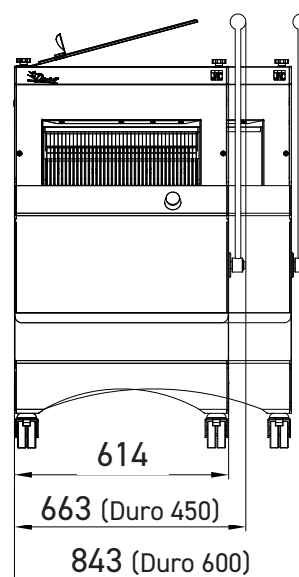
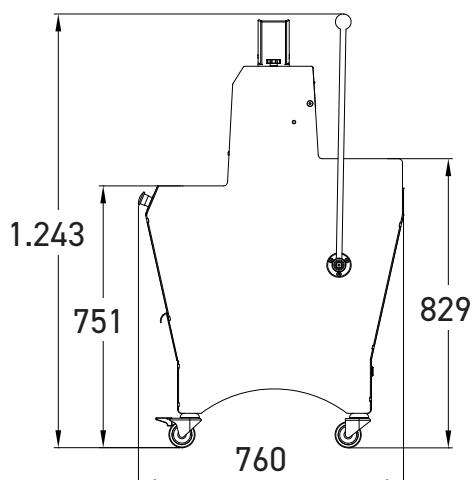


DURO

- ✓ Robusta
- ✓ Leva a trazione progressiva per una gestione ottimale dello sforzo
- ✓ Disponibile in due larghezze di taglio: da 450 e 600 mm
- ✓ Disponibile con fetta doppia

DURO 450: fino a 200 tagli/ora

DURO 600: fino a 400 tagli/ora





Leva a trazione progressiva
Assicura una migliore gestione dello sforzo.



Opzionale

Fetta doppia
Permette di configurare due larghezze di taglio diverse sulla stessa macchina.



Cassetto raccogli-briciole estraibile
Accessibile sul davanti, capacità 18 l.



Opzionale

Coperchio di sicurezza posteriore inox
Azionato mediante leva, si arresta all'inizio del taglio.



Insacchettatrice
Facilita il confezionamento del pane.




Opzionale

Sopraelevazione di 4 cm/8 cm
Aumenta l'ergonomia delle persone più alte.



Modello disponibile
Sistema "M"

Sistema di lubrificazione micronizzata delle lame per il taglio di pane ad elevato contenuto di segale o con mollica collosa. Sviluppato da JAC, assicura un consumo minimo d'olio (120 ml/1.000 pezzi di pane) e una qualità di taglio costante.

CARATTERISTICHE	DURO 450	DURO 450M 	DURO 600
Dimensioni massime del pane (L x l x h) in cm	44 x 32 x 16	44 x 31 x 16	60 x 32 x 16
Potenza motore in kW	0,49	1,5	0,49
Peso netto in kg	150	165	175
Tipo di lama e dimensioni in mm	Acciaio 13 x 0,5	Teflonato 13 x 0,5	Acciaio 13 x 0,7
A SCELTA			
Spessore del taglio in mm	9 - 18	9 - 12	11 - 18
Altezza dello spingipane	Extra basso (50 mm) Basso (80 mm) Alto (100 mm)	Misch (80 mm)	Extra basso (50 mm) Basso (80 mm) Alto (100 mm)
Alimentazione	230 V monofase 230 V trifase 400 V trifase	400 V trifase	230 V monofase 230 V trifase 400 V trifase

OPZIONI

Motore rinforzato	•	Standard	•
Sopraelevazione di 4 cm	•	•	•
Sopraelevazione di 8 cm	•	•	•
Fetta doppia	•	n/a	•
Coperchio di sicurezza posteriore	•	n/a	•
Soffiatrice-insacchettatrice	•	n/a	•
Contatore giornaliero	•	Standard	•
Colore speciale	•	•	•
Coltelli speciali	•	Standard téflon	n/a