

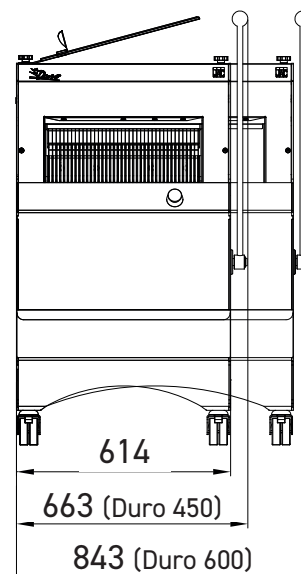
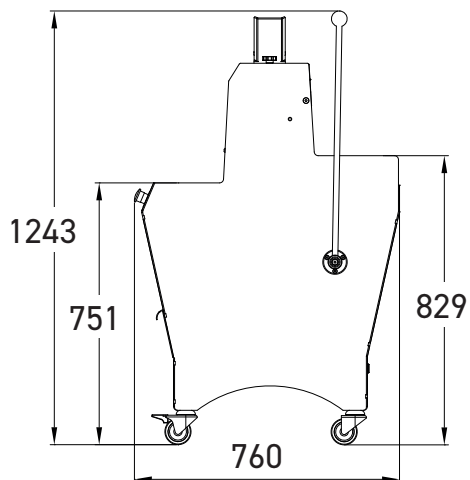
DURO

- ✓ Robust
- ✓ Progressiver Zughebel für die optimierte Anwendung der Kraft
- ✓ Verfügbar in zwei Schnittbreiten (450 und 600 mm)
- ✓ Verfügbar mit Doppelschnitt



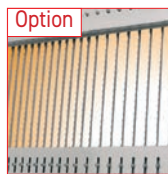
DURO 450: bis zu 200 Schnitt/Stunde

DURO 600: bis zu 400 Schnitte/Stunde





Progressiver Zughebel
Für die optimierte Anwendung der Kraft.



Option

Doppelschnitt
Für zwei unterschiedliche Schnittbreiten auf derselben Maschine.



Herausnehmbarer Krümelbehälter
Zugang von vorn, 18 l Fassungsvermögen.



Option

Edelstahlsicherheitsabdeckung hinten
Diese wird über den Hebel gesteuert und schließt dann, wenn der Schneidvorgang beginnt.



Option

Zusätzliche Höhenverstellung von 4 cm/8 cm
Erhöht den Arbeitskomfort für größere Personen.



Brotablage
Zum einfachen Verpacken des Brotes.



Verfügbare Typen

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.

EIGENSCHAFTEN	DURO 450	DURO 450M	DURO 600
max. Brotgröße (LxBxH) (in cm)	44 x 32 x 16	44 x 31 x 16	60 x 32 x 16
Motorleistung (in kW)	0,49	1,5	0,49
Nettogewicht (in kg)	150	165	175
Messertyp und Maße (in mm)	Stahl 13 x 0,5	Teflon 13 x 0,5	Stahl 13 x 0,7
NACH WAHL			
Schnittstärke (in mm)	9 - 18	9 - 12	11 - 18
Höhe des Brotschiebers	Besonders flach (50 mm) Flach (80 mm) Hoch (100 m)	Misch (80 mm)	Besonders flach (50 mm) Flach (80 mm) Hoch (100 m)
Stromversorgung	230 V einphasig 230 V dreiphasig 400 V dreiphasig	400 V dreiphasig	230 V einphasig 230 V dreiphasig 400 V dreiphasig

OPTIONEN

Stärkerer Motor	•	Standard	•
Zusätzliche Erhöhung 4 cm	•	•	•
Zusätzliche Erhöhung 8 cm	•	•	•
Doppelschnitt	•	n/a	•
Sicherheitsabdeckung hinten	•	n/a	•
Aufblasgerät	•	n/a	•
Tageszähler	•	Standard	•
Sonderfarbe	•	•	•
Spezialmesser	•	Standard teflon	n/a