

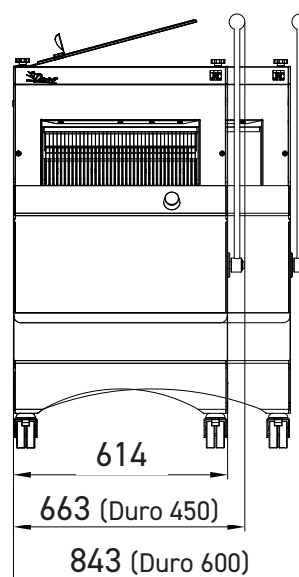
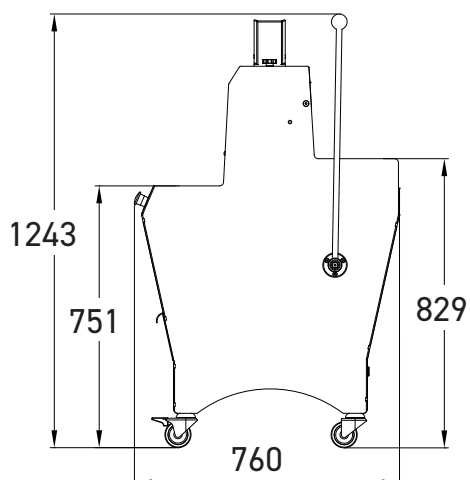
Poloautomatický kráječ chleba

DURO

- ✓ robustní
- ✓ progresivní páka pro optimální využití síly
- ✓ dostupný ve dvou šířkách (450 a 600 mm)
- ✓ k dispozici s dvojitým řezem

DURO 450: až 200 řezů / hodinu

DURO 600: až 400 řezů / hodinu





Progresivní páka
Pro optimální využití síly.



Vyjímatelná nádoba na drobky
Přístup zepředu, objem 18 l.



Odkládací místo na chleba
Pro snadné balení chleba.



Dvojitý řez
pro dvě různé šířky řezu na stejném stroji.



Zadní bezpečnostní kryt z nerez oceli
Ovládá se pomocí páky a uzavře se po spuštění procesu krájení.



Dodatečné nastavení výšky o 4 cm/8 cm
Zvyšuje pracovní komfort pro vyšší osoby.



Dostupné typy **Systém M**

Mikronizovaný mazací systém pro krájení chleba s vysokým obsahem žita nebo lepivou střídkou. Tento systém vyvinutý společností JAC zaručuje minimální spotřebu oleje (120 ml/1 000 bochníků chleba) a čistý řez.

SPECIFIKACE	DURO 450	DURO 450M 	DURO 600
max. velikost chleba (dxšxv) cm	44 x 32 x 16	44 x 31 x 16	60 x 32 x 16
příkon kW	0,49	1,5	0,49
netto hmotnost kg	150	165	175
typ nože a rozměry mm	ocel 13 x 0,5	teflon 13 x 0,5	ocel 13 x 0,7
VOLITELNĚ			
šířka řezu	9 - 18	9 - 12	11 - 18
výška posunovače chleba	velmi nízký (50 mm) nízký (80 mm) vysoký (100 mm)	střední (80 mm)	velmi nízký (50 mm) nízký (80 mm) vysoký (100 mm)
napětí	230 V 1 fáze 230V 3 fáze 400V 3 fáze	400V 3 fáze	230V 1 fáze 230V 3 fáze 400V 3 fáze

ZA PŘÍPLATEK

silnější motor	•	standard	•
dodatečné zvýšení 4 mm	•	•	•
dodatečné zvýšení 8 cm	•	•	•
dvojitý řez	•	n/a	•
bezpečnostní kryt vzadu	•	n/a	•
nafukovač sáčků	•	n/a	•
denní počítadlo	•	standard	•
speciální barva	•	•	•
speciální nože	•	standard teflon	n/a