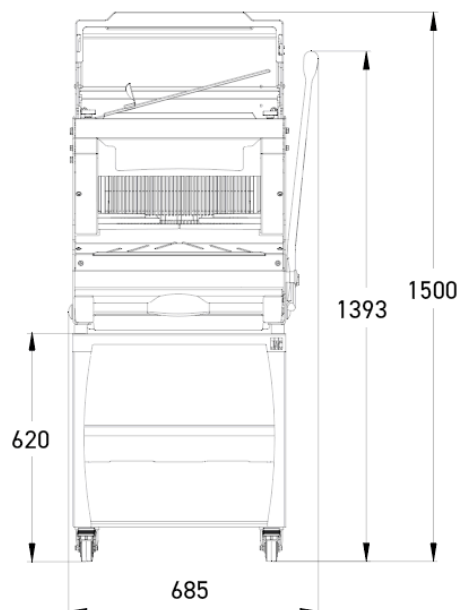
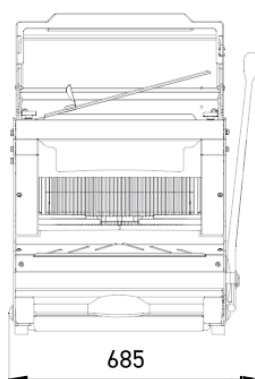
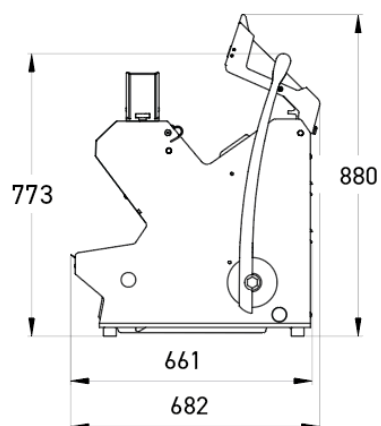


PICO

- ✓ Уменьшенные габариты
- ✓ 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 30 x 18
Максимальные размеры хлеба, см (Д x Ш x В), с крышкой	44 x 26 x 16
Мощность мотора, кВт	0,49
Масса нетто, кг	121
Тип ножа и размеры, мм	Сталь 13 x 0,5

Фinition



ВЫБЕРИТЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Толщина ломтя в мм	9,10,11,12,13,14,15,16,17,18,Двойная толщина нарезки (ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ СТОИМОСТЬ)
Высота толкателя хлеба	Сверхнизкий (50 мм),85 мм,Высокий (100 мм)
Электропитание	230 В однофазный ,230 В трехфазный ,400 В трехфазный
Опции (ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПЛАТА)	Усиленный мотор, Задняя защитная крышка, Специальные ножи, Jasfix

УНИКАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА



Jасflaps

Обеспечивает удержание хлеба на выходе из хлебoreзки для удобства извлечения.



Jасfix (Опция)

Система удержания ломтей.



Рычаг плавной тяги

Обеспечивает более качественное управление усилием.



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

Обеспечивает место для хранения и мобильность.