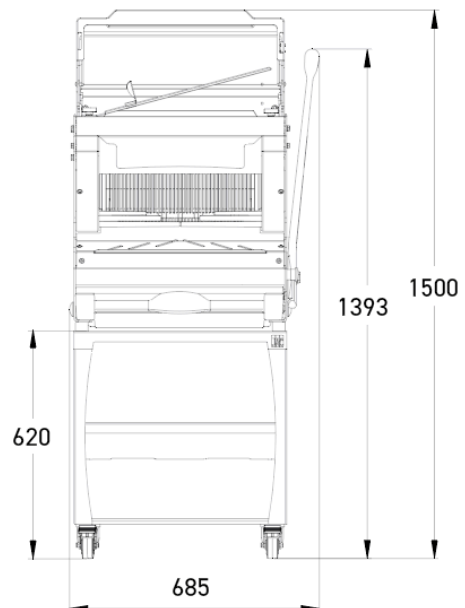
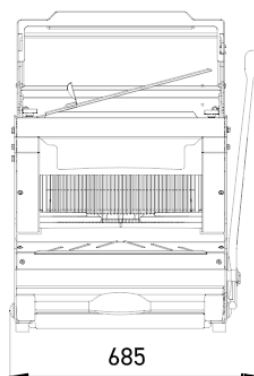
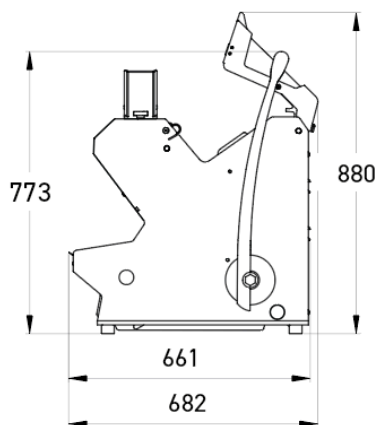


# Pico

- ✓ Geringer Platzbedarf
- ✓ System "M" Mikronisiertes Schmiersystem zum Schneiden
- ✓ Verwendung auf der Theke oder Untergestell
- ✓ Progressiver Zughebel für die optimierte Anwendung der Kraft
- ✓ Optimale Ergonomie durch die Beladung in der Front



## KENNDATEN

Max. Brotgröße (LxBxH) (in cm) ohne Abdeckung	44 x 29 x 18
Max. Brotgröße (LxBxH) (in cm) mit Abdeckung	44 x 26 x 16
Motorleistung (in kW)	1,5
Nettogewicht (in kg)	115
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	Flach (80 mm)
Stromversorgung	400 V dreiphasig +N
Optionen (Extrakosten)	Sicherheitsabdeckung hinten, Jacfix

## STÄRKEN



### 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.



### Progressiver Zughebel

Für die optimierte Anwendung der Kraft.



### 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.



### Untergestell auf Rollen, von denen zwei blockiert werden können. (Zubehör)

Mehr Bewegungsfreiheit und mehr Mobilität.