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 PICOMATIC 450M Automat mit Messerschmierung

Rotor

Produktnummer: 3670.002.M



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

Beschreibung

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

Die **Rotor PICOMATIC 450M** verbindet den Automaten mit Schnittkraftregelung iSC und die **Messerschmierung mit Teflon-Messern**.

So schneiden Sie auch frische, feuchte und klebrige Brote ohne Verschmieren – vollautomatisch und in gleichmässigen Scheiben. Die Lösung für Bäckereien mit grossem Sortiment.

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.