



Modelle

Duro 450
Duro 450M
Duro 600

Duro

Schneidemaschine mit progressive Zughebel



- Robustheit
- Schnitteffizienz
- Schnittbreite: 40 cm oder 60 cm

Duro ist der Verkaufsschlager, der den guten Ruf von **JAC** weltweit begründete. Die Maschine zeichnet sich durch ihre legendäre Robustheit und Schnitteffizienz aus. Mit dem horizontalen Schnitttisch ist sie außerordentlich vielseitig einsetzbar. Die **Duro** ist in den Schnittbreiten 45 cm und 60 cm lieferbar und kann optional mit Doppelschnitt ausgeführt werden (2 x 30 cm) (**Duro 600**, mit zwei verschiedenen Schnittstärken). **Duro 450** ist auch als Mischausführung mit Messerschmierung für Brote mit klebriger Krume erhältlich. Farboptionen lieferbar.

Kompromisslos robuste Konstruktion



System «M»

Schmierungs-system

Mikronisiert für die Messer beim Schneiden von Brot mit hohem Roggengehalt. Das von JAC entwickelte System garantiert einen minimalen Schmiermittelverbrauch (120 ml pro 1000 Brote) und einen konstant sauberen Schnitt und eine saubere Maschine.

→ Verfügbar bei Duro 450M

Schnittbreite: 40 cm oder 60 cm

Krümelbehälter

Herausnehmbarer Behälter in der Vorderseite



Sicherheitsabdeckung hinten (optional)

Zughebel mit progressivem Antrieb, der Ihren Arbeitsaufwand während des ganzen Tages verringert und kontinuierlich ein schnelles und effizientes Schneiden des Brotes garantiert.

DURO 450



DURO 450M

DURO 600

MERKMALE

Max. Brotgröße (LxBxH in cm)	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16	60 x 31 x 16
Motorleistung bei 230 V ein- oder dreiphasig oder 400 V dreiphasig	0,49 Kw	1,5 Kw 400V dreiphasig	0,49 Kw
Nettogewicht (in kg)	150	165	175

NACH WAHL

Schnittstärke (in mm)	9 bis 18	9 bis 12	11 bis 18
Höhe des Brotschiebers	Flach, normal, hoch	Normal	Flach, normal, hoch

OPTIONEN

4 cm Aufständigung	•	•	•
Sicherheitsabdeckung hinten	•	•	•
Doppelschnitt	-	-	•

Abmessungen (in mm)

