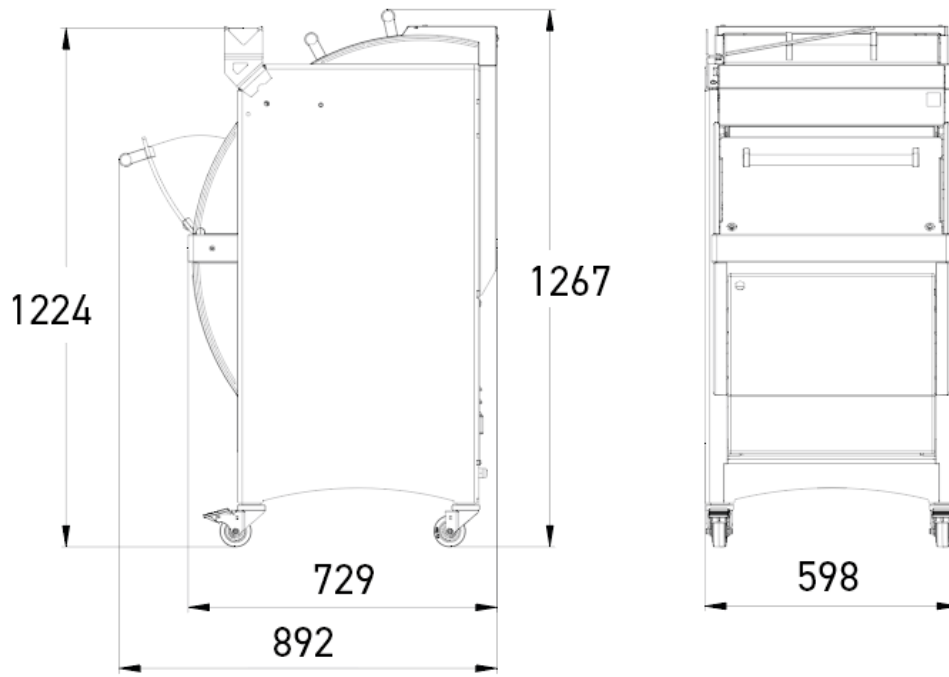


NEW SELF

- ✓ Maximale veiligheid dankzij de dubbel vergrendelde klep tijdens het snijden
- ✓ Uitneembare, ergonomische kruimelbak
- ✓ Automatische snijcyclus met het oog op de gebruiksvriendelijkheid
- ✓ Duidelijke en nauwkeurige gebruiksaanwijzing
- ✓ Bumper om de machine te beschermen

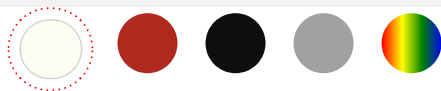




KENMERKEN

| | |
|---|------------------------|
| Max. afmetingen van het brood (lxbxh) in cm | 44 x 30 x 16 |
| Motorvermogen in kW | 1,5 |
| Nettogewicht in kg | 220 |
| Mesbladtype en afmetingen in mm | Teflon bedekt 13 x 0,5 |
| Versterkte motor | • |
| Dagteller | • |
| JAC FIX | • |
| Intelligent Slicing Concept (patent JAC) | |

Finition



TECHNISCHE SPECIFICATIES

| | |
|--------------------------|--|
| Snijbreedte in mm | 9,10,11,12 |
| Hoogte van de broodduwer | Misch (80mm) |
| Aansluiting | 400 V driefasig +N |
| Opties (Extra kosten) | Gebruikers handleiding, Dubbele snijbreedte, Zakkenluiser met tape |

STERKE PUNTEN



Veiligheidsklep vooraan

Vergrendelt tijdens het snijden voor een maximale veiligheid.



Veiligheidsklep achteraan

De sluiting van de klep activeert het snijproces en blijft mechanisch en elektrisch vergrendeld tijdens het snijden.



Jacfix

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



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

Gemicroniseerd 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.