

# PICO PICOMATIC

## La más pequeña de las grandes profesionales

La cortadora de pan de sobremesa que le seducirá por su facilidad de utilización, su calidad de corte y su ergonomía. De dimensiones muy reducidas, la Pico y la Picomatic se integrarán fácilmente en su punto de venta.



La Pico y la Picomatic acogen con facilidad grandes panes redondos; una vez cortadas las rebanadas éstas quedan sujetas por las solapas JAC.



Como opción, la Pico y la Picomatic pueden entregarse sobre un zócalo con ruedas con estantería integrada para colocar las bolsitas.



Un cajón termoformado en tecnopolímero de alta resistencia ofrece una capacidad de recuperación de las migas de 7 l.

Como opción, la Pico y la Picomatic van equipadas con una tapadera de seguridad que activa la puesta en marcha de la cortadora y que se abre automáticamente tras el corte.



La pantalla digital comunica al usuario el momento oportuno para cambiar las sierras, y en las máquinas específicas, el reaprovisionamiento de lubricante alimentario.



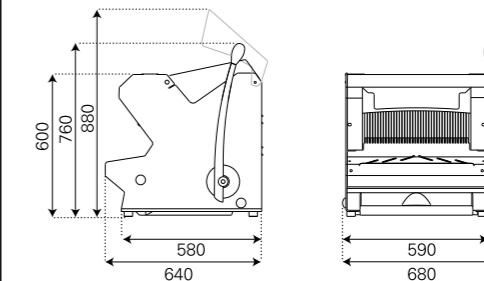
### PICO



### PICOMATIC



COLORES DISPONIBLES



DIMENSIONES (mm)

	PICO 450	PICO 450M	PICOMATIC 450	PICOMATIC 450M
<b>CARACTERÍSTICAS</b>				
Dim. máx. del pan (LxWxH) (en cm)	44 x 30 x 18	44 x 29 x 18	44 x 30 x 18	44 x 29 x 18
Potencia del motor (en kW)	0,49	1,5	0,49	1,1
Peso neto (en kg)	105	115	105	115
<b>A ESCOGER</b>				
Anchura de la rebanada (en mm)	de 8 a 16	de 9 a 11	de 8 a 16	de 9 a 11
Altura del pan	bajo, normal, elevado	normal	bajo, normal, elevado	normal
Tipo de motor 400/230V	monofásico o trifásico	trifásico	monofásico o trifásico	trifásico
<b>OPCIONES</b>				
Zócalo sobre ruedas (62 cm)	•	•	•	•
Marcha automático cuvieta	•	•	•	•

DATOS TÉCNICOS