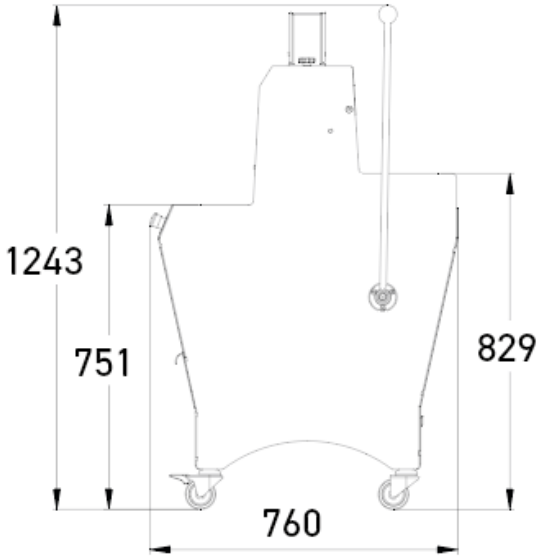
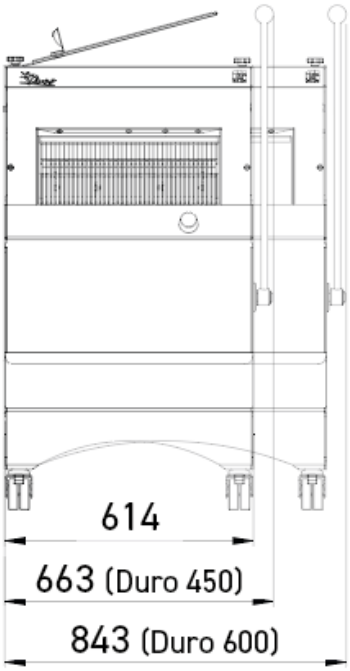
Trancheuses à pains pour professionnels

Duro

- Robuste
- Système «M» Système de lubrification micronisé des couteaux
- Levier à traction progressive pour une gestion optimale de l'effort
- Disponible en double tranche





CARACTÉRISTIQUES

Dim. max du pain (Lxlxh) en cm	44 x 31 x 16
Puissance moteur en kW	1,5
Poids net en kg	165
Type de lame et dimensions en mm	Tefloné 13 x 0,5
Moteur renforcé	•

Finition

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Epaisseur de tranche en mm	9,10,11,12
Hauteur de pousse-pains	Misch (80mm)
Type d'alimentation	400V triphasé

Options (Supplément)	Surélévation de 4 cm, Surélévation de 8 cm

POINTS FORTS

Système «M»

Système de lubrification micronisé des couteaux pour la coupe de pains à haute teneur en seigle ou mie collante. Développé chez JAC, il assure une consommation minimale d'huile (120 ml/1000 pains) et une qualité constante de la coupe. Le système Misch (brevet JAC) a été inventé par JAC afin de pallier aux problèmes d'hygiène et de fiabilité qu'engendrent les autres systèmes de huilage des couteaux.

Levier à traction progressive

Offre une meilleure gestion de l'effort.

Peinture sans BPA

Peinture satinée 100 % BPA free (Bisphénol A) : plus sûre pour vous, plus douce pour la planète. Son procédé de cuisson à basse température réduit significativement la consommation d'énergie. Disponible en trois coloris unis : blanc, noir ou gris.