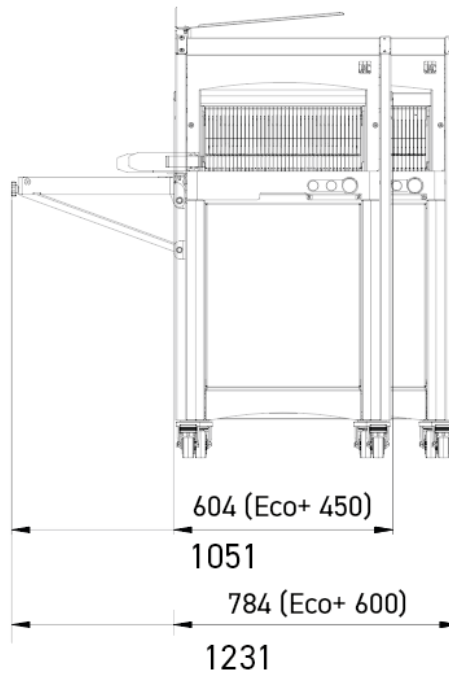
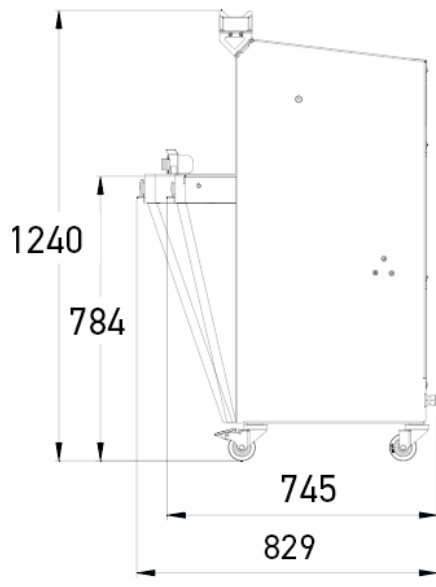


# ECO+

- ✓ Gestión automática de la presión y la velocidad de corte mediante el sistema ISC ®: no requiere ajuste
- ✓ Sistema «M» Sistema de lubricación micronizado de las cuchillas
- ✓ Gestión automática del ciclo de corte AutoMode (detener e iniciar): sin botón ni cubierta (opcional)
- ✓ Depósito para migas extraíble y ergonómico
- ✓ Facilidad de uso al alcance de todos
- ✓ Silenciosa





## CARACTERÍSTICAS

|                                      |                 |
|--------------------------------------|-----------------|
| Dim. máx. del pan (Lxlxh) en cm      | 44 x 30 x 16    |
| Potencia motor en kW                 | 1,5             |
| Peso neto en kg                      | 175             |
| Tipo de cuchilla y dimensiones en mm | Teflón 13 x 0,5 |
| ISC ampliado con selector de modo    | •               |
| Contador diario                      | •               |
| Motor reforzado                      | •               |

Finition



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

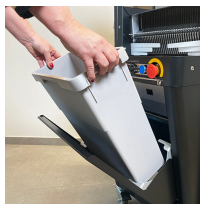
|                             |  |
|-----------------------------|--|
| Grosor de la rebanada en mm | 9,10,11,12   |
| Altura del empujador        | Misch (80 mm)  |
| Alimentación                | 400 V trifásico +N   |
| Opciones (Suplemento)       | Soplador-embolsador plegable, Automode, Elevación de 4 cm, Portabolsas |

## PUNTOS FUERTES



### ISC® extendido con selector de modo

Control inteligente de corte (patente JAC): Sistema automático de gestión de presión y velocidad de corte. Ajusta permanentemente el empuje teniendo en cuenta la consistencia del pan. No se necesita ajuste. ISC® extendido con selector de modo: Dos modos automáticos adicionales, para adaptarse mejor a los requisitos extremos de panes muy frescos o altas velocidades.



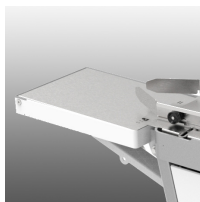
### Depósito para migas

Accesible abriendo la puerta frontal asistida por cilindros. Capacidad: 18l.



### Jacflaps

Permiten mantener de manera óptima el pan a la salida de la máquina, siendo así mucho más fácil cogerlo.



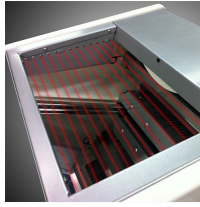
### Soplador-embolsador abatible (opcional)

Permite una ganancia de tiempo considerable en el envasado del pan.



### Sistema «M»

Sistema de lubricación micronizado de las cuchillas para el corte de pan con un alto contenido en centeno o miga pegajosa. Desarrollado por JAC, garantiza un consumo mínimo (120 ml/1000 panes) y una limpieza constante del corte. JAC inventó el sistema Misch (patentado por JAC) con el objetivo de combatir los problemas de higiene y fiabilidad causados por otros sistemas de lubricación de cuchillas.



### Automode (opcional)

Ciclo de corte automático para gestionar el tiempo de forma óptima (Patente JAC). Accesibilidad mejorada manteniendo un grado de seguridad óptimo. Permite un rendimiento máximo y un número de manipulaciones reducido.