

JAC INTEGRA PRO



- **Design:** integrazione perfetta nel bancone del negozio
- Versatile
- **Veloce:** velocità regolabile da 120 a 240 fette / minuto
- **Facile:** Interfaccia touch intuitiva
- **Massima sicurezza**
- **Igiene esemplare**



Questa garanzia si applica a tutti i componenti, compresa l'elettronica, della macchina, ma non alle parti soggette a usura. Per ulteriori informazioni, non esitate a contattare il vostro partner commerciale autorizzato.

Massime prestazioni di affettatura per un'ampia gamma di tipi di pane



Morbido e silenzioso per tutti i tipi di pane

- Nuova generazione di motori progettati per la massima precisione su un'ampia gamma di tipi di pane, senza lubrificazione
- Funzione soft start e stop



Velocità regolabile fino a 240 fette / minuto

- Per ottenere la massima velocità possibile per ogni tipo di pane



Lama circolare in teflon

- Sviluppata per affettare un'ampia varietà di pani; da morbido a denso, con una crosta dura o anche pane appiccicoso

Azionamento planetario della lama

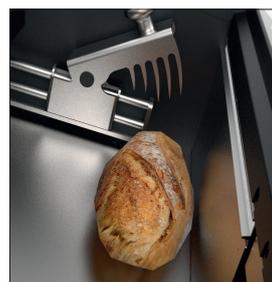
- Movimento regolare della lama, evita lo scuotimento avanti e indietro
- Soluzione robusta per affidabilità meccanica a lungo termine

Ergonomia all'avanguardia



Interfaccia touch intuitiva

- Interfaccia chiara e semplice per un utilizzo immediato e intuitivo



Artiglio manuale

Per tutti i tipi di pane, comprese le pagnotte appuntite

- Riduce al minimo la larghezza dell'ultima fetta



Coprot di sicurezza integrato nel piano di lavoro

- La macchina si adatta perfettamente al bancone del tuo negozio, la copertura di sicurezza si adatta perfettamente al tuo piano di lavoro. Ciò garantisce un'igiene perfetta e un'ergonomia ottimale.



Artiglio automatico (opzione) Posiziona

- semplicemente il pane e la macchina farà il resto mentre tu continui a servire i tuoi clienti

Ambiente sicuro e pulito



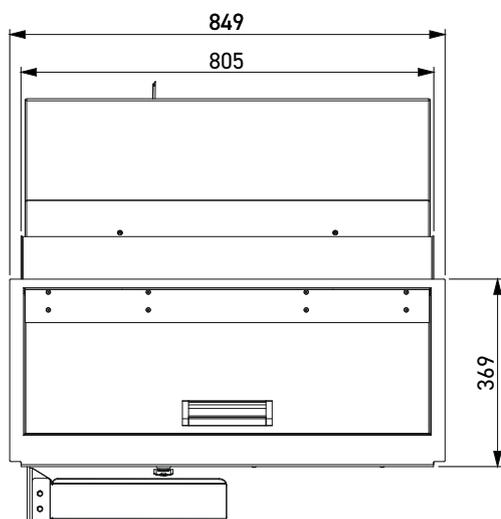
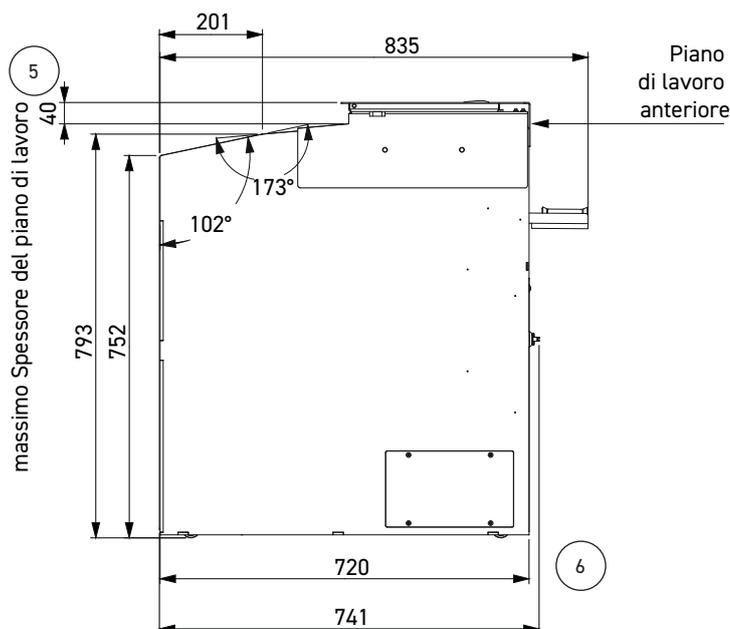
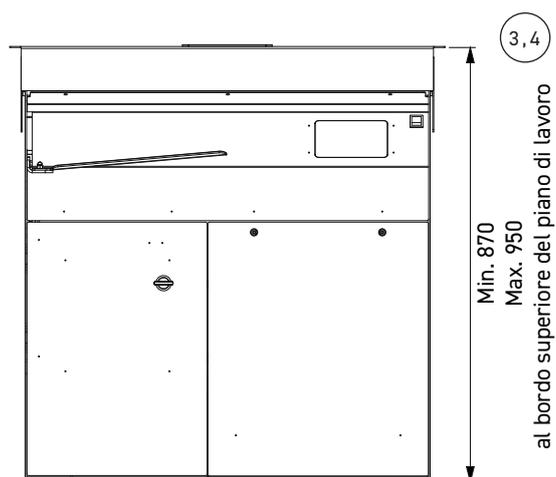
Massima sicurezza

