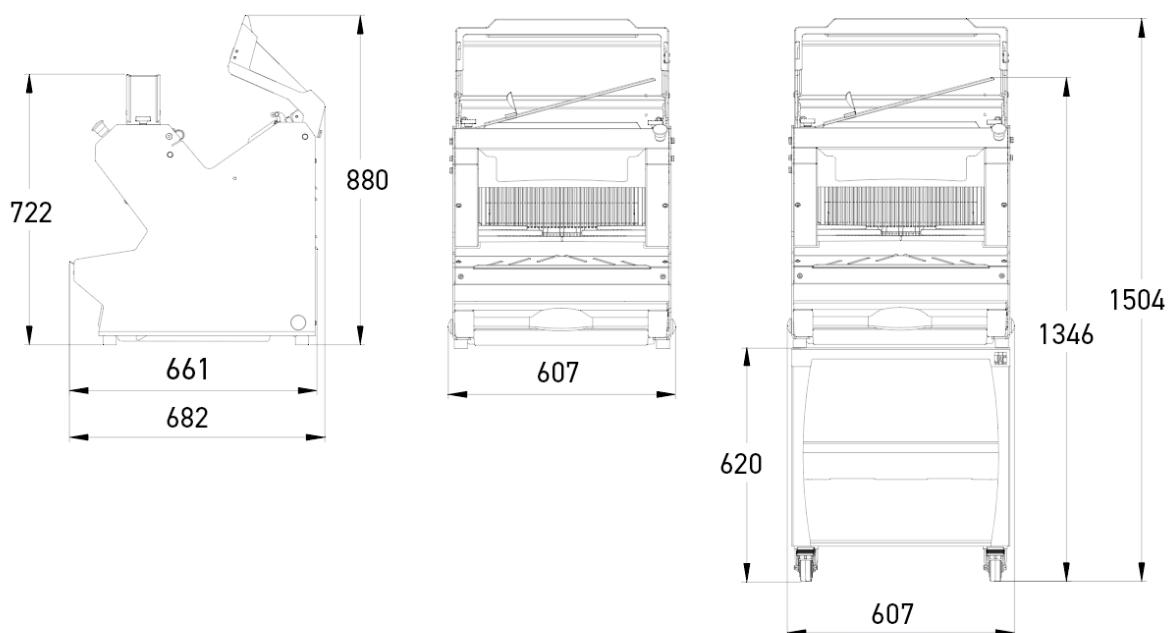


# Picomatic

- Gestion automatique de la pression et vitesse de coupe par le système ISC ® : aucun réglage nécessaire
- Système «M» Système de lubrification micronisée des couteaux
- Gestion automatique du cycle de coupe AutoMode (arrêt et démarrage) : aucun bouton ni capot (en option)
- Encombrement réduit
- Utilisation sur comptoir ou sur socle en option
- Grande ergonomie grâce au chargement frontal



## CARACTÉRISTIQUES

Dim. max du pain (Lxlxh) en cm	44 x 29 x 18
Puissance moteur en kW	1,5
Poids net en kg	115
ISC (Intelligent Slicing Control)	•
Type de lame et dimensions en mm	Tefloné 13 x 0,5
Moteur renforcé	•

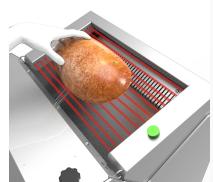
Finition



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Epaisseur de tranche en mm	9,10,11,12
Hauteur de pousse-pains	Misch (80mm)
Type d'alimentation	400V triphasé
Options (Supplément)	Automode, Jacfix

## POINTS FORTS



### AutoMode (option)

Cycle de coupe automatique pour une gestion optimale du temps (Brevet JAC). Accessibilité accrue tout en maintenant un degré de sécurité optimal. Permet un rendement maximal et un nombre de manipulations réduit.



### Jacflaps

Assure le maintien du pain à la sortie de la trancheuse pour faciliter la prise en main.



### Jacfix (option)

Système de maintien des tranches en fin de coupe permettant de récupérer le pain plus facilement.



### Capot de sécurité arrière

La fermeture actionne le processus de tranchage et son ouverture est automatique après la coupe. Non disponible avec l'option AutoMode.



### ISC®

Intelligent Slicing Control (brevet JAC): Système de gestion automatique permanent de la coupe du pain. Permet une coupe régulière indépendamment de la consistance du pain.



### 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'engendent les autres systèmes de huilage des couteaux.