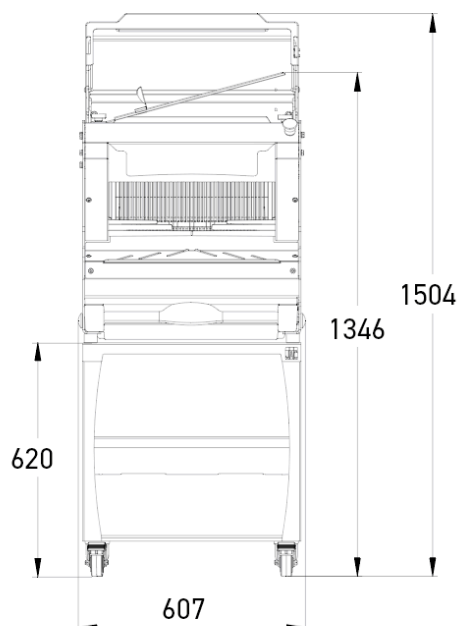
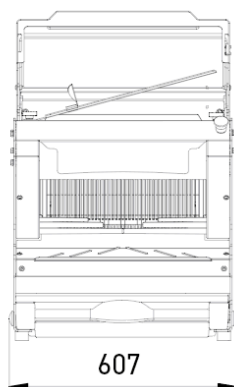
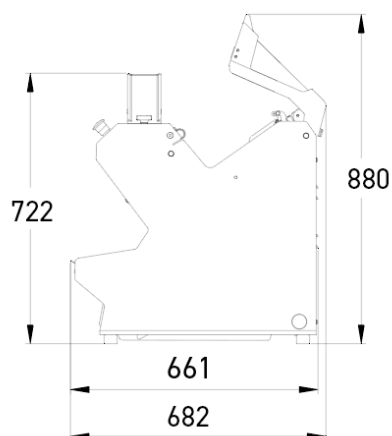


# PICOMATIC

- ✓ Automatisch beheer van de snijdruk en snijsnelheid door het ISC® systeem : geen aparte instellingen nodig
- ✓ «M»-systeem Gemicroniseerd smeersysteem voor de mesbladen
- ✓ Automatisch beheer van de snijcyclus AutoMode (start en stop) : geen drukknop of klep (optioneel) nodig
- ✓ Plaatsbesparend
- ✓ Bruikbaar op een toonbank of een sokkel
- ✓ Grote ergonomie dankzij de laadmogelijkheid vooraan



## KENMERKEN

Max. afmetingen van het brood (lxbxh) in cm	44 x 29 x 18
Motorvermogen in kW	1,5
Nettogewicht in kg	115
ISC (Intelligent Slicing Control)	•
Mesbladtype en afmetingen in mm	Teflon bedekt 13 x 0,5
Versterkte motor	•

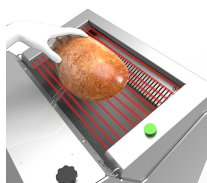
Finition



## TECHNISCHE SPECIFICATIES

Snijbreedte in mm	9,10,11,12
Hoogte van de broodduwer	Misch (80mm)
Aansluiting	400 V driefasig +N
Opties (Extra kosten)	Automode, Jacfix

## STERKE PUNTEN



### AutoMode (optie)

Automatische snijcyclus met het oog op een optimaal tijdsbeheer (JAC patent). Een betere toegankelijkheid met behoud van een optimale veiligheid. Zorgt voor een maximaal rendement en een beperkt aantal handelingen.



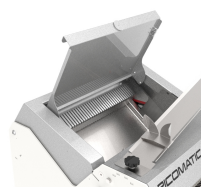
### Jacflaps

Zorgt ervoor dat het brood bij elkaar blijft na het snijden om het makkelijker uit de machine te nemen.



### Jacfix (optie)

Fixeersysteem na het broodsnijden om het brood gemakkelijker uit de machine te kunnen nemen.



### Veiligheidsklep achteraan

De sluiting van de klep activeert het snijproces. Deze opent automatisch aan het eind van de snijcyclus. Niet beschikbaar met optie AutoMode.



### ISC®

Intelligent Slicing Concept (patent JAC): Permanent automatisch beheersysteem voor het snijden van het brood op basis van de consistentie ervan. Dankzij dit systeem kan luchtig, knapperig of vast brood worden gesneden.



### «M» syteem

Gemiconiseerd smeersysteem voor de mesbladen om het brood met een hoog gehalte aan rogge of kleverig kruim te snijden. Ontwikkeld door JAC. Het systeem waarborgt een minimaal oliegebruik (120 ml/1000 broden) en een constante snijkwaliteit. Het Misch-systeem (patent van JAC) is door JAC uitgevonden om de problemen op het vlak van hygiëne en betrouwbaarheid op te lossen die werden veroorzaakt door de andere smeringsystemen voor messen.