



Полуавтоматические хлеборезки рамочной конструкции РСО

Технические характеристики



Архангельск (8182)63-90-72
 Астана (7172)727-132
 Астрахань (8512)99-46-04
 Барнаул (3852)73-04-60
 Белгород (4722)40-23-64
 Брянск (4832)59-03-52
 Владивосток (423)249-28-31
 Волгоград (844)278-03-48
 Вологда (8172)26-41-59
 Воронеж (473)204-51-73
 Екатеринбург (343)384-55-89
 Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
 Иркутск (395)279-98-46
 Казань (843)206-01-48
 Калининград (4012)72-03-81
 Калуга (4842)92-23-67
 Кемерово (3842)65-04-62
 Киров (8332)68-02-04
 Краснодар (861)203-40-90
 Красноярск (391)204-63-61
 Курск (4712)77-13-04
 Липецк (4742)52-20-81
 Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
 Москва (495)268-04-70
 Мурманск (8152)59-64-93
 Набережные Челны (8552)20-53-41
 Нижний Новгород (831)429-08-12
 Новокузнецк (3843)20-46-81
 Новосибирск (383)227-86-73
 Омск (3812)21-46-40
 Орел (4862)44-53-42
 Оренбург (3532)37-68-04
 Пенза (8412)22-31-16
 Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15
 Рязань (4912)46-61-64
 Самара (846)206-03-16
 Санкт-Петербург (812)309-46-40
 Саратов (845)249-38-78
 Севастополь (8692)22-31-93
 Симферополь (3652)67-13-56
 Смоленск (4812)29-41-54
 Сочи (862)225-72-31
 Ставрополь (8652)20-65-13
 Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
 Тверь (4822)63-31-35
 Томск (3822)98-41-53
 Тула (4872)74-02-29
 Тюмень (3452)66-21-18
 Ульяновск (8422)24-23-59
 Уфа (347)229-48-12
 Хабаровск (4212)92-98-04
 Челябинск (351)202-03-61
 Череповец (8202)49-02-64
 Ярославль (4852)69-52-93

Единый адрес для всех регионов: csn@nt-rt.ru || www.jacbakc.nt-rt.ru

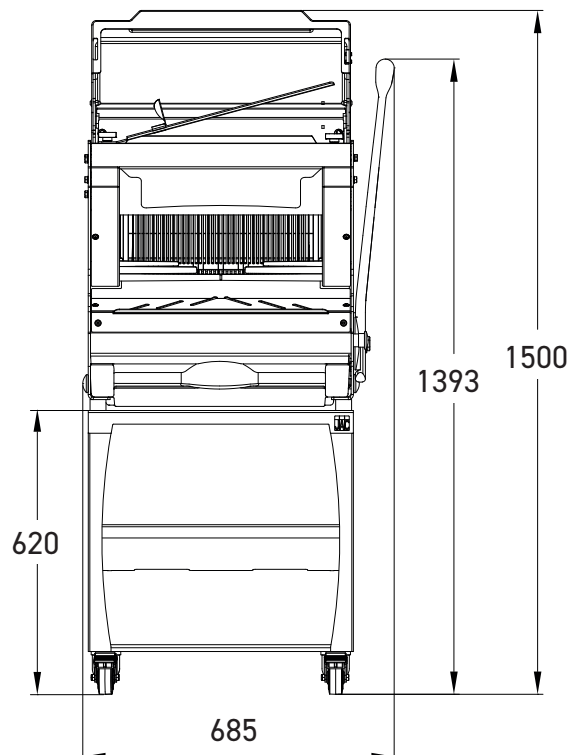
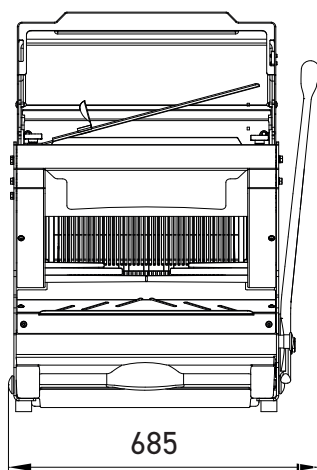
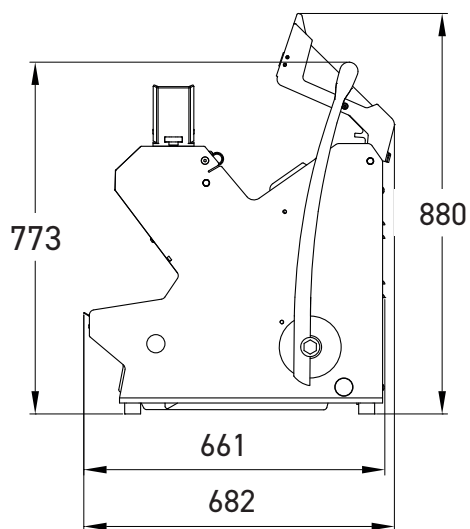
Полуавтоматические хлеборезки рамочной конструкции

