

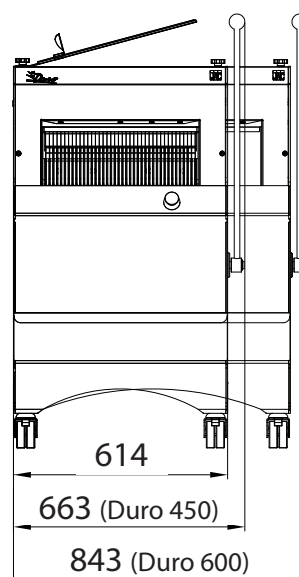
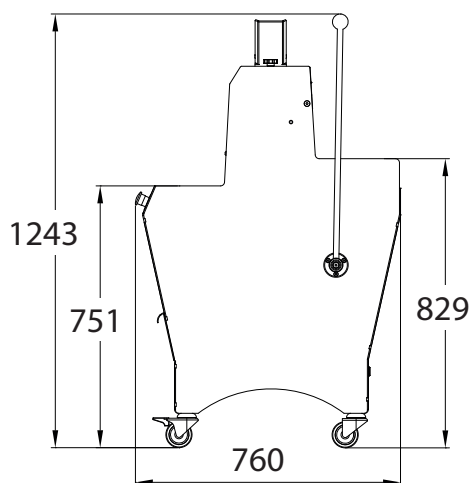
DURO

- ✓ Прочность
- ✓ Рычаг плавной тяги для оптимального управления усилием
- ✓ С шириной рамки в 450 или 600мм
- ✓ С двойной толщиной нарезки



DURO 450: До 200 нарезок/час

DURO 600: До 400 нарезок/час





Рычаг плавной тяги
Обеспечивает более качественное управление усилием.



Двойная толщина нарезки
Позволяет получить две различные толщины нарезки на одной и той же машине.



Съемный бак для сбора крошек
Фронтальный доступ, емкость 18 л.



Задняя защитная крышка из нержавеющей стали
Приводимая в движение при помощи рычага, она закрывается в начале нарезки.




Устройство для расфасовки в пакеты
Облегчает упаковку хлеба.



Подъем на 4 см/8 см
Создает удобные условия для работы операторов высокого роста.



Версия со смазкой
Система микронизированной смазки ножей «М» 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.

ХАРАКТЕРИСТИКИ	DURO 450	DURO 450M 	DURO 600
Максимальные размеры хлеба (ДхШхВ) в см	44 x 32 x 16	44 x 31 x 16	60 x 32 x 16
Мощность мотора в кВт	0,49	15	0,49
Вес нетто в кг	172	181	202
Тип ножа и размеры в мм	Сталь 13 x 0,5	Тефлоновый 13 x 0,5	Сталь 13 x 0,7
НА ВЫБОР			
Толщина ломтя в мм	9—18	9—12	11—18
Высота толкателя хлеба	Сверхнизкий (50 мм) Низкий (80 мм) Высокий (100 мм)	Misch (80 мм)	Сверхнизкий (50 мм) Низкий (80 мм) Высокий (100 мм)
Электропитание	230 В однофазный 230 В трехфазный 400 В трехфазный	400 В трехфазный	230 В однофазный 230 В трехфазный 400 В трехфазный

ОПЦИИ

Усиленный мотор	•	Стандарт	•
Подъем на 4 см	•	•	•
Подъем на 8 см	•	•	•
Двойная толщина нарезки	•	/	•
Задняя защитная крышка	•	/	•
Воздуходувка для открывания пакетов	•	/	•
Счетчик ежедневной наработки	•	Стандарт	•
Специальный цвет	•	•	•
Специальные ножи	•	Стандарт тефлона	/