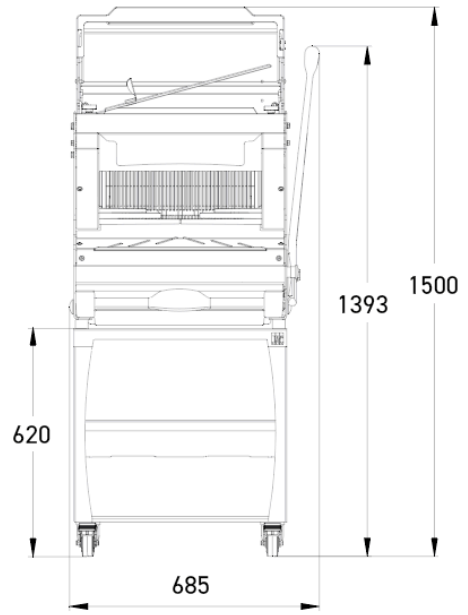
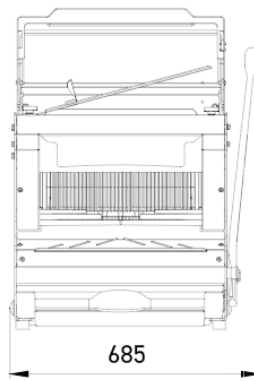
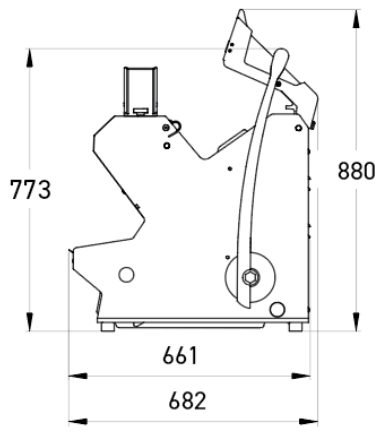


# Pico

- ✓ Уменьшенные габариты
- ✓ Система «М» Система микронизированной смазки ножей «М» для нарезки хлеба с высоким содержанием ржи или липкого мякиша.
- ✓ Использование на прилавке или на подставке
- ✓ Рычаг плавной тяги для оптимального управления усилием
- ✓ Отличная эргономика благодаря фронтальной загрузке





## ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимальные размеры хлеба, см (Д x Ш x В) без крышки	44 x 29 x 18
Максимальные размеры хлеба, см (Д x Ш x В), с крышкой	44 x 26 x 16
Мощность мотора, кВт	1,5
Масса нетто, кг	131
Тип ножа и размеры, мм	Тефлоновый 13 x 0,5
Усиленный мотор	•

Finition



## ВЫБЕРИТЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Толщина ломтя в мм	9,10,11,12
Высота толкателя хлеба	Низкий (80 мм)
Электропитание	400 В трехфазный +N

Опции (ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПЛАТА)	Задняя защитная крышка, Jасfix
------------------------------	--------------------------------

## УНИКАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА



### Jасflaps

Обеспечивает удерживание хлеба на выходе из хлеборезки для удобства извлечения.



### Jасfix (Опция)

Система удержания ломтей.



### Рычаг плавной тяги

Обеспечивает более качественное управление усилием.



### Система «М»

Система микронизированной смазки ножей для нарезки хлеба с высоким содержанием ржи или липкого мякиша. Система, разработанная компанией JAC, обеспечивает минимальный расход масла (120 мл/1000 буханок) и высокое качество нарезки. Система Misch (патент JAC) была разработана компанией JAC для решения проблем гигиены и надежности, вызываемых другими системами смазки ножей.



### Подставка на колесиках, два из которых с тормозом (Аксессуар)

Обеспечивает место для хранения и мобильность.