- Massimi standard di sicurezza, per l'utilizzo della macchina da parte dell'utente o del personale
- La lama non può funzionare se la macchina non è bloccata al 100%



Superfici lisce e pulibili

- Architettura interna studiata per convogliare il pangrattato verso un vassoio raccogli briciole facilmente accessibile
- Superfici piane (senza fastidiose appendici)



Pos.	Descrizione	Dimensione
①	Larghezza di taglio del piano di lavoro	810 mm
②	Profondità di taglio del piano di lavoro	355-360 mm
③	Altezza contatore min. (bordo superiore del piano di lavoro)	870 mm
④	Altezza massima del bancone (bordo superiore del bancone)	950 mm
⑤	Spessore massimo del piano di lavoro	40 mm
⑥	Profondità macchina	720 mm

CARATTERISTICHE

Dimensioni canale di ingresso (L x P x A) in cm	38 x 34 x 16
Spessore di taglio in mm	Può essere impostato da 5 a 25 mm.
Alimentazione elettrica	230V monofase
Potenza motore in kW	0.75
Peso netto (in chilogrammi)	230
Artiglio manuale	•
Tipo e dimensioni lama in mm	Diametro 420 mm, rivestito in teflon

INTEGRA PRO

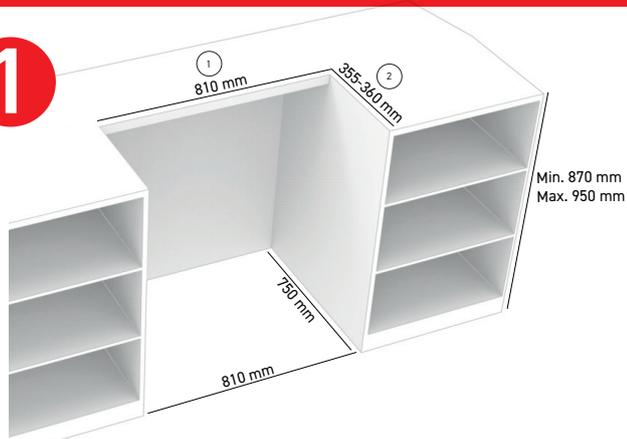
OPZIONI

Artiglio automatica	•
Porta-sacchetti	•
Mantenimento grandi pagnotte	•

Puoi verificare in anticipo se la macchina può essere installata sul tuo bancone in un secondo momento utilizzando le dimensioni sottostanti.

Si prega di leggere attentamente le istruzioni di installazione prima di installare la macchina. L'installazione o l'uso non corretti possono causare lesioni personali o danni alla proprietà. JAC non è responsabile per danni causati da modifiche non autorizzate alla macchina o dal suo uso improprio.

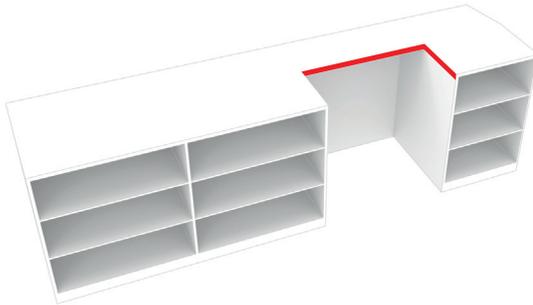
1



Prepara il contatore

- Eseguire l'intaglio alle dimensioni indicate sul mobile e sul piano di lavoro. Se necessario, anche i piedi dovrebbero essere accorciati di conseguenza.

2



Proteggi i bordi

- Per proteggere il piano di lavoro dalla penetrazione dell'umidità, deve coprire i bordi tagliati.

3

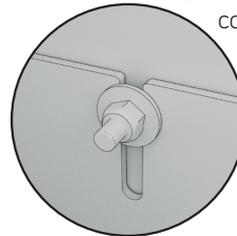


Preparare la macchina

- La macchina viene consegnata con una copertura.

- Allentare i dadi di fissaggio del coperchio nel canale di taglio.

- Posizionare il coperchio nella posizione più alta e serrare a mano i dadi di fissaggio.



4



Deslizar la máquina

- Posizionare l'interruttore di accensione/spengimento su OFF

- Collegare la macchina all'alimentazione.

- Far scorrere la macchina sul piano di lavoro.

5



Metti il coperchio in posizione

- Allentare i dadi di fissaggio del coperchio.

- Premere il coperchio sul piano cottura e fissarlo con i dadi di fissaggio.

Collega la cappa

- Verificare che i due collegamenti tra la cappa e la macchina (sulla maniglia della cappa) siano correttamente collegati.

Accendi la macchina

- Avviare la macchina come descritto nel manuale.