



## DESCRIPCION

Una cortadora automática para todo tipo de panes y especialmente indicada para panes europeos de costra dura.

Es una máquina de dimensión muy compacta, de muy fácil utilización, con gran precisión de corte, y cumple elevados estándares de seguridad. Con cuchillas teflonadas que garantizan alta durabilidad y un corte más preciso no rompiendo el pan y produciendo menos migajas.

Disponible en versión de rebanada de 12mm.

## CARACTERISTICAS

- Base metálica con ruedas (dos con freno) ofrece espacio de almacenaje y movilidad (opcional)



- Un cajón termo formado en teflo polímero de alta resistencia ofrece una capacidad de recuperación de las migajas de 7 Litros.



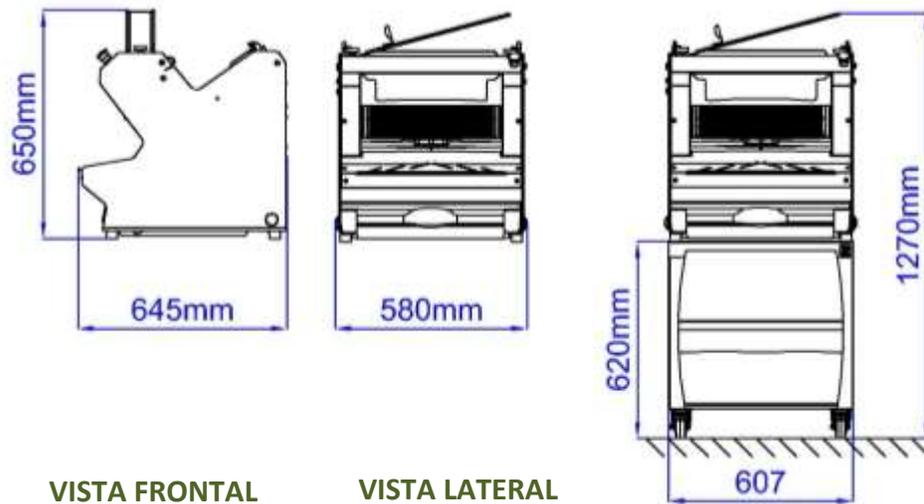
- *Corta con gran facilidad panes redondos de costra dura; una vez cortadas las rebanadas quedan sujetas por las solapas diseñadas especialmente para sostenerlas*



- *Ciclo de corte automático para gestionar el tiempo de forma óptima. Accesibilidad mejorada manteniendo un grado de seguridad óptimo. Permite un rendimiento máximo y un número de manipulaciones reducido.*



- *Intelligent Slicing Concept (patentado por JAC) Sistema de gestión automática permanente del corte del pan en función de la consistencia del mismo. Permite cortar tanto pan esponjoso como crujiente o denso.*


**DIMENSIONES**

**INFORMACIÓN TÉCNICA**
**\*BASE OPCIONAL**

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Peso (Kg)	Capacidad	Potencia eléctrica
REBANADORA PICOMATIC AUTOMODE 450 ETL	580	645	650	105	Hasta 250 rebanadas por hora	0.49 Kw 110V/60Hz/1F+T

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento, para algún propósito comercial. European se reserva el derecho de modificar o cambiar las especificaciones técnicas de los equipos sin previo aviso.

MAQUINARIA Y HORNOS DE PANADERIA

Lago Wenner N° 25 Col. Pensil México, 11490, D. F Tel: + 52 (55) 55 45 62 72 - 55 45 03 81 Fax: + 52 (55) 55 45 62 85  
www.european.mx