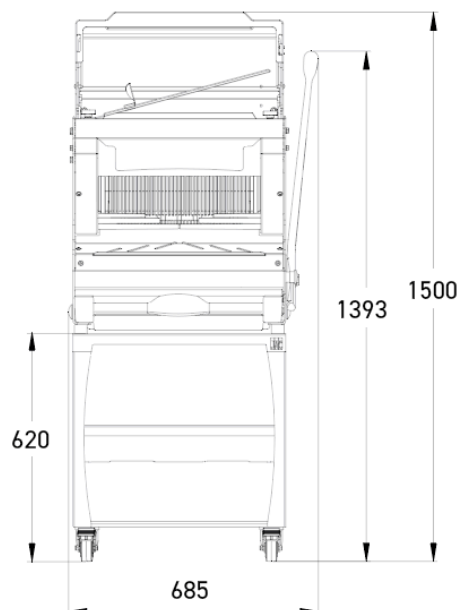
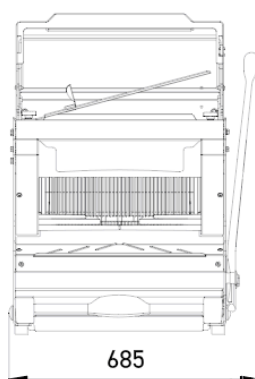
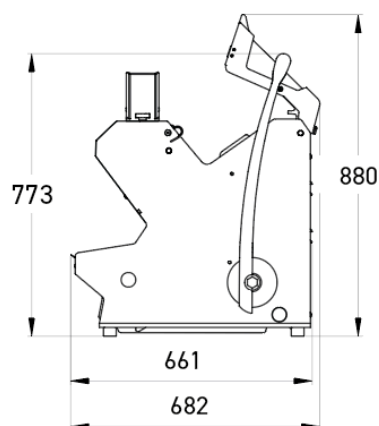


PICO

- ✓ Уменьшенные габариты
- ✓ Система «М» Система микронизированной смазки ножей «М» для нарезки хлеба с высоким содержанием ржи или липкого мякиша.
- ✓ Использование на прилавке или на подставке
- ✓ Рычаг плавной тяги для оптимального управления усилием
- ✓ Отличная эргономика благодаря фронтальной загрузке



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимальные размеры хлеба, см (Д x Ш x В) без крышки	44 x 29 x 18
Максимальные размеры хлеба, см (Д x Ш x В), с крышкой	44 x 26 x 16
Мощность мотора, кВт	1,5
Масса нетто, кг	131
Тип ножа и размеры, мм	Тефлоновый 13 x 0,5
Усиленный мотор	•

ВЫБЕРИТЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Толщина ломтя в мм	9,10,11,12
Высота толкателя хлеба	Низкий (80 мм)
Электропитание	400 В трехфазный +N
Опции (ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПЛАТА)	Задняя защитная крышка, Jасfix

УНИКАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА



Jасflaps

Обеспечивает удерживание хлеба на выходе из хлеборезки для удобства извлечения.



Jасfix (Опция)

Система удержания ломтей.



Рычаг плавной тяги

Обеспечивает более качественное управление усилием.



Система «М»

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.



Подставка на колесиках, два из которых с тормозом (Аксессуар)

Обеспечивает место для хранения и мобильность.