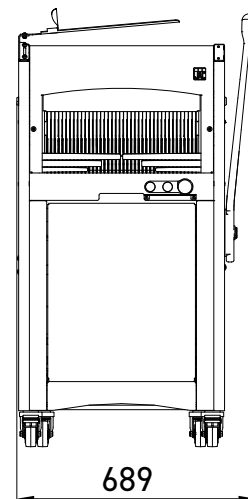
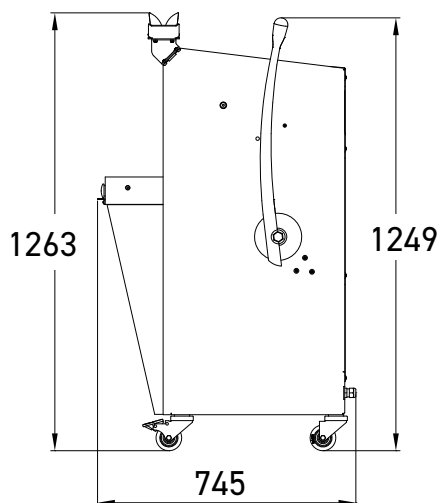


# MODENA+

- ✓ Robuste
- ✓ Lignes épurées
- ✓ Levier à traction progressive pour une gestion optimale de l'effort
- ✓ Silencieuse
- ✓ Grande ergonomie

Jusqu'à 200 coupes/heure





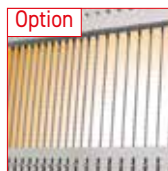
**Levier à traction progressive**  
Offre une meilleure gestion de l'effort.



**Bac à miettes amovible**  
Accessible en basculant la porte frontale assistée par vérins.  
Capacité de 18l.

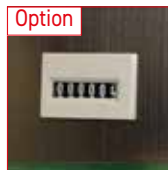


**JAC FLAPS**  
Assure le maintien du pain à la sortie de la trancheuse pour faciliter la prise en main.



Option

**Double tranche**  
Permet d'avoir deux largeurs de coupe différentes sur la même machine.



Option

**Compteur journalier**  
Informe l'utilisateur du nombre de pains coupés pour contrôler les périodes d'entretien.



Option

**Surélévation de 4cm**  
Augmente le confort de travail des personnes de plus grande taille.




Type disponible

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

	MODENA+ 450	MODENA+ 450M 
Dim. max du pain (Lxlxh) en cm	44 x 30 x 16	44 x 29 x 16
Puissance moteur en kW	0,49	1,5
Poids net en kg	165	175
Type de lame et dimensions en mm	Acier 13 x 0,5	Tefloné 13 x 0,5
Compteur journalier	n/a	•

## AU CHOIX

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

## OPTIONS

Moteur renforcé	•	<b>Standard</b>
Surélévation de 4cm	•	•
Double tranche	•	n/a
Compteur journalier	•	<b>Standard</b>
Couleur spéciale	•	•
Couteaux spéciaux	•	<b>Standard téflon</b>

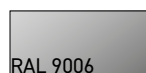
\*COULEURS STANDARDS



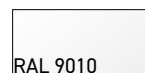
RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006



RAL 9010