

**Предлагаем Вашему вниманию
хлеборезки
фирмы JAC (Бельгия)**



Хлеборезки предназначены для нарезки хлеба формового, подового, тостового, хлебулочных изделий, а также для нарезки заготовок для сухариков.

Все хлеборезки JAC:

- Оснащены устройством для облегчения упаковки нарезанного хлеба в пакеты, снабжённым регулируемым ограничителем;
- Оборудованы 4 колесиками (два из которых с блокировкой) для удобства перемещения (кроме настольных моделей **Pico** и **Picomatic**);
- Отвечают всем требованиям безопасности;
- Стандартные варианты толщины нарезаемых кусков: от 9 до 12мм, 9 до 18мм, 11 до 18мм в зависимости от модели (один на выбор; другие - по запросу);
- Толщина нарезки **не регулируется**;
- Ширина рабочей зоны нарезки может быть 450,520 и 600 мм;
- Имеют корпус из окрашенной стали.

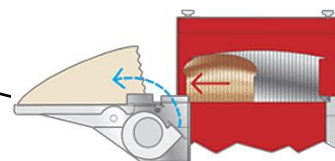
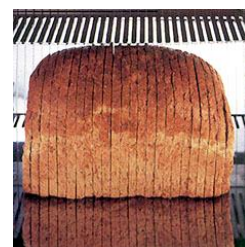


регулируемым

«М» в артикуле модели означает, что хлеборезка оснащена автоматической системой смазки и ножами с тефлоновым покрытием.

(система смазки лезвий позволяет нарезать хлеб с высоким содержанием ржаной муки).

Для некоторых моделей возможна поставка **опции раздува пакетов** (аэросистемы автоматического открытия пакетов, используемой для облегчения процесса упаковки нарезанного хлеба. Использование этой опции ускоряет процесс упаковки на 130%).



устройство раздува пакетов

Настольные модели Pico и Picomatic:

Эргономичные настольные хлеборезки, идеально впишутся в интерьер за счет своего интересного дизайна.

- Ширина рабочей зоны нарезки: 450 мм;
- Выдвижной ящик для сбора крошек емкостью 7 л;
- Устройство для упаковки нарезанного хлеба в пакеты;
- **Интеллектуальная система нарезки для Picomatic** –позволяет без вмешательства оператора нарезать равным образом горячий, пористый, плотный хлеб;
- Система **Jac Flaps** –позволяет удерживать ломтики хлеба на выходе из ножей, что облегчает выемку и упаковке хлеба;
- **Полуавтоматическая модель Pico** оснащена приводящим рычагом.
- **Автоматическая модель Picomatic** имеет **сенсорную панель** управления с возможностью программирования параметров резки; Цифровой дисплей со счетчиком изделий и индикатором неисправностей, информирующий о необходимости дозаправки пищевой смазки (модель **М**) или замены ножей;
- Защитная крышка с функцией автоматического запуска (опция для Pico, в комплектации для Picomatic)
- Возможны в различных цветовых решениях (красный, пастельный оранжевый, бежевый, белый, желтый);
- Производительность: до 200 нарезок/час.
- Электрические характеристики: 380 В/3 фазы/50 Гц.



Модель	Мощность, кВт	Толщина нарезки, мм	Максимальные размеры нарезаемой буханки, мм	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
Pico 450	0,49	От 9 до 18	440x300x180	685x682x(773)880	105	см. прил.
Pico 450M	1,5	От 9 до 12	440x290x180	685x682x(773)880	115	см. прил.
Picomatic 450	0,49	От 9 до 18	440x300x180	607x682x722(880)	105	см. прил.
Picomatic 450M	1,1	От 9 до 12	440x290x180	607x682x722(880)	115	см. прил.
Стенд на колесах	—	—	—	595x572x605	38	см. прил.

Дополнительные опции:

- Задняя автоматически открывающаяся крышка для Pico;
- Передняя крышка для Picomatic;
- Подставка на колесах.

