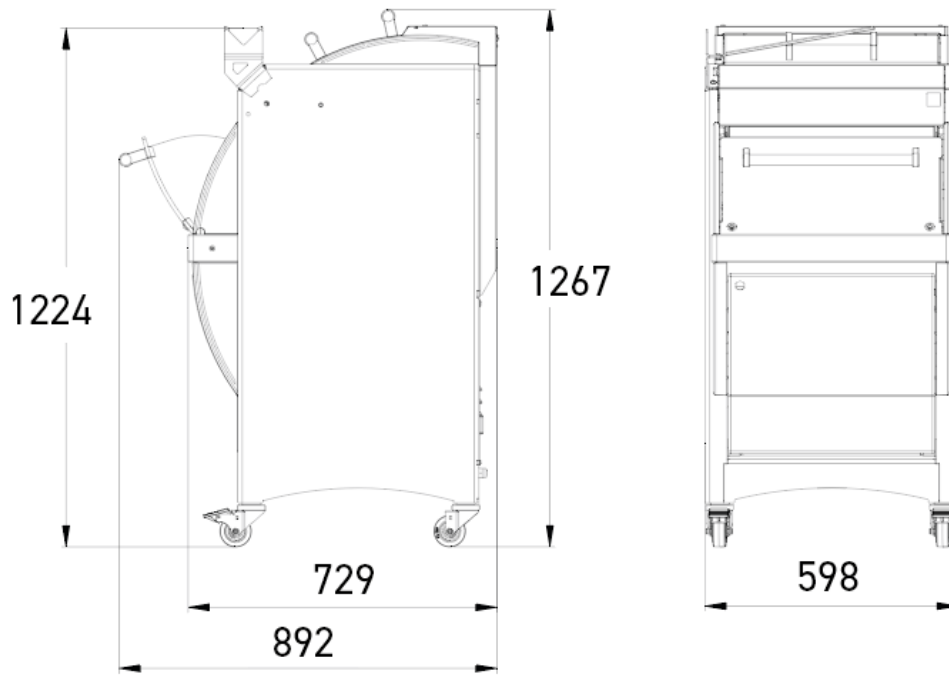


NEW SELF

- ✓ Seguridad máxima gracias a la doble capa bloqueada durante el corte
- ✓ Depósito para migas extraíble y ergonómico
- ✓ Ciclo de corte automático para una simplicidad de uso
- ✓ Manual de instrucciones claro y preciso
- ✓ Parachoques para proteger la máquina





CARACTERÍSTICAS

Dim. máx. del pan (Lxlxh) en cm	44 x 31 x 16
Potencia motor en kW	1,5
Peso neto en kg	220
Tipo de cuchilla y dimensiones en mm	Teflón 13 x 0,5
ISC ®: control inteligente de corte (patente JAC)	•
JAC FIX	•
Motor reforzado	•
Contador diario	•

Finition



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Grosor de la rebanada en mm	9,10,11,12
Altura del empujador	Misch (80mm)
Alimentación	400 V trifásico +N
Opciones (Suplemento)	Cartel explicativo, Elevación de 4 cm, Dispositivo para cerrar bolsas con adhesivo

PUNTOS FUERTES



Tapa de seguridad delantera

Bloqueada durante el corte para una seguridad máxima.



Tapa de seguridad trasera

Su cierre acciona el proceso de corte y se queda bloqueada mecánica y eléctricamente durante el corte.



Jacfix

Sistema de agarre de las rebanadas al final del corte que permite recuperar el pan más fácilmente.



ISC ®

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.



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.