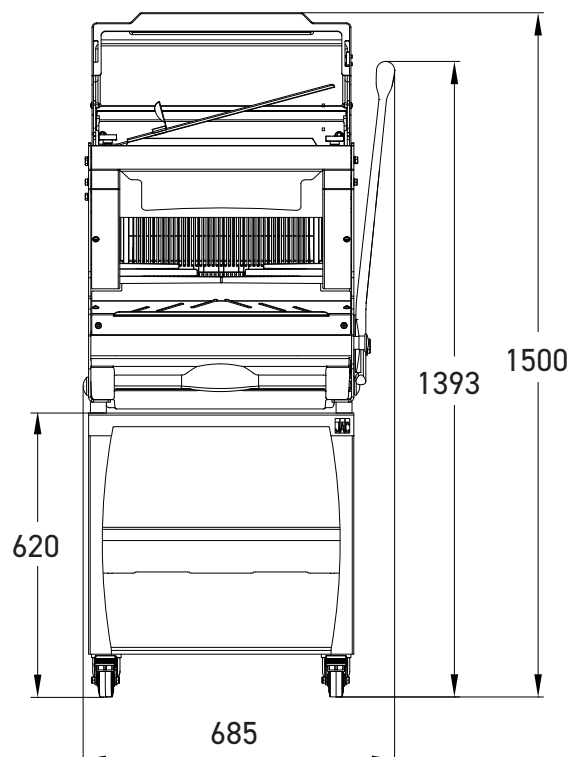
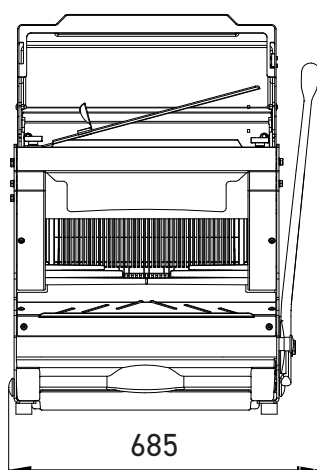
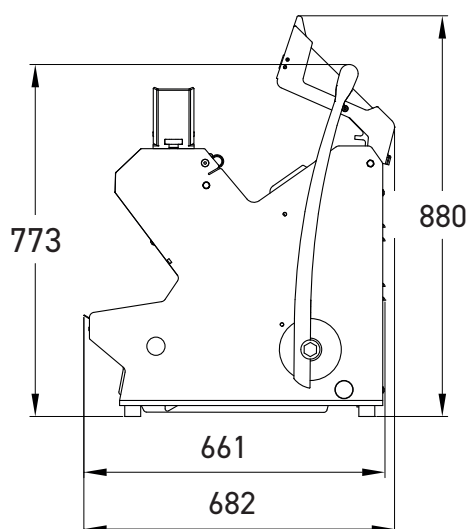


PICO



- ✓ malé prostorové nároky
- ✓ použití na stole nebo s podstavcem
- ✓ progresivní páka pro optimální využití síly
- ✓ optimální ergonomie díky vkládání chleba zepředu

až 200 řezů / hod.





Progresivní páka
pro optimální
využití síly



Vyjímatelná přihrádka na drobky
z lehkého materiálu a
přístupem zepředu.
Objem 7l



JAC FLAPS
Udržuje chléb při
výstupu z kráječe chleba,
což usnadňuje práci.



Opce

Jacfix

Systém, který udržuje plátky na konci řezu pro jednodušší balení chleba.



Opce

Ochranný kryt vzadu

Řízen pákou, zavírá se ve chvíli, kdy začíná proces krájení.



Opce

Ochranný kryt vpředu

Pokud je během procesu krájení otevřen, stroj se zastaví.



Příslušenství

Podstavec na kolečkách, z nichž dvě lze zablokovat. Zajišťuje více mobility.



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.

	PICO 450	PICO 450M 
VLASTNOSTI		
max velikost chleba (dxšxv) cm bez krytu	44 x 30 x 18	44 x 29 x 18
max velikost chleba (dxšxv) cm s krytem	44 x 26 x 16	44 x 26 x 16
příkon kW	0,49	1,5
netto hmotnost kg	105	115
typ nože a rozměry mm	ocel 13 x 0,5	teflon 13 x 0,5

VOLITELNĚ		
tloušťka řezu (mm)	9 - 18	9 - 12
výška posunovače chleba	obzvlášť nízká (50 mm) nízká (80 mm) vysoká (100 mm)	střední (80 mm)
napětí	230 V 1 fáze 230 V 3 fáze 400 V 3 fáze	400 V 3 fáze
standardní barva dle výběru*	•	•

ZA PŘÍPLATEK

silnější motor	•	Standard
ochranný kryt vzadu	•	•
ochranný kryt vzadu a vpředu	•	n/a
dvojitý řez	•	n/a
zvláštní barva	•	•
speciální nůž	•	Standard teflon
Jacfix	•	•

PŘÍSLUŠENSTVÍ

podstavec na kolečkách	•	•
------------------------	---	---

*STANDARDNÍ BARVY



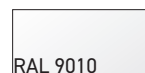
RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006



RAL 9010