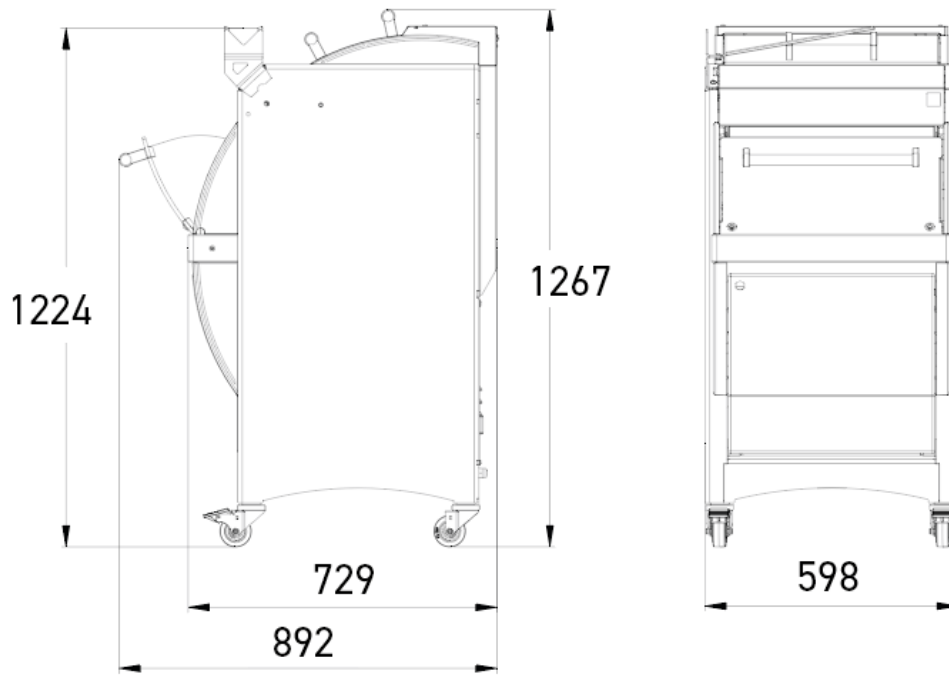


# NEW SELF

- ✓ 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.