Модель Duro

Полуавтоматическая модель **Duro** оснащена приводящим рычагом.
Производительность **Duro**: до 250 шт./ч. (по хлебу массой 0,5 кг)

- Защитная крышка безопасности;
- Регулирование высоты верхнего ограничителя буханок;
- Устройство для упаковки нарезанного хлеба в пакеты;
- Съёмный резервуар для крошек;
- Электрические характеристики: 380 В/3 фазы/50 Гц;
- Высота рабочей поверхности: 74 см;
- Производительность до 200 нарезок/час.

Модель Modena+

Полуавтоматическая хлеборезка **Modena+** выделяется эргономикой, дизайном, прочностью, низким уровнем шума.

Оснащена приводящим рычагом.

- Устройство для упаковки нарезанного хлеба в пакеты;
- Система **JAC Flaps**- удерживает ломтики хлеба на выходе из ножей;
- Съёмный резервуар для крошек
- Электрические характеристики: 380 В/3 фазы/50 Гц;
- Производительность до 250 нарезок/час.



Modena +

Модель	Мощность, кВт	Ширина нарезки, мм	Толщина ломтя, мм	Максимальные размеры буханки, мм	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
Duro 450	0,49	450	От 9 до 18	440x310x160	690x750x1280	150	см. прил.
Duro 600		600	От 11 до 18	600x310x160	870x750x1280	175	см. прил.
Duro 450M	1,5	450	От 9 до 12	440x300x160	690x750x1280	165	см. прил.
Modena +450	0,49	450	От 9 до 18	440x300x160	689x745x1263	165	под заказ
Modena +450 M	1,5	450	От 9 до 2	440x290x160	689x745x1263	175	под заказ

Дополнительные опции:

- Подъем корпуса на 4 см;
- Модель с двойной толщиной нарезки (для моделей с шириной нарезки **600 мм**);
- Задняя крышка из нержавеющей стали для Duro;

Модели ECO + и FACE + Автоматические модели

- Ширина рабочей зоны нарезки 450 и 600 мм;
- Устройство для расфасовки в пакеты;
- Выдвижной ящик для сбора крошек;
- интеллектуальная система нарезки;
- защитная крышка с автоматическим запуском резки при закрывании;
- Передние колеса оборудованы системой блокировки ;
- Производительность до 300 нарезок/час.



FACE +

ECO +

Модель	Мощность, кВт	Толщина нарезки, мм	Максимальные размеры нарезаемой буханки, мм	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
ECO + 450	0,49	От 8 до 16	440x310x160	604x829x1240(1337)	165	под заказ
ECO + 450M	1,5	От 9 до 11	440x310x160	604x829x1240(1337)	175	под заказ
ECO + 600	0,49	От 11 до 18	600x320x160	784x829x1240(1337)	180	под заказ
FACE + 450	0,49	От 8 до 16	440x310x160	604x654x1260(1418)	185	под заказ
FACE + 450M	1,1	От 9 до 11	440x310x160	604x654x1260(1418)	185	под заказ

Дополнительные опции:

- Воздуходувка для открывания пакетов (только для ECO+)
- Счетчик количества циклов;
- Модель с двойной толщиной нарезки;
- Регулятор давления толкателя;
- Оптический элемент безопасности;

- Возможны цветовые решения **Lifestyle, Trendy, Exclusive**

Модели New Self

- Очень компактны и просты в использовании, может устанавливаться в хлебных отделах магазинов;
- Ширина рабочей зоны нарезки: 450 мм;
- Операции загрузки, нарезки и упаковки осуществляются с фронтальной стороны машины;
- Устройство для упаковки нарезанного хлеба в пакеты;
- Блокировочная крышка, предотвращающая доступ в рабочую зону;
- Автоматическая адаптация скорости нарезки к консистенции хлеба;
- Кожух из плексигласа, который обеспечивает изоляцию зоны нарезки;
- Автоматическое регулирование высоты верхнего ограничителя буханок;
- Запатентованная система **JAC STOP** в моделях **New Self** предназначена для удержания формы нарезанного хлеба(опция);
- Производительность до 200 нарезок/час;
- Электрические характеристики: 380 В/3 фазы/50 Гц;
- Высота рабочей поверхности: 75 см;
- Минимальная высота буханки: 60мм.