PICO



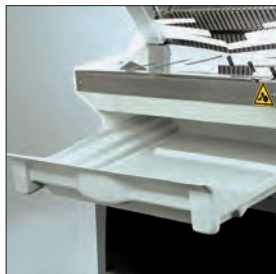
- ✓ Уменьшенные габариты
- ✓ Использование на прилавке или на подставке
- ✓ Рычаг плавной тяги для оптимального управления усилием
- ✓ Отличная эргономика благодаря фронтальной загрузке

До 200 нарезок/час





Рычаг плавной тяги
Обеспечивает более качественное управление усилием.



Съемный бак для сбора крошек
Из легкого материала, с фронтальным доступом. Емкость 7 л.



Система FLAPS Обеспечивает удержание хлеба на выходе из хлеборезки для удобства извлечения.



Опция

Система удержания ломтей.



Опция

Задняя защитная крышка
Приводимая в движение при помощи рычага, она закрывается в начале нарезки.



Опция

Передняя защитная крышка
Ее открытие в процессе нарезки приводит к останову машины.



Аксессуар

Подставка на колесиках, два из которых с тормозом
Обеспечивает место для хранения и мобильность.




Версия со смазкой

Система «М»

Система микронизированной смазки ножей «М» для нарезки хлеба с высоким содержанием ржи или липкого мякиша. Система, разработанная компанией, обеспечивает минимальный расход масла (120 мл/1000 буханок) и высокое качество нарезки.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

	PICO 450	PICO 450M 
Максимальные размеры хлеба, см (Д x Ш x В) без крышки	44 x 30 x 18	44 x 29 x 18
Максимальные размеры хлеба, см (Д x Ш x В), с крышкой	44 x 26 x 16	44 x 26 x 16
Мощность мотора, кВт	0,49	1,5
Масса нетто, кг	121	131
Тип ножа и размеры, мм	Сталь 13 x 0,5	Тефлоновый 13 x 0,5

НА ВЫБОР

Толщина ломтя, мм	9–18	9–12
Высота толкателя хлеба	Сверхнизкий (50 мм) Низкий (80 мм) Высокий (100 мм)	Misch (80 мм)
Электропитание	230 В, однофазный 230 В, трехфазный 400 В, трехфазный	400 В, трехфазный
Выбор стандартных цветов*	•	•

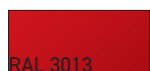
ОПЦИИ

Усиленный мотор	•	Стандарт
Задняя защитная крышка	•	•
Передняя и задняя защитная крышка	•	/
Двойная толщина нарезки	•	/
Специальный цвет	•	•
Специальные ножи	•	Стандарт тефлона

АКСЕССУАР

Подставка на колесиках | • | •

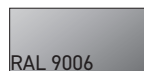
* СТАНДАРТНЫЕ ЦВЕТА



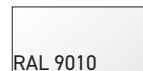
RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006



RAL 9010

Архангельск (8182)63-90-72	Ижевск (3412)26-03-58	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Сургут (3462)77-98-35
Астана (7172)727-132	Иркутск (395)279-98-46	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)74-02-29
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Нижний Новгород (831)429-08-12	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Кемерово (3842)65-04-62	Новокузнецк (3843)20-46-81	Саратов (845)249-38-78	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Волгоград (844)278-03-48	Краснодар (861)203-40-90	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Вологда (8172)26-41-59	Красноярск (391)204-63-61	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Курск (4712)77-13-04	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Ярославль (4852)69-52-93
Иваново (4932)77-34-06	Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (772)734-952-31	Таджикистан (992)427-82-92-69	

Единый адрес для всех регионов: cs@nt-rt.ru || www.jacbakent-rt.ru