



Модели

Duro 450
Duro 450M
Duro 600

Duro

Полуавтоматическая хлебрезка с рычагом поступательной подачи



- Прочность
- Эффективность нарезки
- Ширина рамки в 45 или 60 см

предполагает в качестве опции «двойную толщину нарезки» (2х30см, 2 различные толщины нарезки). Duro 600 может также быть представлена в модели «Misch» (со смазкой ножей для хлеба с клейким мякишем). Модели доступны в различных цветовых оттенках.

Конструкция повышенной прочности



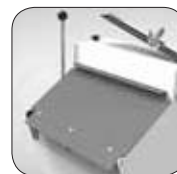
Система смазки «М»

Микроскопическая смазка ножей для нарезки хлеба с высоким содержанием ржаной муки. Разработка компании JAC обеспечивает минимальный расход (120мл/1000 хлебулочных изделий) и неизменную чистоту при нарезке.

В наличии на DURO 450 M

2 толщины нарезки 450/600 мм

Резервуар для крошек
Съемный резервуар, расположенный в переднем ящике



Задняя крышка безопасности (опция)

Бесшумная хлеборезка
С рычагом плавной тяги, что позволяет снизить ваши физические усилия, гарантируя при этом быструю и эффективную нарезку хлеба

	DURO 450	DURO 450M	DURO 600
ХАРАКТЕРИСТИКИ			
Максимальный размер хлеба (длина x ширина x высота) (в см)	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16	60 x 31 x 16
Мощность мотора 230В 1 или 3 фазы/ 400 В 3 фазы	0,49 кВт	1,5 кВт 400 В 3 фазы	0,49 кВт
Вес нетто (в кг)	150	165	175
НА ВЫБОР			
Толщина ломтя (в мм)	от 9 до 18	от 9 до 12	от 11 до 18
Тип толкателя хлеба (по высоте)	низкий, стандартный, высокий	стандартный	низкий, стандартный, высокий
ОПЦИИ			
Двойная толщина нарезки	-	-	•
Подъем корпуса на 4 см	•	•	•
Задняя крышка безопасности	•	•	•

