



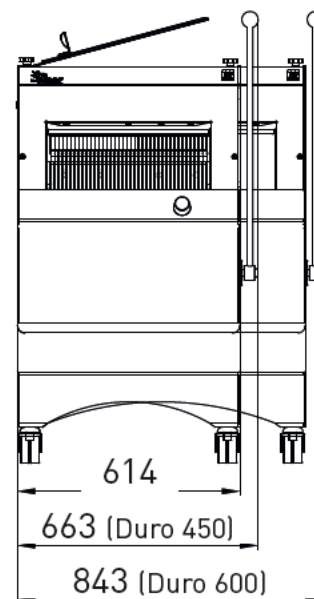
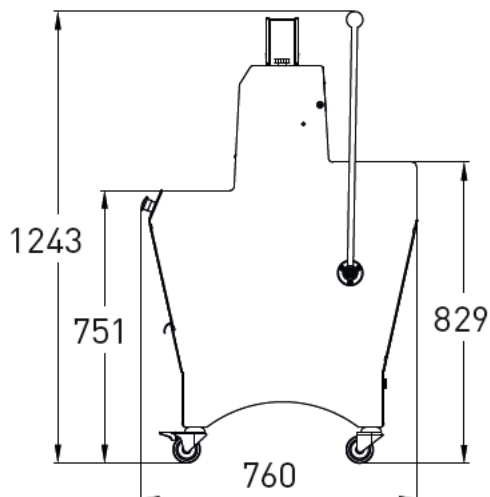
TRANCHEUSES A CADRES SEMI-AUTOMATIQUES

DURO

- * Robuste
- * Levier à traction progressive pour une gestion optimale de l'effort
- * Disponible en deux largeurs de coupe 450 et 600 mm
- * Disponible en double tranche



DURO 450 : jusqu'à 200 coupes/heure
DURO 600 : jusqu'à 400 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



Levier à traction progressive

Offre une meilleure gestion de l'effort



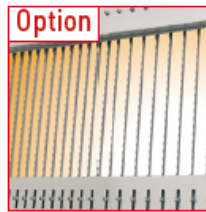
Bac à miettes amovible

Accessible de l'avant, capacité de 18 litres



Ensachoir

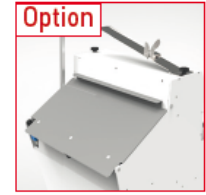
Facilite l'emballage du pain



Option

Double tranche

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



Option

Capot de sécurité arrière en inox

Actionné par le levier il se ferme en début de coupe



Option

Surélévation de 4 cm/8cm

Augmente le confort de travail des personnes de plus grande taille



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

CARACTERISTIQUES	DURO 450	DURO 450M	DURO 600
Dim. max du pain (Lxlxh) en cm	44 x 32 x 16	44 x 31 x 16	60 x 32 x 16
Puissance moteur en kW	0,49	1,5	0,49
Poids net en kg	150	165	175
Type de lame et dimensions en mm	Acier 13 x 0,5	Tefloné 13 x 0,5	Acier 13 x 0,7

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) Bas (80mm) Haut (100mm)	Misch (80mm)	Extra bas (50mm) Bas (80mm) Haut (100mm)
Type de moteur	230V mono 230V triphasé 400V triphasé	400V triphasé	230V mono 230V triphasé 400V triphasé

OPTIONS			
Moteur renforcé	•		•
Surélévation de 4cm	•	•	•
Surélévation de 8cm	•	•	•
Double tranche	•		•
Capot de sécurité arrière	•		•
Souffleuse ensacheuse	•		•
Compteur journalier	•	•	•
Couleur spéciale	•	•	•
Couteaux spéciaux	•		•

