

## ŘEZAČKA CHLEBA JAC DURO SPECIÁL se šikmým řezem

Belgická firma JAC je přední evropský výrobce řezaček (zhruba 4 x větší než hlavní konkurent DAUB). Řezačky jsou velmi oblíbené pro své vlastnosti. Šikmé postavení nožů umožňuje nejvyšší úroveň kvalitního řezání. Samotná technická úroveň je špičkou ve svém oboru. Standardní stroj s ručním převodem vyžadujícím jen malou sílu. Zaručuje řezání s pomalým najížděním a minimální námahou. Řezat lze všechny druhy chleba, při modelu s olejováním i velmi čerstvé. Část šikmý řez je osvědčený a v České republice vyráběný pohon na kliku.

### Výkon uvažován podle sortimentu chleba standardní chléb 250-400 ks/hod.

- ❖ Nastavitelné vedení chleba
- ❖ Plech na pohodlné plnění sáčků ve výbavě
- ❖ Tloušťka řezu od 9-18 mm (jiná na přání)
- ❖ Možnost nerezového krytu
- ❖ Lze za příplatek vybavit „dvojitým řezem“  
(1/2 jemný řez, 1/2 větší tloušťka řezu)
- ❖ Napájení 400V nebo 230V
- ❖ Žádejte navíc nafukovač sáčků



	Max. rozměry chleba (mm)			Šířka řezu	Možnosti	
	délka	šířka	výška		kryt nerez	dvojitý řez
Duro 450	440	320	160	9-18 mm	Ano	Ano
Duro 450 M	440	310	160	9-12 mm		
Duro 600	600	320	160	11-18 mm	Ano	Ano



projekty - komplexy • linky - stroje • servis • repase • levnější stroje • ostatní stroje • příslušenství

PEKASS s.r.o., Hřbitovní 100, 312 00 Pízeň, tel.: 377 235 972, fax: 377 235 863

IČO 48365629, DIČ CZ48365629

pekass@pekass.cz [www.pekass.cz](http://www.pekass.cz)