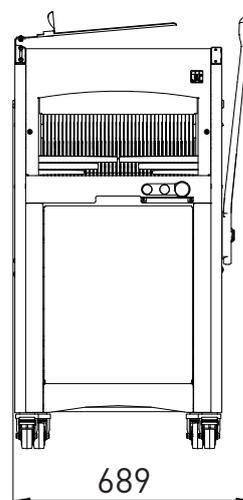
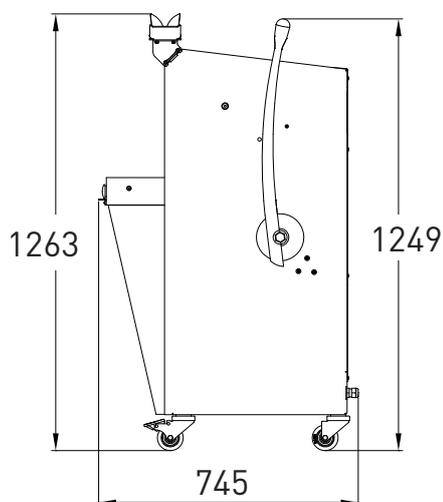


Trancheuses à cadres semi-automatiques

MODENA+

- ✓ Robuste
- ✓ Lignes épurées
- ✓ Levier à traction progressive pour une gestion optimale de l'effort
- ✓ Silencieuse
- ✓ Grande ergonomie

Jusqu'à 200 coupes/heure



Traditionally Innovative

www.jac-machines.com

info@jac-machines.com



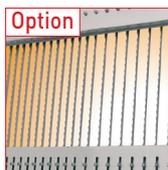
Levier à traction progressive
Offre une meilleure gestion de l'effort.



Bac à miettes amovible
Accessible en basculant la porte frontale assistée par vérins.
Capacité de 18L.



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



Option
Double tranche
Permet d'avoir deux largeurs de coupe différentes sur la même machine.



Option
Compteur journalier
Informe l'utilisateur du nombre de pains coupés pour contrôler les périodes d'entretien.



Option
Surélévation de 4cm
Augmente le confort de travail des personnes de plus grande taille.



Type disponible
Système «M»
Système de lubrification micronisé des couteaux 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.

CARACTERISTIQUES	MODENA+ 450	MODENA+ 450M 
Dim. max du pain (Lxlxh) en cm	44 x 30 x 16	44 x 29 x 16
Puissance moteur en kW	0,49	1,5
Poids net en kg	165	175
Type de lame et dimensions en mm	Acier 13 x 0,5	Tefloné 13 x 0,5
Compteur journalier		•

AU CHOIX	MODENA+ 450	MODENA+ 450M 
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	MODENA+ 450	MODENA+ 450M 
Moteur renforcé	•	
Surélévation de 4cm	•	•
Double tranche	•	
Compteur journalier	•	
Couleur spéciale	•	•
Couteaux spéciaux	•	

*COULEURS STANDARDS

