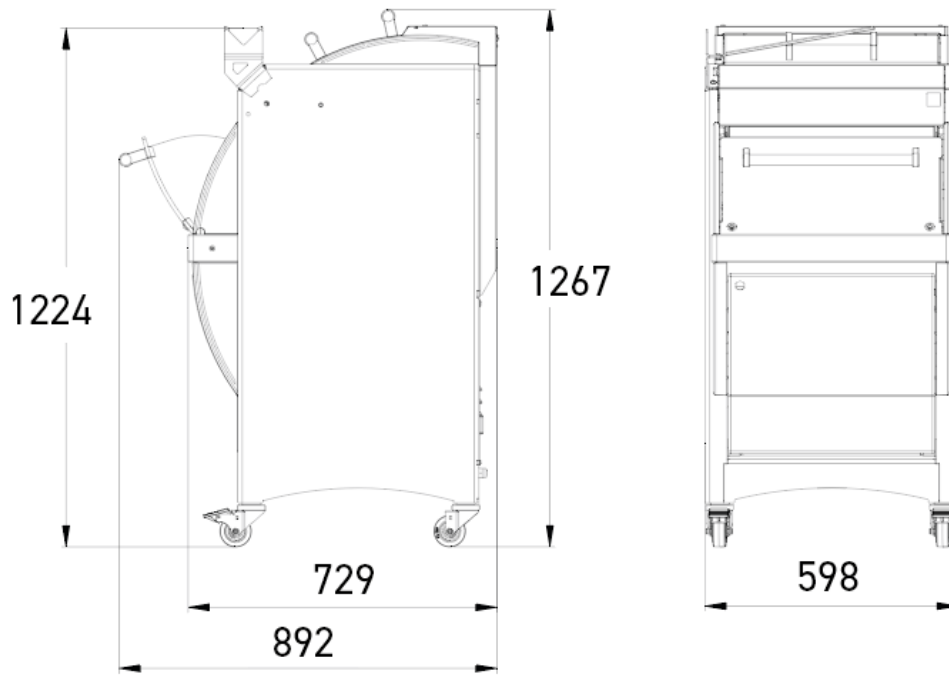


NEW SELF

- ✓ Sécurité maximale grâce au double capot verrouillé pendant la coupe
- ✓ Bac à miettes amovible et ergonomique
- ✓ Cycle de coupe automatique pour une simplicité d'utilisation
- ✓ Signalétique claire et précise
- ✓ Pare-choc pour protéger la machine





CARACTÉRISTIQUES

Dim. max du pain (Lxlxh) en cm	44 x 30 x 16
Puissance moteur en kW	1,5
Poids net en kg	210
Type de lame et dimensions en mm	Tefloné13 x 0,5
ISC (Intelligent Slicing Control)	•
Jacfix	•
Compteur journalier	•
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 +N
Options (Supplément)	Surélévation de 4 cm, Affiche explicative , Fermer à sachet avec bande adhésive

POINTS FORTS



Capot de sécurité avant

Verrouillé pendant la coupe pour une sécurité maximale.



Jacfix

Système de maintien des tranches en fin de coupe permettant de récupérer le pain plus facilement.



Capot de sécurité arrière

Sa fermeture actionne le processus de tranchage et reste verrouillé mécaniquement et électriquement pendant la coupe.



ISC®

Intelligent Slicing Control (brevet JAC): Système de gestion automatique permanent de la coupe du pain. Permet une coupe régulière indépendamment de la consistance du pain.



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.