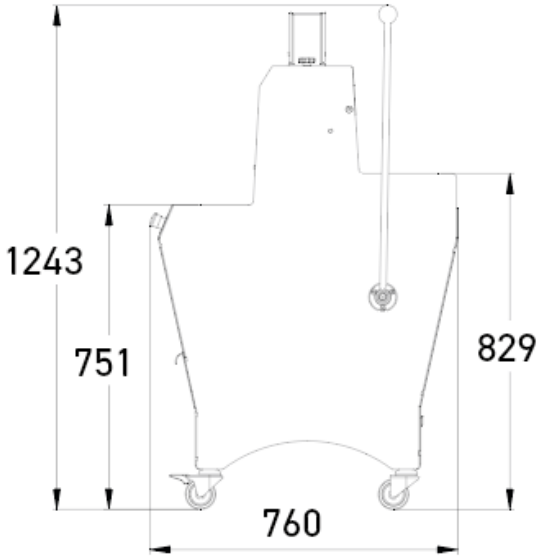
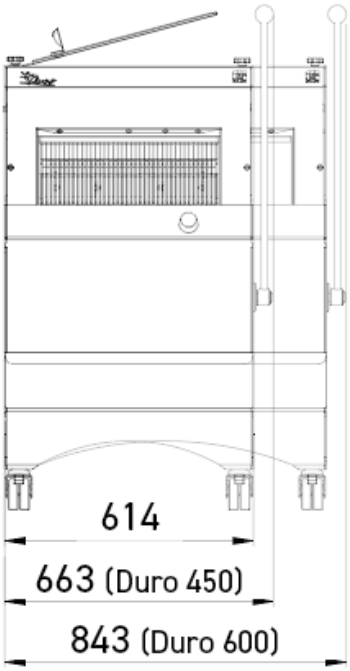
Duro

- Прочность
- Система микронизированной смазки ножей «М» для нарезки хлеба с высоким содержанием ржи или липкого мякиша
- Рычаг плавной тяги для оптимального управления усилием
- С двойной толщиной нарезки





ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимальные размеры хлеба (ДхШхВ) в см	44 x 31 x 16
Мощность мотора в кВт	15
Вес нетто в кг	181
Тип ножа и размеры в мм	Тефлоновый 13 x 0,5
Усиленный мотор	•

Finition

ВЫБЕРИТЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Толщина ломтя в мм	9,10,11,12
Высота толкателя хлеба	Misch (80 мм)
Электропитание	400 В трехфазный +N

Опции (ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПЛАТА)	Подъем на 4 см, Подъем на 8 см

УНИКАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА

Система «M»

Система микронизированной смазки ножей для нарезки хлеба с высоким содержанием ржи или липкого мякиша. Система, разработанная компанией JAC, обеспечивает минимальный расход масла (120 мл/1000 буханок) и высокое качество нарезки. Система Misch (патент JAC) была разработана компанией JAC для решения проблем гигиены и надежности, вызываемых другими системами смазки ножей.

Рычаг плавной тяги

Обеспечивает более качественное управление усилием.

Сатиновая краска без содержания BPA

Сатиновая краска без содержания BPA (Бисфенол A): безопаснее для вас и бережнее для планеты. Процесс запекания при низкой температуре значительно снижает энергопотребление. Доступна в трёх однотонных цветах: белом, чёрном и сером.