

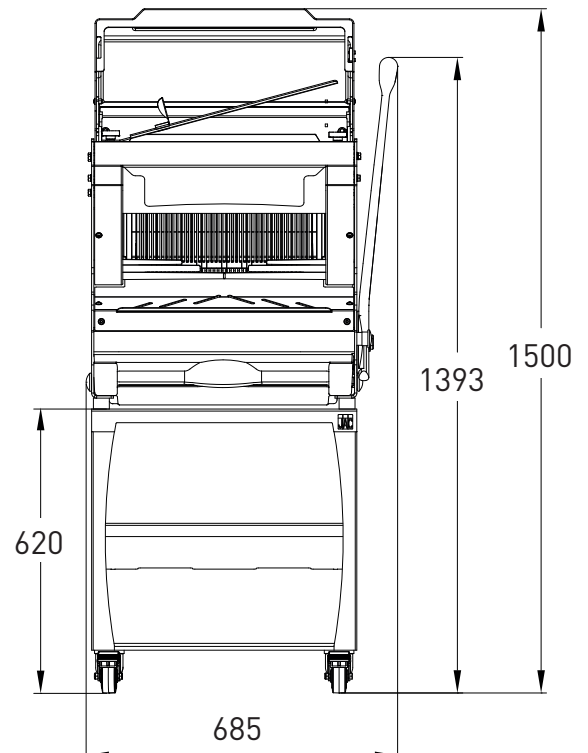
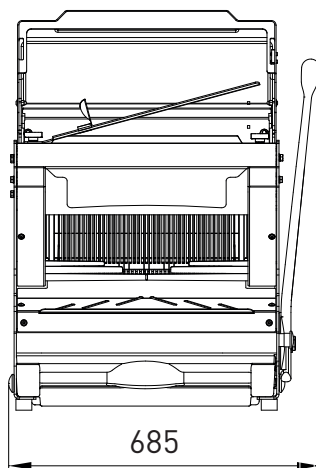
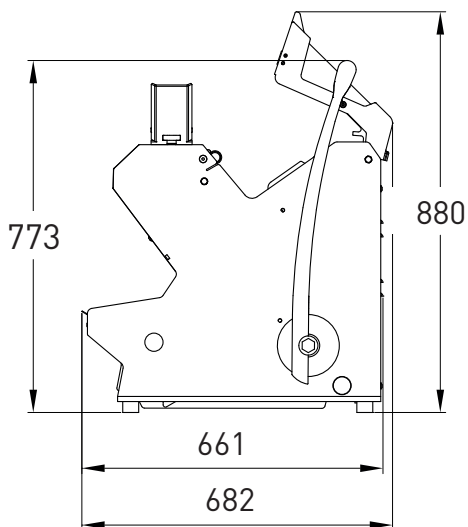
Trancheuses à cadres semi-automatiques

PICO



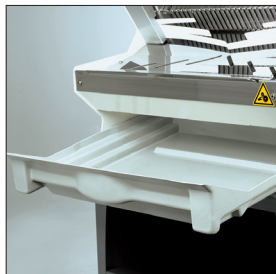
- ✓ Encombrement réduit
- ✓ Utilisation sur comptoir ou sur socle
- ✓ Levier à traction progressive pour une gestion optimale de l'effort
- ✓ Grande ergonomie grâce au chargement frontal

Jusqu'à 200 coupes/heure





Levier à traction progressive
Offre une meilleure gestion de l'effort.



Bac à miettes amovible
En matériau léger, accessible de l'avant. Capacité de 7L.



JAC FLAPS
Assure le maintien du pain à la sortie de la trancheuse pour faciliter la prise en main.



Option

Capot de sécurité arrière
Actionné par le levier, il se ferme en début de coupe.



Option

Capot de sécurité avant
Son ouverture pendant la coupe provoque l'arrêt de la machine.



Option


Socle à roulettes dont deux freinées.
Offre de l'espace de rangement et de la mobilité.



Type disponible

Système «M»

Système de lubrification micronisé des lames pour la coupe de pains à haute teneur en seigle ou mie collante. Développé chez JAC, il assure une consommation minimale d'huile (120 ml/1000 pains) et une qualité constante de la coupe.

	PICO 450	PICO 450M 
CARACTERISTIQUES		
Dim. max du pain (Lxlxh) en cm sans capot	44 x 30 x 18	44 x 29 x 18
Dim. max du pain (Lxlxh) en cm avec capot	44 x 26 x 16	44 x 26 x 16
Puissance moteur en kW	0,49	1,5
Poids net en kg	105	115
Type de lame et dimensions en mm	Acier 13 x 0,5	Tefloné 13 x 0,5

AU CHOIX		
Epaisseur de tranche en mm	9 - 18	9 - 12
Hauteur de pousse-pains	Extra bas (50mm) Bas (80mm) Haut (100m)	Misch (80mm)
Type de moteur	230V mono 230V triphasé 400V triphasé	400V triphasé
Couleurs standards*	•	•

OPTIONS		
Moteur renforcé	•	
Socle à roulettes dont deux freinées	•	•
Capot de sécurité arrière	•	•
Capot de sécurité avant et arrière	•	
Double tranche	•	
Couleur spéciale	•	•
Couteaux spéciaux	•	

*COULEURS STANDARDS

