chrombox
KÜHLEN - KOCHEN - SPÜLEN

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Rotor Brotschneidemaschine PICO 450 Tischmodell manuell

Rotor

Produktnummer: 3670.001



Erstellt am 20.11.2026.
Dieses Dokument stellt kein Angebot da. Es gelten die aktuellen Preise im Online-Shop.
Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Frisches Brot in gleichmässigen Scheiben, ohne Kraftaufwand und ohne Brösmeli-Chaos: Die **Rotor Brotschneidemaschine PICO 450 Tischmodell manuell** schneidet ganze Brote schnell und sauber – für den Verkauf, das Frühstücksbuffet oder die Produktion.

Die **Rotor PICO 450** ist die Gattermaschine als **Tischmodell**: Das Brot wird mit dem Hebel von Hand durch das Messergatter geführt und in einem Zug in gleichmässige Scheiben geschnitten.

Robust, einfach und ohne Motorkraft beim Schnitt – für Bäckereien, Hotels und Restaurants, die täglich ganze Brote aufschneiden.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- Gleichmässige Scheiben, sauberer Schnitt
- Schnell: ganzes Brot in einem Durchgang
- Sicher und einfach zu bedienen, auch für Aushilfen
- Robust gebaut für den täglichen Einsatz

Für wen eignet sich diese Maschine?

Bäckereien, Hotels, Restaurants, Heime und Verkaufsstellen mit Brot im Angebot.

Möchten Sie die Maschine zuerst sehen oder haben Sie Fragen? Rufen Sie uns an unter 041 241 11 01 oder schreiben Sie uns. Wir beraten Sie ehrlich, welche Grösse zu Ihrem Betrieb passt, liefern schweizweit, nehmen die Maschine in Betrieb und zeigen Ihrem Team die Bedienung. Wartung und Reparatur übernehmen unsere eigenen Techniker aus Baar.

Produktinformationen

Technische Daten

Gewicht kg:	105