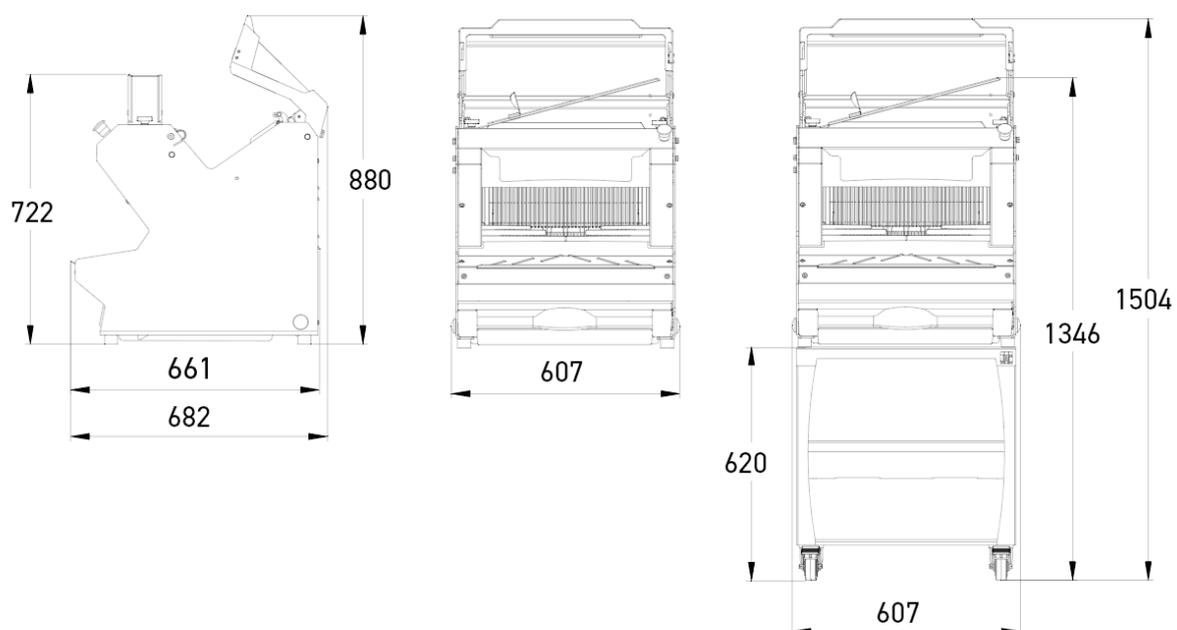


Picomatic

- ✓ Automatische Steuerung des Drucks und der Schneidgeschwindigkeit durch das System ISC®: Keine Einstellung notwendig
- ✓ System „M“ Mikroschmierung der Messer
- ✓ Automatische Steuerung des Schneidzyklus AutoMode (Begin und Stop): kein Knopf oder Deckel (als Option)
- ✓ Geringer Platzbedarf
- ✓ Einsatz nach Wahl auf Theke oder auf Untergestell
- ✓ Optimale Ergonomie durch die Beladung in der Front



KENNDATEN

max. Brotgröße (LxBxH) (in cm)	44 x 29 x 18
Motorleistung (in kW)	1,1
Nettogewicht (in kg)	115
ISC (Intelligent Slicing Control)	•
Messertyp und Maße (in mm)	Teflon 13 x 0,5
Stärkerer Motor	•

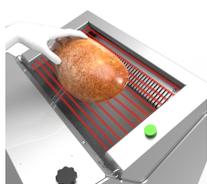
Finition



TECHNISCHE AUSWÄHLEN

Scheibendicke in mm	9,10,11,12
Höhe des Brotschiebers	Misch (80mm)
Stromversorgung	400 V dreiphasig +N
Optionen (Extrakosten)	Automode, Jacfix

STÄRKEN



AutoMode (option)

Automatischer Schneidzyklus für optimales Zeitmanagement ((JAC-Patent). Bessere Zugänglichkeit bei optimaler Sicherheit. Maximale Leistung und begrenzte Zahl von Bedienschritten.



Jacflaps

Hält das Brot in der Ausgabe der Brotschneidemaschine und erleichtert so die Arbeit.



Jacfix (option)

System, das die Scheiben am Schnittende in Position hält, um das Verpacken des Brotes zu vereinfachen.



Sicherheitsabdeckung hinten

Das Schließen der Abdeckung löst den Schneidvorgang aus und sie öffnet nach dem Schneiden automatisch. Nicht verfügbar mit der Option AutoMode.



ISC®

Intelligent Slicing Concept (Patent von JAC): Durchgehende Schneideautomatik in Abhängigkeit der Konsistenz des Brotes. Zum Schneiden von lockerem, knusprigem oder herzhaft Brot.



System «M»

Mikronisiertes Schmiersystem zum Schneiden von Brot mit hohem Roggenanteil oder klebriger Krume. Dieses von JAC entwickelte System garantiert einen minimalen Ölverbrauch (120 ml/1.000 Brote) und einen sauberen Schnitt. Mit der Erfindung des Misch-System (JAC-Patent) hat JAC die Hygiene- und Qualitätsprobleme anderer Messerölsysteme gemeistert.