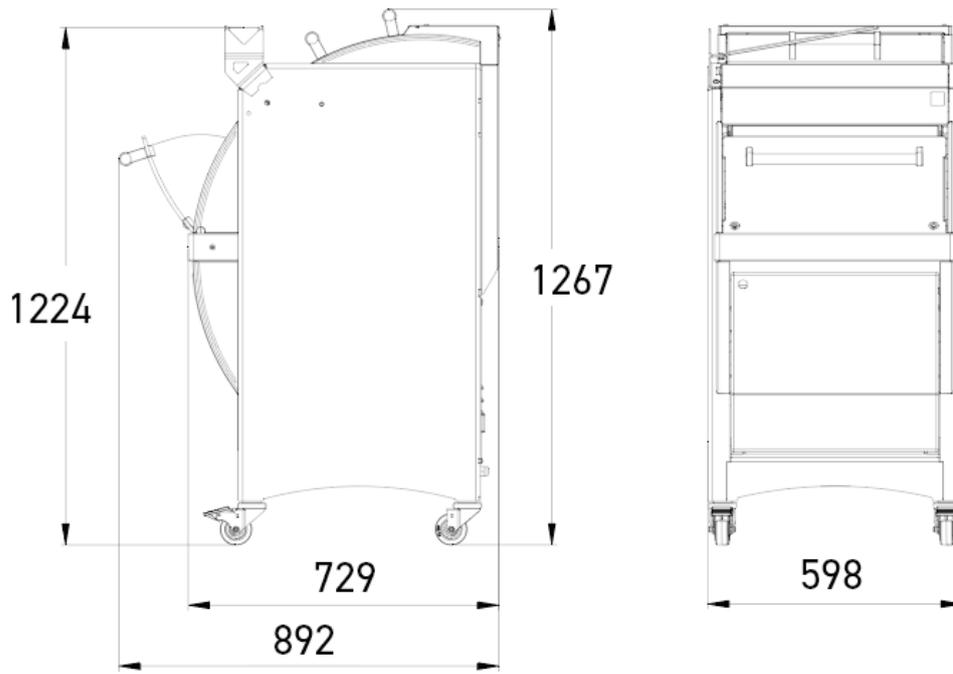


NEW SELF

- ✓ Maximale Sicherheit durch doppelte Abdeckung, die während des Schneidvorgangs verschlossen bleibt.
- ✓ Herausnehmbarer und ergonomischer Krümelbehälter
- ✓ Automatischer Schneidzyklus für die einfache Bedienung
- ✓ Klare und eindeutige Bedienungsanleitung
- ✓ Stoßfänger zum Schutz der Maschine





KENNDATEN

max. Brotgröße (LxBxH) (in cm)	44 x 30 x 16
Motorleistung (in kW)	1,1
Nettogewicht (in kg)	220
Messertyp und Maße (in mm)	Teflonbeschichtet 13 x 0,5
ISC (Intelligent Slicing Control)	•
JAC FIX	•
Stärkerer Motor	•
Tageszähler	•

Finition



TECHNISCHE AUSWÄHLEN

Scheibendicke in mm	9,10,11,12
Höhe des Brotschiebers	Misch (80mm)
Stromversorgung	400 V dreiphasig +N
Optionen (Extrakosten)	Erhöhung um 4 cm, Bedienhinweis, Tütenverschluss mit Klebestreifen

STÄRKEN



Sicherheitsabdeckung vorn

Diese bleibt während des Schnitts geschlossen und bietet so maximale Sicherheit.



Sicherheitsabdeckung hinten

Sobald diese geschlossen wird, startet der Schneidvorgang und sie lässt sich während des Schneidens weder mechanisch, noch elektrisch öffnen



Jacfix

System, das die Scheiben am Schnittende in Position hält, um das Verpacken des Brotes zu vereinfachen.



ISC®

Intelligent Slicing Concept (Patent von JAC): Durchgehende Schneideautomatik in Abhängigkeit der Konsistenz des Brotes. Zum Schneiden von lockerem, knusprigem oder herzhäft Brot.



System «M»

Mikronisiertes Schmiersystem zum Schneiden von Brot mit hohem Roggenanteil oder klebriger Krume. Dieses von JAC entwickelte System garantiert einen minimalen Ölverbrauch (120 ml/1.000 Brote) und einen sauberen Schnitt. Mit der Erfindung des Misch-System (JAC-Patent) hat JAC die Hygiene- und Qualitätsprobleme anderer Messerölsysteme gemeistert.



BPA-freie Lackierung

100 % BPA-freie Satinlackierung (Bisphenol A): sicherer für Sie, schonender für die Umwelt. Der Niedrigtemperatur-Einbrennprozess senkt den Energieverbrauch deutlich. Erhältlich in drei einfarbigen Varianten: Weiß, Schwarz oder Grau.