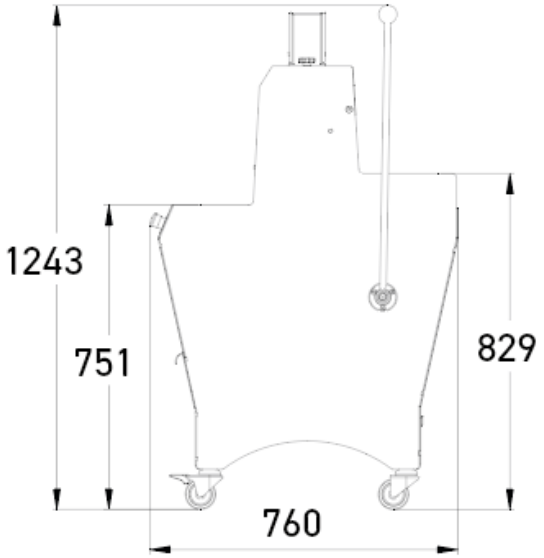
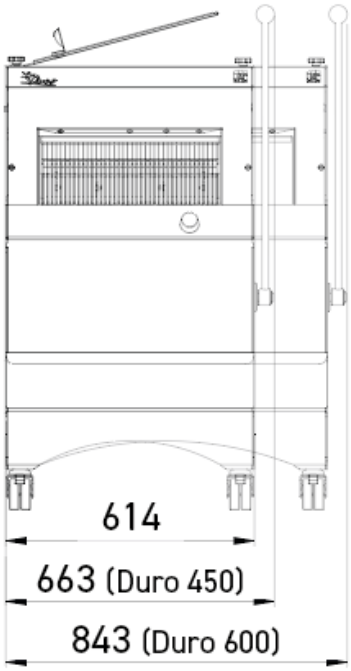
Taglierine per pane per professionisti

Duro

- Robusta
- Sistema “M” Sistema di lubrificazione micronizzata delle lame
- Leva a trazione progressiva per una gestione ottimale dello sforzo
- Disponibile con fetta doppia





CARATTERISTICHE

Dimensioni massime del pane (L x l x h) in cm	44 x 31 x 16
Potenza motore in kW	1,5
Peso netto in kg	165
Tipo di lama e dimensioni in mm	Teflonato 13 x 0,5
Motore rinforzato	•

Finition

SPECIFICHE TECNICHE

Spessore del taglio in mm	9,10,11,12
Altezza dello spingipane	Misch (80 mm)
Alimentazione	400 V trifase +N

Opzioni (Costo extra)	Sopraelevazione di 4 cm, Sopraelevazione di 8 cm

PUNTI FORTI

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. Il sistema Misch (brevetto JAC) è stato inventato da JAC per sopperire al problemi di igiene e affidabilità generati dagli altri sistemi di lubrificazione delle lame.

Leva a trazione progressiva

Offre una migliore gestione dello sforzo.

Vernice priva di BPA

Vernice satinata 100% priva di BPA (Bisfenolo A): più sicura per te, più delicata per il pianeta. Il processo di cottura a bassa temperatura riduce significativamente il consumo energetico. Disponibile in tre colori pieni: bianco, nero o grigio.