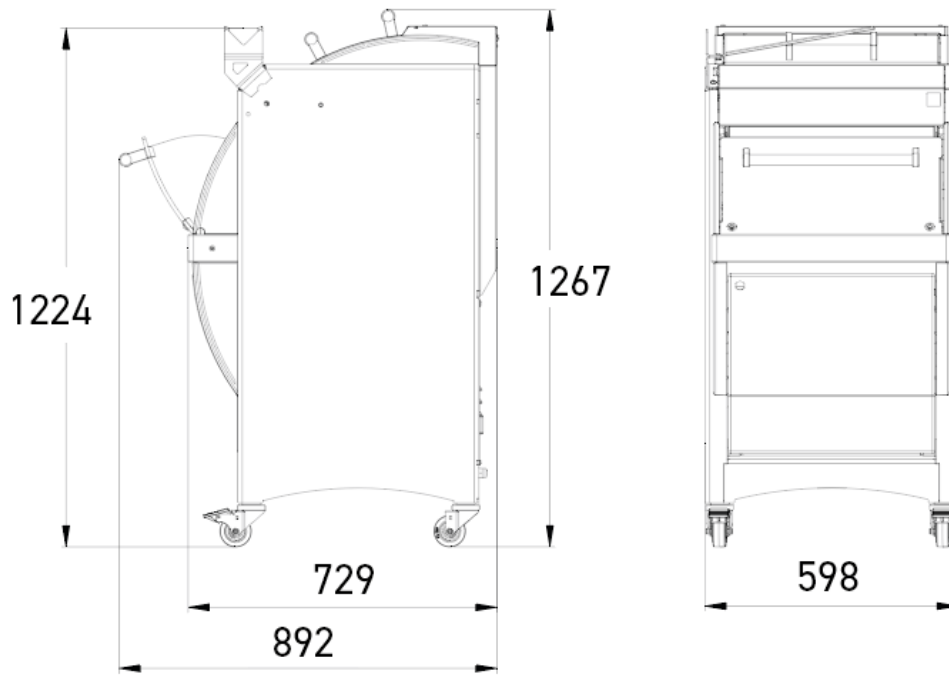


NEW SELF

- ✓ Massima sicurezza grazie al doppio coperchio bloccato durante il taglio
- ✓ Cassetto raccogli-briciole estraibile ed ergonomico
- ✓ Ciclo di taglio automatico per la massima semplicità d'uso
- ✓ Istruzioni per l'uso chiare e precise
- ✓ Paraurti di protezione della macchina





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	220
Tipo di lama e dimensioni in mm	Teflonato 13 x 0,5
Intelligent Slicing Concept (brevetto JAC)	•
JAC FIX	•
Motore rinforzato	•
Contatore giornaliero	•

Finition



SPECIFICHE TECNICHE

Spessore del taglio in mm	9,10,11,12
Altezza dello spingipane	Misch (80mm)
Alimentazione	400 V trifase +N
Opzioni (Costo extra)	Cartello illustrativo, Fetta doppia, Porta adesivi per chiusura sacchetti

PUNTI FORTI



Coperchio di sicurezza frontale

Bloccato durante il taglio per una sicurezza ottimale.



Coperchio di sicurezza posteriore

La sua chiusura avvia la sequenza di taglio, durante la quale rimane bloccato meccanicamente ed elettricamente.



Jacfix

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



ISC®

Intelligent Slicing Concept (brevetto JAC): Sistema di gestione automatica permanente del taglio del pane a seconda della consistenza di quest'ultimo. Permette di tagliare ogni tipo di pane: aerato, croccante o denso.



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.