

PICO PICOMATIC

La plus petite des grandes professionnelles

La coupeuse à pain de table qui vous charmera par sa facilité d'utilisation, sa qualité de coupe et son ergonomie. D'encombrement très réduit, la Pico et la Picomatic s'intégreront facilement dans votre point de vente.



La Pico et la Picomatic accueillent aisément des gros pains ronds, dont les tranches après coupe sont maintenues par les Jac Flaps.



En option, la Pico et la Picomatic peuvent être livrées sur socle à roulettes avec étagère intégrée pour le rangement des sachets.



Un tiroir thermoformé dans un technopolymère de haute résistance offre une capacité de récupération des miettes de 7 L.

En option, la Pico et la Picomatic sont équipées d'un capot de sécurité enclenchant la mise en marche de la coupeuse et s'ouvrant automatiquement après la coupe.



L'écran digital communique à l'utilisateur le moment opportun du changement des couteaux, et sur les machines spécifiques du réapprovisionnement de lubrifiant alimentaire.



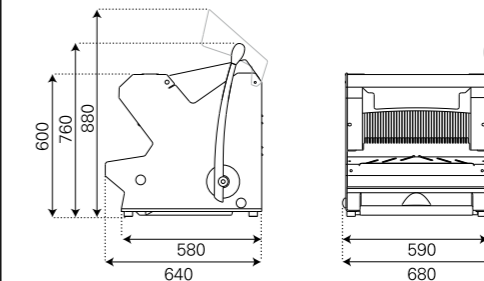
PICO



PICOMATIC



COULEURS STANDARD



DIMENSIONS (mm)

	PICO 450	PICO 450M	PICOMATIC 450	PICOMATIC 450M
CARACTÉRISTIQUES				
Dim. max du pain (Lxlxh) (en cm)	44 x 30 x 18	44 x 29 x 18	44 x 30 x 18	44 x 29 x 18
Puissance moteur (en kW)	0,49	1,5	0,49	1,1
Poids net (en kg)	105	115	105	115
AU CHOIX				
Épaisseur de tranche (en mm)	de 8 à 16	de 9 à 11	de 8 à 16	de 9 à 11
Hauteur de pain	bas, normal, haut	normal	bas, normal, haut	normal
Type de moteur 400/230 V	mono ou tri	tri	mono ou tri	tri
OPTIONS				
Socle sur roulettes (62 cm)	●	●	●	●
Capot de démarrage auto.	●	●	●	●

SPECIFICATIONS TECHNIQUES