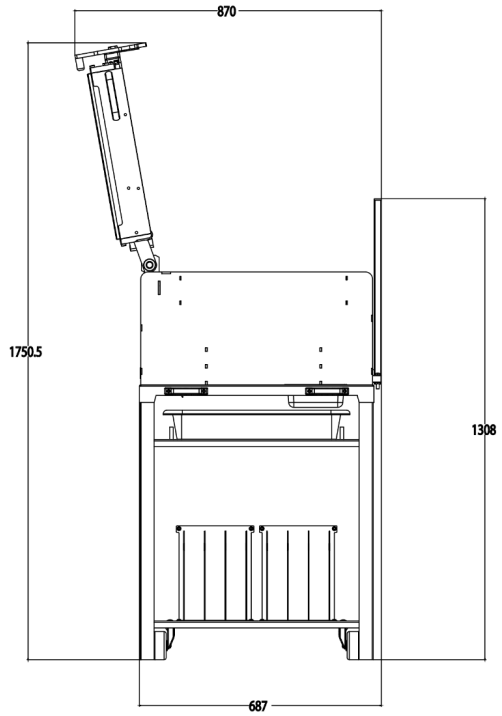
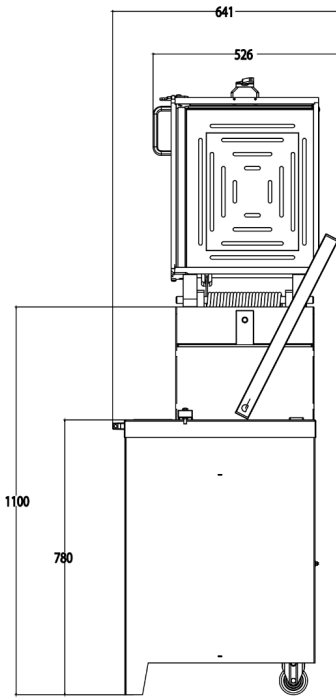


# EASYFORM

- ✓ Indicato per impasti idratati e fermentati
- ✓ Capacità da 3 a 5 kg di pasta.
- ✓ Divisione con o senza preventiva rinalzatura.
- ✓ Rinalzatura e taglio azionati da una leva a spinta progressiva.
- ✓ Consente l'utilizzo di tutte le griglie di taglio del catalogo JAC.





## CARATTERISTICHE

Dimensioni del serbatoio (mm)	469 x 387 x 70
Capacità min/max del serbatoio (kg)	3/5
Peso netto (kg)	60
Click & Cut	•
Easylock	•

Opzioni (Costo extra)	Sistema di stoccaggio a griglia (compatibile solamente con la base Moveo)
-----------------------	---

## PUNTI FORTI



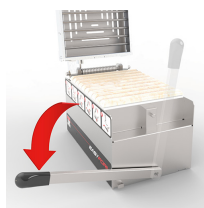
### Click&Cut

Sistema di cambio griglia rapido ed ergonomico.



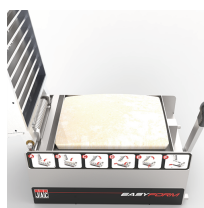
### Easylock

Sistema di blocco del telaio semplice e sicuro. Sblocco con una semplice pressione sulla maniglia.



### Leva con spinta progressiva

Compattazione e taglio gestiti da una leva con spinta progressiva.



### Serbatoio e struttura integralmente in acciaio inossidabile.

Spezzatrice con serbatoio (47 x 39 x 7cm) e struttura integralmente in acciaio inossidabile. Igiene esemplare (accesso all'interno della macchina attraverso la piastra superiore). Ecologico, economico nell'uso e nella manutenzione.



### Divisione con o senza pre-compattazione

Adatta per le paste idratate e fermentate (minimo 65% di idratazione). Capacità da 3 a 5 kg di pasta. Divisione con o senza pre-compattazione.



### Segnaletica integrata per una facilità di uso



### Moveo

Risparmio di spazio: da tavolo o sulla base Moveo (accessorio) con sistema di stoccaggio a griglia (opzionale) e vassoio di raccolta dei residui di pasta. Base Moveo con due rotelle e due maniglie per uno spostamento facile. Base Moveo con contenitore di farina integrato.