



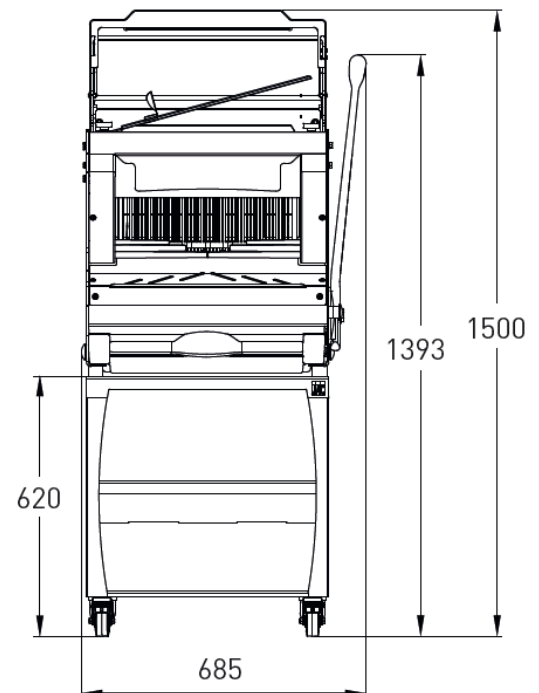
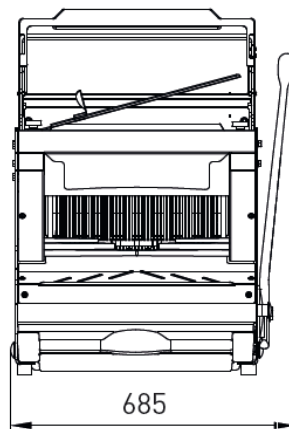
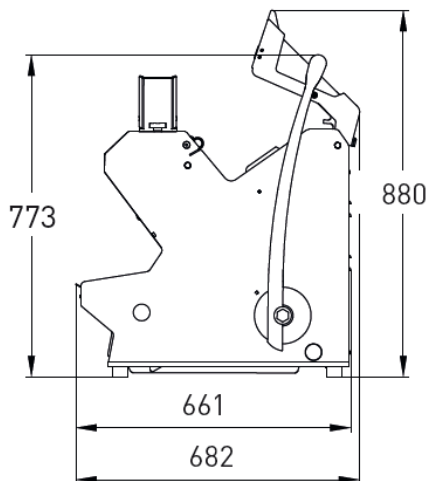
# TRANCHEUSES A CADRES SEMI-AUTOMATIQUES

## 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 coupe/heure



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

04 42 89 16 89—[contact@matos-13.com](mailto:contact@matos-13.com)—[www.matos-13.com](http://www.matos-13.com)



## 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



## 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

	PICO 450	PICO 450M 
<b>CARACTERISTIQUES</b>		
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

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

## OPTIONS

Moteur renforcé	•	
Socle à roulettes dont deux freinées	•	•
Capot de sécurité arrière	•	•
Capot de sécurité avant et arrière	•	
Double tranche	•	
Couleur spéciale	•	•
Couteaux spéciaux	•	

\*COULEURS STANDARDS

