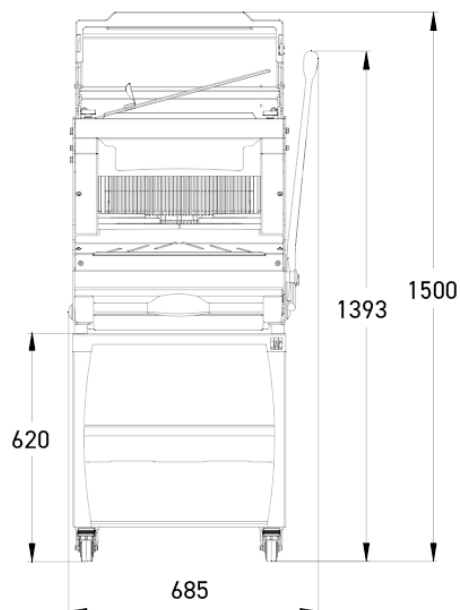
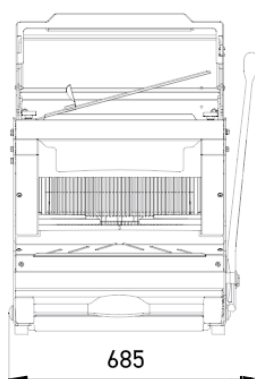
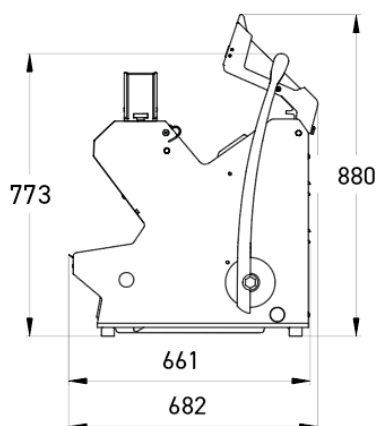


PICO

- ✓ Encombrement réduit
- ✓ Système "M" de lubrification micronisée des lames
- ✓ Utilisation sur comptoir ou sur socle
- ✓ Levier à traction progressive pour une gestion optimale de l'effort
- ✓ Grande ergonomie grâce au chargement frontal



CARACTÉRISTIQUES

Dim. max du pain (Lxlxh) en cm sans capot	44 x 29 x 18
Dim. max du pain (Lxlxh) en cm avec capot	44 x 26 x 16
Puissance moteur en kW	1,5
Poids net en kg	115
Type de lame et dimensions en mm	Tefloné 13 x 0,5
Moteur renforcé	•

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Epaisseur de tranche en mm	9,10,11,12
Hauteur de pousse-pains	Bas (80mm)
Type d'alimentation	400V triphasé
Options (Supplément)	Capot de sécurité arrière, Jacfix

POINTS FORTS



Jacflaps

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



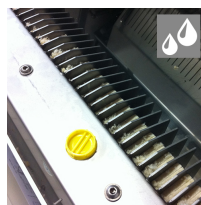
Jacfix (option)

Système de maintien des tranches en fin de coupe permettant de récupérer le pain plus facilement.



Levier à traction progressive

Offre une meilleure gestion de l'effort.



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. Le système Misch (brevet JAC) a été inventé par JAC afin de pallier aux problèmes d'hygiène et de fiabilité qu'engendrent les autres systèmes de huilage des couteaux.



Socle à roulettes dont deux freinées (accessoire)

Offre de l'espace de rangement et de la mobilité.