

**DESCRIPCIÓN:**

- *La rebanadora manual Pico 450 se destaca por su facilidad de utilización, su calidad de corte y su ergonomía, así como sus dimensiones muy reducidas. Esta rebanadora se integrará fácilmente en su punto de venta ya que está diseñada 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 de acero inoxidable que garantizan alta durabilidad y un corte más preciso no rompiendo el pan y produciendo menos migajas.*

CARACTERÍSTICAS



Palanca con tracción progresiva
Permite optimizar el esfuerzo.



Depósito para migas
extraíble ligero y accesible
por el frontal



Jac Flaps

Permite mantener de manera
óptima el pan de salida de la
máquina, siendo así mucho
más fácil su recolección.

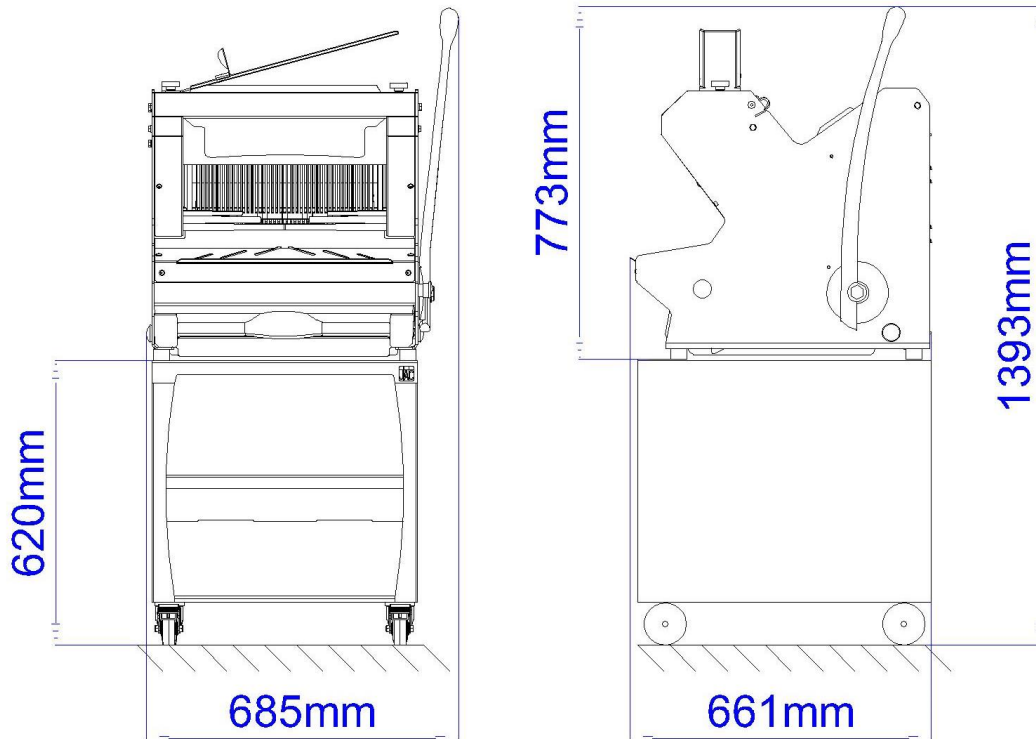


OPCIONAL

Zócalo con ruedas

Ofrece espacio de
almacenamiento y movilidad

Con plazo de entrega

DIMENSIONES**VISTA FRONTAL****VISTA LATERAL**

- ❖ *Se recomienda colocar el equipo sobre una base como indica el plano, la base no está incluida con el equipo*

INFORMACIÓN TÉCNICA

Modelo	Ancho (mm)	Profundo (mm)	Altura (mm)	Peso (Kg)	Potencia eléctrica
REBANADORA PICO 450 ETL 12mm 120V-1Ph-60Hz	685	661	773	105	0.55 Kw 120V/60Hz/1F+T

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento, para algún propósito comercial. Europán 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.europan.mx