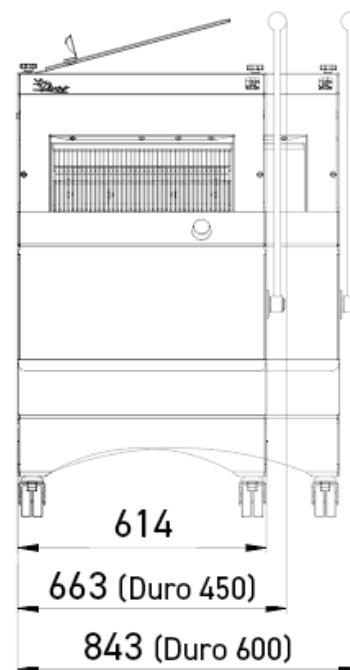
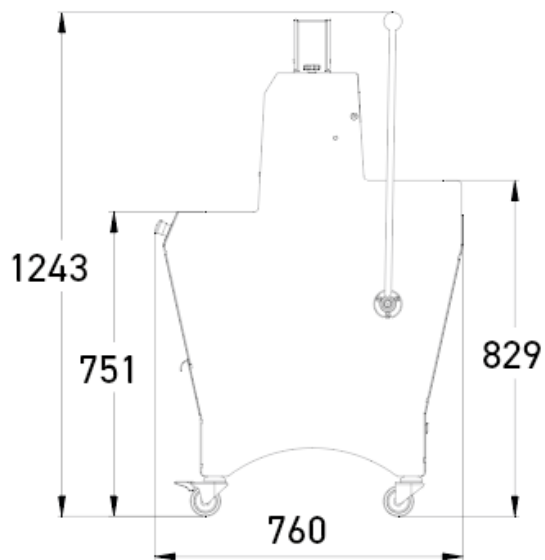


DURO

- ✓ Robusta
- ✓ Sistema «M» Sistema de lubricación micronizado de las cuchillas
- ✓ Palanca con tracción progresiva para optimizar el esfuerzo
- ✓ Disponible en doble rebanada



CARACTERÍSTICAS

Dim. máx. del pan (Lxlxh) en cm	44 x 31 x 16
Potencia motor en kW	1,5
Peso neto en kg	165
Tipo de cuchilla y dimensiones en mm	Teflón 13 x 0,5
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)	Elevación de 4 cm, Elevación de 8 cm

PUNTOS FUERTES



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.



Palanca con tracción progresiva

Permite optimizar el esfuerzo.