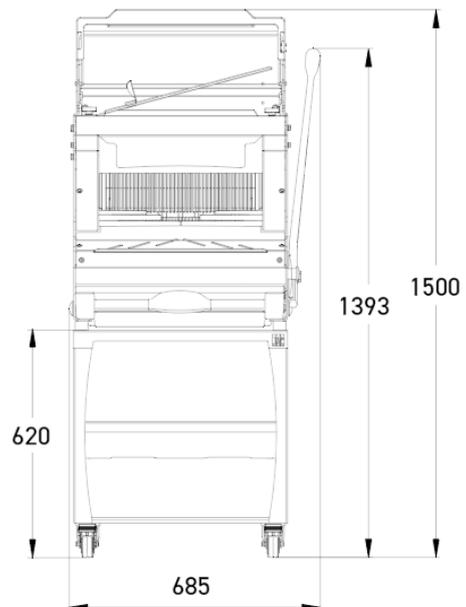
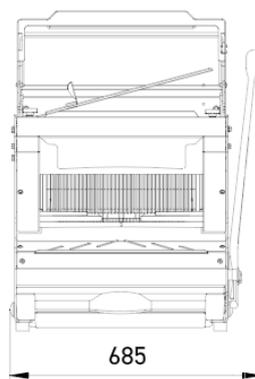
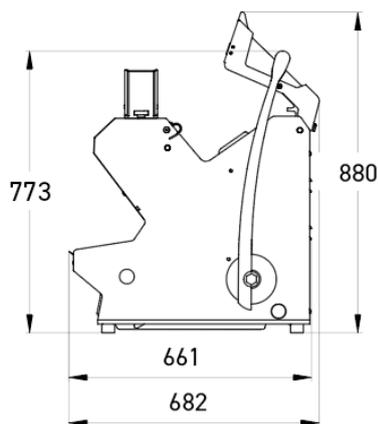


# Pico

- ✓ Ingombro ridotto
- ✓ Sistema "M" Sistema di lubrificazione micronizzata delle lame
- ✓ Utilizzo sul bancone o su base
- ✓ Leva a trazione progressiva per una gestione ottimale dello sforzo
- ✓ Grande ergonomia grazie al carico frontale



## CARATTERISTICHE

Dimensioni massime del pane (L x l x h) in cm senza coperchio	44 x 30 x 18
Dimensioni massime del pane (L x l x h) in cm con coperchio	44 x 26 x 16
Potenza motore in kW	0,49
Peso netto in kg	105
Tipo di lama e dimensioni in mm	Acciaio 13 x 0,5
Motore rinforzato	•

Finition



## SPECIFICHE TECNICHE

Spessore del taglio in mm	9,10,11,12
Altezza dello spingipane	Basso (80 mm)
Alimentazione	400 V trifase +N
Opzioni (Costo extra)	Coperchio di sicurezza posteriore, Jacfix

## PUNTI FORTI



### Jacflaps

Compatta le fette di pane all'uscita dell'taglierine per facilitarne la presa.



### Jacfix (opzionale)

Sistema di raccolta del pane a fine taglio per un recupero più facile del pane.



### Leva a trazione progressiva

Assicura una gestione ottimale dello sforzo.



### 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 ai problemi di igiene e affidabilità generati dagli altri sistemi di lubrificazione delle lame.



**Base su rotelle, di cui due frenanti.  
(Accessorio)**

Spazio portaoggetti e mobilità.



**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.