

Picco chef



Eigenschappen

- Compacte Machine
- Inox uitvoering
- Gemakkelijk te onderhouden
- Voor het langmaken van deegstukjes
- Ideaal voor sandwiches en piccolo's
- Monofase



Caractéristiques

- Machine compacte
- Finition inox
- Facile d'entretien
- Pour allonger des pâtons
- Idéal pour les sandwiches et piccolos
- Monophasé



Features

- Compact machine
- Body in stainless steel
- Easy maintenance
- Makes dough pieces long
- Ideal for small buns and bread rolls
- Single phase



Eigenschaften

- Kompakte Maschine
- Edelstahlausführung
- Einfache Wartung und Reinigung
- Fürs Langwirken von kleineren Teiglingen
- Spezifisch für Sandwich-Brötchen und sonstige kleinere Brötchen
- Einphasig



Picco chef



- 1: Viltten bekleding.
- 2: Kunststof drukrol.
- 3: Beveiligde invoeropening.
- 4: Uitvoerplaat in hoogte verstelbaar.



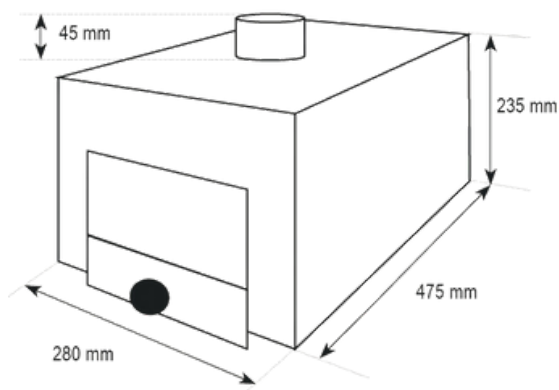
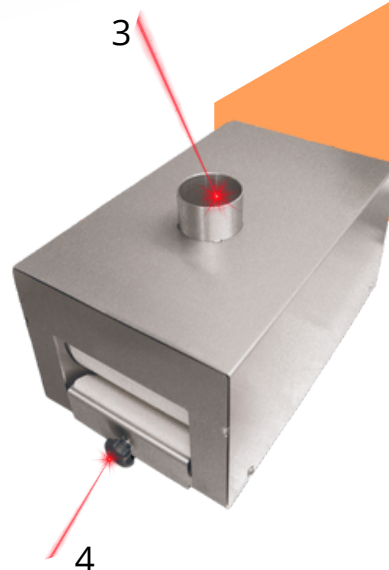
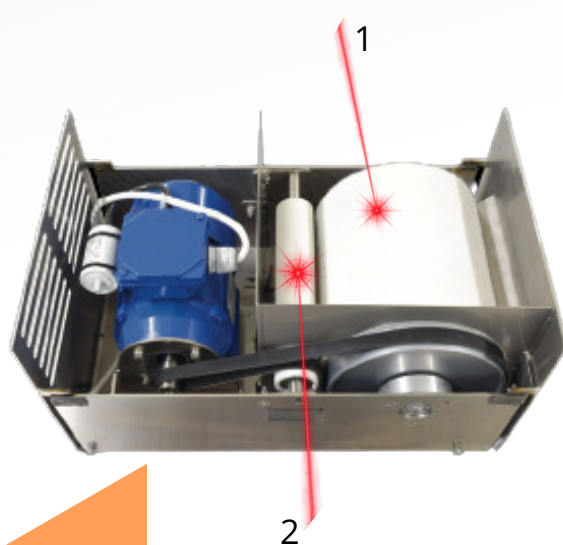
- 1: Feutre pour machine en sandwichs
- 2: Rouleau de pression en PVC.
- 3: Trémie sécurisée.
- 4: Tablette de sortie réglable en hauteur.



- 1: Felt coating.
- 2: Pressure roller in PVC.
- 3: Secure input shaft.
- 4: Output table adjustable in height.



- 1: Transportbänder aus Filz
- 2: Druckrolle aus Kunststoff
- 3: Gesicherte Einfuhr
- 4: Ausfuhrblech in der Höhe verstellbar



Uitrolbreedte / Largeur de façonnage / moulding width / Ausrollbreite	180 mm
Stukken/uur / Pièces/heure / Parts/hour / Stück/Stunde.	Max 2000
Gewicht deegstukken / Poids patons / Weight dough pieces / Teiggewicht	20-80 gr
Gewicht toestel / Poids Appareil / Weight machine / Nettogewicht Maschine	26 Kg
Motorvermogen / Puissance moteur / Motor power / Motorleistung	0,37 kW
Spanning / Tension / Voltage / Spannung	230V 1Ph