфенол А): безопаснее для вас и бережнее для планеты. Процесс запекания при низкой температуре значительно снижает энергопотребление. Доступна в трёх однотонных цветах: белом, чёрном и сером.