



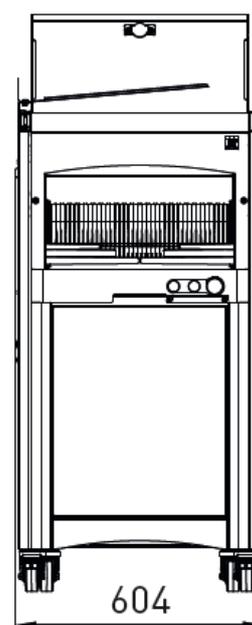
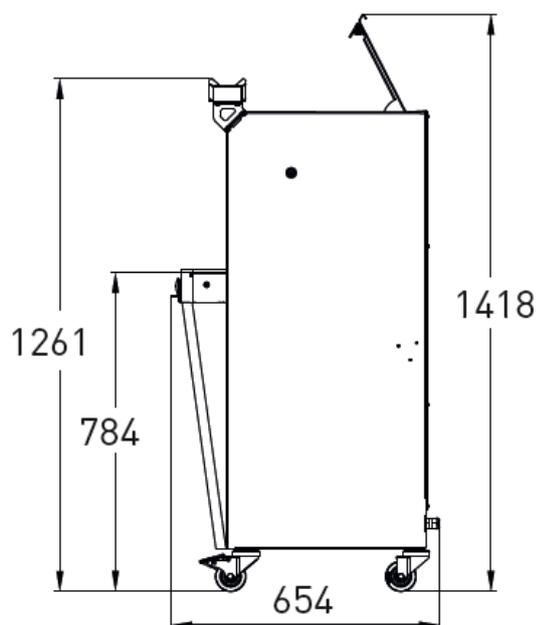
TRANCHEUSES A CADRES AUTOMATIQUES

FACE+



- * Profondeur réduite pour un encombrement minimal
- * Sécurité maximale grâce au capot arrière actionnant le processus de coupe
- * Bac à mies amovible et ergonomique
- * Cycle de coupe automatique pour une simplicité d'utilisation et une gestion optimale du temps
- * Silencieuse

Jusqu'à 250 coupes/heure



ZA de l'Agavon—1 avenue Jean Jaurès—13170 LES PENNES MIRABEAU

04 42 89 16 89—contact@matos-13.com—www.matos-13.com



Intelligent Slicing Concept (brevet JAC)

Système de gestion automatique de la coupe du pain en fonction de la consistance de celui-ci. Il permet ainsi de trancher aussi bien du pain aéré, croustillant ou denses



Sélecteur de pression

Permet de travailler en pression faible, forte ou autoréglée



Capot de sécurité arrière

Sa fermeture actionne le processus de tranchage et son ouverture est automatique après la coupe



Barrière optique

Accessibilité accrue tout en maintenant un degré de sécurité optimal



Bac à mies amovible

Accessible en basculant la porte frontale assistée par vérins.

Capacité 18 litres



Compteur journalier

Informe l'utilisateur du nombre de pains coupés pour contrôler les périodes d'entretien

| CARACTERISTIQUES | FACE+ 450 | FACE+ 450M  |
|----------------------------------|----------------|--|
| Dim. max du pain (LxIxh) en cm | 44 x 31 x 16 | 44 x 30 x 16 |
| Puissance moteur en kW | 0,49 | 1,1 |
| Poids net en kg | 155 | 160 |
| Type de lame et dimensions en mm | Acier 13 x 0,5 | Tefloné 13 x 0,5 |
| Compteur journalier | | • |

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

| OPTIONS | | |
|-----------------------|---|---|
| Moteur renforcé | • | |
| Barrière optique | • | • |
| Surélévation de 4 cm | • | • |
| Sélecteur de pression | • | • |
| Compteur journalier | • | |
| Double tranche | • | |
| Couleur spéciale | • | • |
| Couteaux spéciaux | • | |



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