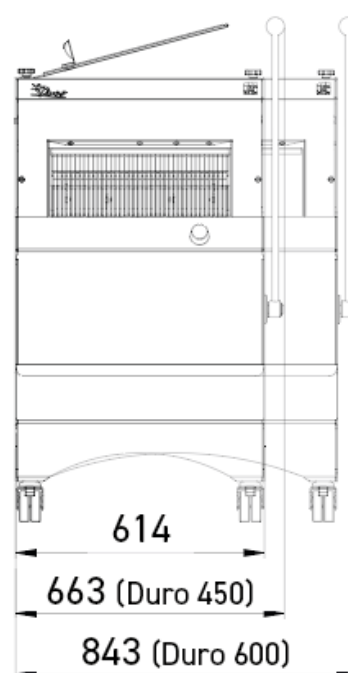
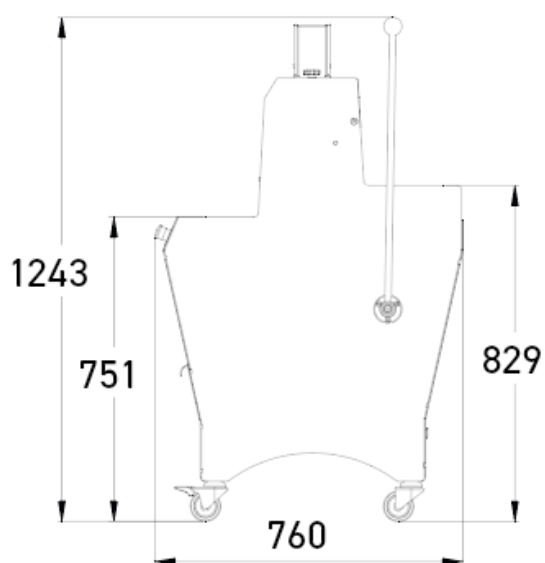


# DURO

- ✓ Robuste
- ✓ Système «M» Système de lubrification micronisé des couteaux
- ✓ Levier à traction progressive pour une gestion optimale de l'effort
- ✓ Disponible en double tranche



## CARACTÉRISTIQUES

|                                  |                  |
|----------------------------------|------------------|
| Dim. max du pain (Lxlxh) en cm   | 44 x 31 x 16     |
| Puissance moteur en kW           | 1,5              |
| Poids net en kg                  | 165              |
| Type de lame et dimensions en mm | Tefloné 13 x 0,5 |
| Moteur renforcé                  | •                |

Finition



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

|                            |                                            |
|----------------------------|--------------------------------------------|
| Epaisseur de tranche en mm | 9,10,11,12                                 |
| Hauteur de pousse-pains    | Misch (80mm)                               |
| Type d'alimentation        | 400V triphasé                              |
| Options (Supplément)       | Surélévation de 4 cm, Surélévation de 8 cm |

## POINTS FORTS



### 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.



### Levier à traction progressive

Offre une meilleure gestion de l'effort.