

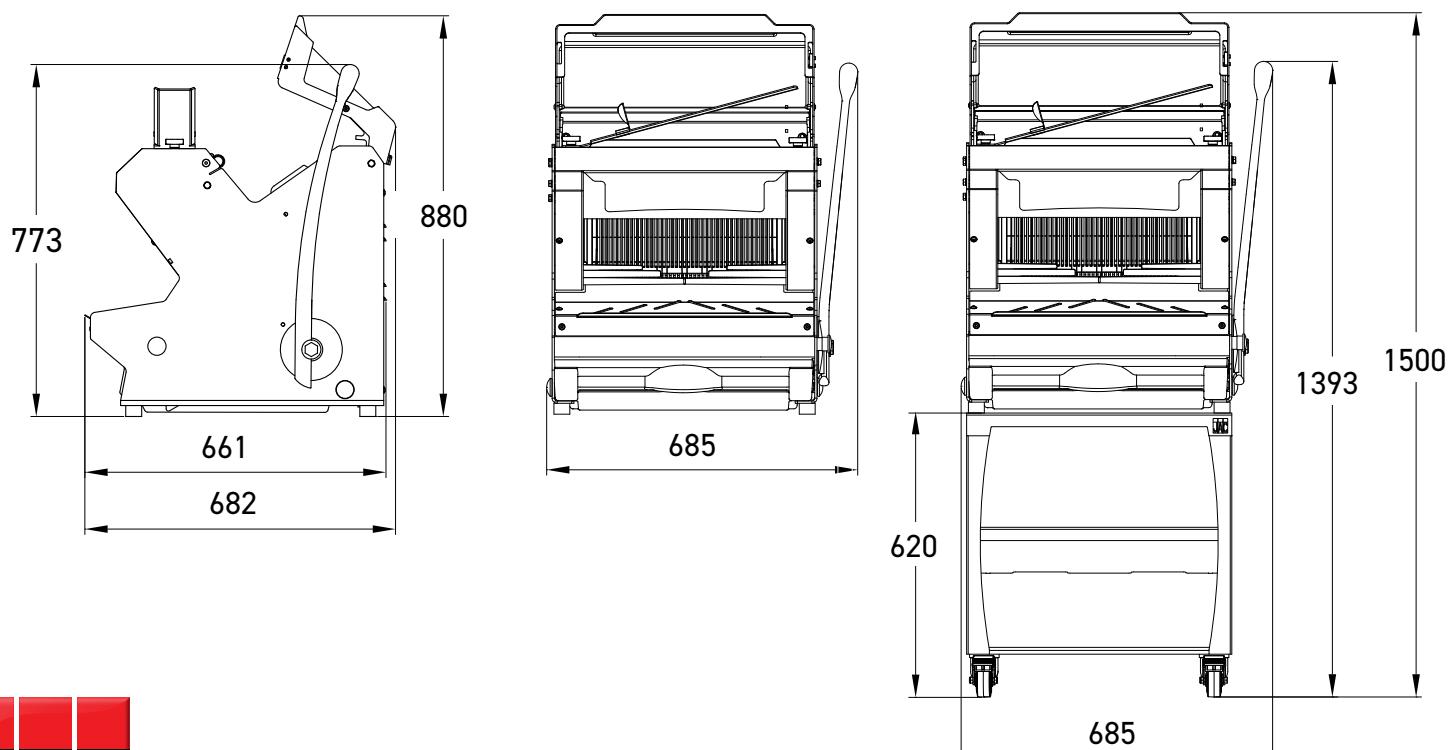
Полуавтоматические хлеборезки рамочной конструкции

PICO

- ✓ Уменьшенные габариты
- ✓ Использование на прилавке или на подставке
- ✓ Рычаг плавной тяги для оптимального управления усилием
- ✓ Отличная эргономика благодаря фронтальной загрузке



До 200 нарезок/час



JAC



Рычаг плавной тяги
Обеспечивает более качественное управление усилием.



Jacfix
Система удержания ломтей.



Съемный бак для сбора крошек
Из легкого материала, с фронтальным доступом. Емкость 7 л.



Задняя защитная крышка
Приводимая в движение при помощи рычага, она закрывается в начале нарезки.



Система JAC FLAPS
Обеспечивает удерживание хлеба на выходе из хлеборезки для удобства извлечения.



Передняя защитная крышка
Ее открытие в процессе нарезки приводит к останову машины.



Подставка на колесиках, два из которых с тормозом
Обеспечивает место для хранения и мобильность.



Версия со смазкой
Система «М»

Система микронизированной смазки ножей «М» для нарезки хлеба с высоким содержанием ржи или липкого макиша. Система, разработанная компанией JAC, обеспечивает минимальный расход масла (120 мл/1000 буханок) и высокое качество нарезки.

PICO 450

PICO 450M

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимальные размеры хлеба, см (Д x Ш x В) без крышки	44 x 30 x 18	44 x 29 x 18
Максимальные размеры хлеба, см (Д x Ш x В), с крышкой	44 x 26 x 16	44 x 26 x 16
Мощность мотора, кВт	0,49	1,5
Масса нетто, кг	121	131
Тип ножа и размеры, мм	Сталь 13 x 0,5	Тefлоновый 13 x 0,5

НА ВЫБОР

Толщина ломтя, мм	9–18	9–12
Высота толкателя хлеба	Сверхнизкий (50 мм) Низкий (80 мм) Высокий (100 мм)	Misch (80 мм)
Электропитание	230 В, однофазный 230 В, трехфазный 400 В, трехфазный	400 В, трехфазный
Выбор стандартных цветов*	•	•

ОПЦИИ

Усиленный мотор	•	
Подставка на колесиках, два из которых с тормозом	•	•
Задняя защитная крышка	•	•
Передняя и задняя защитная крышка	•	
Двойная толщина нарезки	•	
Специальный цвет	•	•
Специальные ножи	•	
Jacfix	•	•

* СТАНДАРТНЫЕ ЦВЕТА

