



TRANCHEUSES A CADRES SEMI-AUTOMATIQUES

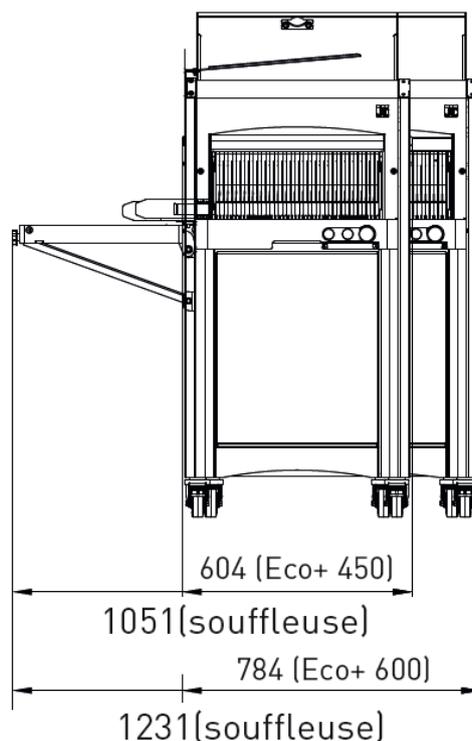
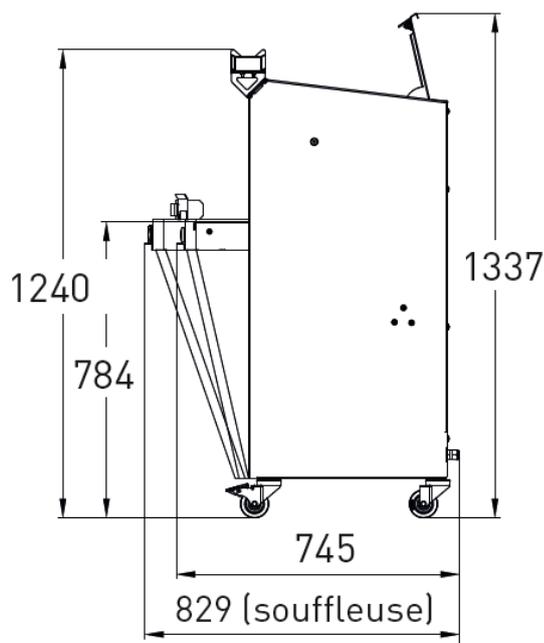
ECO+



- * Sécurité maximale grâce au capot arrière actionnant le processus de coupe
- * Bac à mie amovible et ergonomique
- * Cycle de coupe automatique pour une simplicité d'utilisation et une gestion optimale du temps
- * Lignes épurées
- * Silencieuse

ECO + 450 : jusqu'à 250 coupes/heures

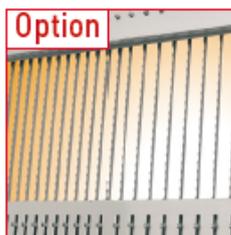
ECO + 600 : jusqu'à 500 coupes/heure





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



Double tranche

Permet d'avoir 2 largeurs de coupe différentes sur la même machine



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



Souffleuse ensacheuse

repliable

Permet un gain de temps à l'emballage

CARACTERISTIQUES

	ECO+ 450	ECO+ 450M 	ECO+ 600
Dim. max du pain (Lxlxh) en cm	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16	60 x 31 x 16
Puissance moteur en kW	0,49	1,1	0,49
Poids net en kg	165	175	180
Type de lame et dimensions en mm	Acier 13 x 0,5	Tefloné 13 x 0,5	Acier 13 x 0,7
Compteur journalier		•	

AU CHOIX

	9 - 18	9 - 12	11 - 18
Epaisseur de tranche en mm	9 - 18	9 - 12	11 - 18
Hauteur de pousse-pains	Extra bas (50mm)	Misch (80mm)	Extra bas (50mm)
	Bas (80mm)		Bas (80mm)
	Haut (100m)		Haut (100m)
Type de moteur	230V mono 230V triphasé 400V triphasé	400V triphasé	230V mono 230V triphasé 400V triphasé
Couleurs standards*	•	•	•

OPTIONS

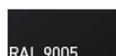
Moteur renforcé	•		•
Souffleuse ensacheuse repliable	•	•	•
Barrière optique	•	•	•
Surélévation de 4 cm	•	•	•
Sélecteur de pression	•	•	•
Double tranche	•		•
Compteur journalier	•		•
Couleur spéciale	•	•	•
Couteaux spéciaux	•		•



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

*COULEURS STANDARDS



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