

Brödskärare Pico 450



En av de minsta brödsnivarna på marknaden. Användarvänligheten, skivkvaliteten och den ergonomiska formgivningen hos denna bordsmodell kommer utan tvekan att få Ditt gillande. Pico och Picomatic är så kompakta att de enkelt kan placeras i Dina försäljningslokaler.

Brödskäraren ger stora tidsbesparingar samt frigör personalresurser.

Maskinen passar dom som skivar stora mängder bröd ex hotellkök, konditori, bageri, centralkök etc

✓ Skivar allt från små till stora runda bröd

✓ Rymmer upp till 7 liter smulor

✓ Den digitala skärmen visar användaren när knivarna ska bytas, och på vissa maskiner även när nivån för smörjmedlet är för låg.

✓ Som tillval för Pico och Picomatic är att de kan levereras med en underdel på hjul med en inbyggd hylla för förvaring av påsar.

Valbar skivtjocklek från 8mm upp till 16mm.

✓ Bordsmodell

✓ Helt automatisk

✓ Mycket användarvänlig

✓ CE godkänd

Modellnummer:	Pico 450	Pico 450M	Picomatic 450	Picomatic 450M
Max bröddimensioner (mm):	440 x 300 x 160	440 x 290 x 160	440 x 300 x 160	440 x 290 x 160
Effekt:	0,49 kw	1,5	0,49	1,1
Vikt:	105kg	115kg	105kg	115kg
Skivtjocklek (mm):	8 - 16	9-11	8-16	9-11
Brödhöjd:	Låg eller normal	Normal	Låg eller normal	Normal
Motortyp 400/230V:	1- eller 3-Fas	3-Fas	1 - eller 3-Fas	3-Fas