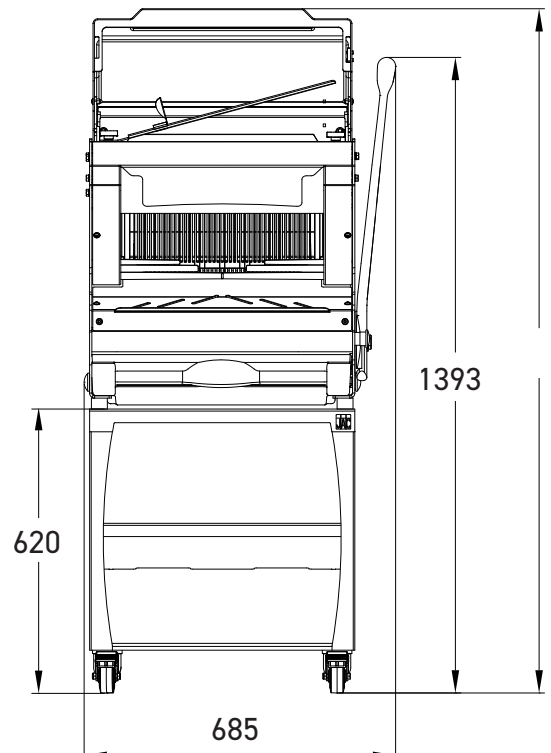
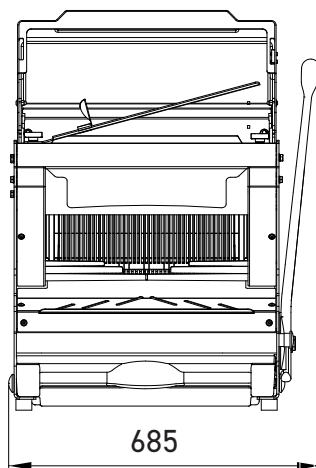
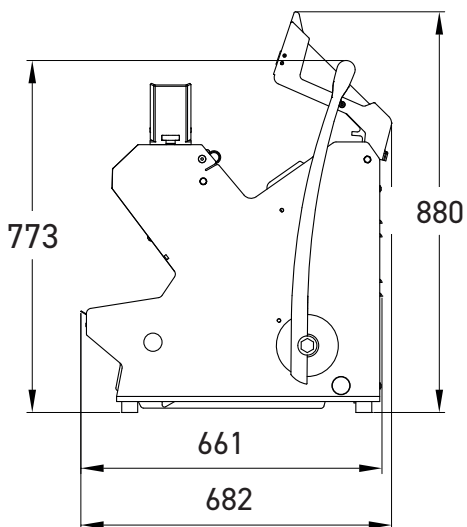


PICO

- ✓ Encombrement réduit
- ✓ Utilisation sur comptoir ou sur socle
- ✓ Levier à traction progressive pour une gestion optimale de l'effort
- ✓ Grande ergonomie grâce au chargement frontal

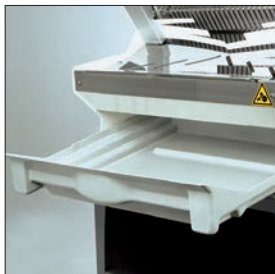


Jusqu'à 200 coupes/heure





Lever à traction progressive
Offre une meilleure gestion de l'effort.



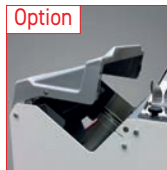
Bac à miettes amovible
En matériau léger, accessible de l'avant. Capacité de 7L.



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



Jacfix
Système de retenue de tranches.



Capot de sécurité arrière
Actionné par le levier, il se ferme en début de coupe.




Capot de sécurité avant
Son ouverture pendant la coupe provoque l'arrêt de la machine.





Socle à roulettes dont deux freinées.
Offre de l'espace de rangement et de la mobilité.



Type disponible
Système «M»
Système de lubrification micronisé des lames 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.

CARACTERISTIQUES	PICO 450	PICO 450M 
Dim. max du pain (Lxlxh) en cm sans capot	44 x 30 x 18	44 x 29 x 18
Dim. max du pain (Lxlxh) en cm avec capot	44 x 26 x 16	44 x 26 x 16
Puissance moteur en kW	0,49	1,5
Poids net en kg	105	115
Type de lame et dimensions en mm	Acier 13 x 0,5	Tefloné 13 x 0,5

AU CHOIX	PICO 450	PICO 450M 
Epaisseur de tranche en mm	9 - 18	9 - 12
Hauteur de pousse-pains	Extra bas (50mm) Bas (80mm) Haut (100mm)	Misch (80mm)
Type d'alimentation	230V mono 230V triphasé 400V triphasé	400V triphasé
Couleurs standards*	•	•

OPTIONS	PICO 450	PICO 450M 
Moteur renforcé	•	Standard
Capot de sécurité arrière	•	•
Capot de sécurité avant et arrière	•	n/a
Double tranche	•	n/a
Couleur spéciale	•	•
Couteaux spéciaux	•	Standard téflon
Jacfix	•	•

ACCESSOIRE	PICO 450	PICO 450M 
Socle à roulettes	•	•

*COULEURS STANDARDS

