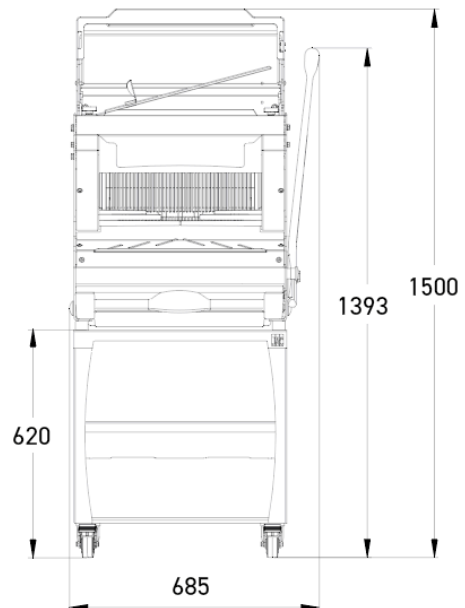
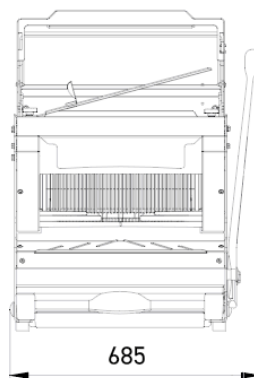
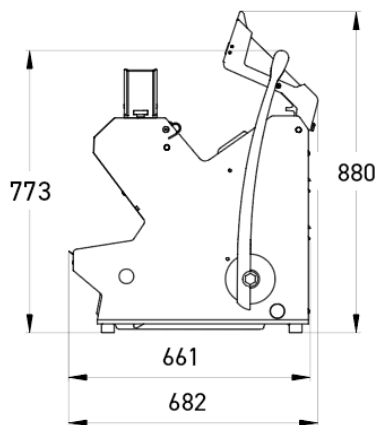


Pico

- ✓ Tamaño reducido
- ✓ Sistema «M» Sistema de lubricación micronizado de las cuchillas
- ✓ De sobremesa o con pie
- ✓ Palanca con tracción progresiva para optimizar el esfuerzo
- ✓ Ergonomía mejorada gracias a la carga frontal



CARACTERÍSTICAS

Dim. máx. del pan (Lxlxh) en cm sin tapa	44 x 29 x 18
Dim. máx. del pan (Lxlxh) en cm con tapa	44 x 26 x 16
Potencia motor en kW	1,5
Peso neto en kg	115
Tipo de cuchilla y dimensiones en mm	Teflón 13 x 0,5
Motor reforzado	•

Finition



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Grosor de la rebanada en mm	9,10,11,12
Altura del empujador	Baja (80 mm)
Alimentación	400 V trifásico +N

Opciones (Suplemento)	Tapa de seguridad trasera , Jacfix
-----------------------	------------------------------------

PUNTOS FUERTES



Jacflaps

Permiten mantener de manera óptima el pan a la salida de la máquina, siendo así mucho más fácil cogerlo.



Jacfix (opcional)

Sistema de agarre de las rebanadas al final del corte que permite recuperar el pan más fácilmente.



Palanca con tracción progresiva

Permite optimizar el esfuerzo.



Sistema «M»

Sistema de lubricación micronizado de las cuchillas para el corte de pan con un alto contenido en centeno o miga pegajosa. Desarrollado por JAC, garantiza un consumo mínimo (120 ml/1000 panes) y una limpieza constante del corte. JAC inventó el sistema Misch (patentado por JAC) con el objetivo de combatir los problemas de higiene y fiabilidad causados por otros sistemas de lubricación de cuchillas.



Zócalo con ruedas, dos con freno (Accesorio)

Ofrece espacio de almacenaje y movilidad.