Система JAC STOP



New Self



Модель	Мощность, кВт	Толщина ломтя, мм	Максимальные размеры буханки, мм	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
New Self 450	0,49	От 9 до 18	440x310x160	598x729(892)x1267	210	см.прил.
New Self 450M	1,1	От 9 до 12	440x310x160	598x729(892)x1267	220	см.прил.

Дополнительные опции:

- Система JAC STOP(доступна для определённых сортов хлеба);
- Счетчик количества циклов нарезки;
- Подъем корпуса на 4 см.

Модель Self+

Компактная хлеборезка класса самообслуживания

- Система **непрерывного контроля нарезки** хлеба (без участия оператора) в зависимости от его консистенции;
- **Устройство для расфасовки в пакеты** экономично расположенное, облегчает нарезку следующей буханки хлеба;
- Система **Jac Flaps** –позволяет удерживать ломтики хлеба на выходе из ножей, что облегчает выемку и упаковке хлеба;
- При закрывании **крышки безопасности** - машина автоматически приводится в действие. Крышка автоматически блокируется до выхода нарезанного хлеба;
- Удобный доступ к съемному резервуару для крошек;
- Резиновый буфер предназначен для защиты от ударов тележек;
- Производительность до 200 нарезок/час;
- Ширина рабочей зоны нарезки 450 мм;



Модель	Мощность, кВт	Толщина ломтя, мм	Максимальные размеры буханки, мм	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
Self +450	0,49	От 9 до 18	440x310x160	598x	155	под заказ

Дополнительные опции:

- Счетчик количества циклов нарезки;
- Особый цвет;
- Подъем корпуса на 4 см.

Модель Chute



- Небольшая промышленная хлеборезка серии **Chute** используется для нарезки тостового (бескоркового) хлеба;
- Позволяет последовательно загрузить от 5 до 7 буханок одинакового размера и безостановочно их порезать;
- Производительность до 500 нарезок /час;
- Ширина рабочей зоны нарезки: 450 мм;
- Положения боковых направляющих регулируется, что гарантирует правильное позиционирование буханки на загрузочной ленте;
- Нарезка последних буханок, осуществляется с помощью рычага;
- Поддон для сбора крошек увеличенного объема;
- Устройство для упаковки нарезанного хлеба в пакеты;
- Электрические характеристики: 380 В/3 фазы/50 Гц.

Дополнительные опции:

- Устройство раздува пакетов -

Модель	Мощность, кВт	Толщина ломтя, мм	Максимальные размеры буханки, мм	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
Chute 450	0,49	От 11 до 18	ширина: 440 высота: 160	654(1083)x907x1834	230	под заказ

СЕРИЯ INDUSTRIAL BAKERY

Модель Full

- Промышленная, полностью **автоматическая производительность** до 1000 нарезок/час;
- Регулирование положения боковых направляющих, что гарантирует правильное позиционирование буханки на загрузочной ленте;
- Специальная конструкция толкателя буханок – всегда идеальный прорез любого типа хлеба;
- Эргономичная передняя панель управления с индикатором времени;
- Съёмный поддон увеличенного объемом 33 л для сбора крошек расположен в нижней фронтальной части машины;
- Устройство раздува пакетов;
- Механизированный конвейер для выхода . **FULL T3 – с 3- я конвейерами.**
- Скорость движения ленты регулируется от 0,6 до 2,5 м/мин;
- Электрические характеристики: 380 В/3 фазы/50 Гц;
- Высота рабочей поверхности: 87 см;
- Минимальная высота буханки 60 мм;
- Градуированная лента - указатель высоты.



Модель	Мощность, кВт	Толщина ломтя, мм	Максимальные размеры буханки, мм	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
Full 520 T2	1,1	От 11 до 18	ширина: 520 высота: 160	844(1681)x1974(265)5x1658	365	см.прил.
Full 520 T3	1,1	От 11 до 18		844(1681)x2266(2951)x1658	385	под заказ

Дополнительные опции:

- Рампа подачи;
- Вращающаяся установка для упаковки хлеба.



Модель ZIP-хлеборезка с горизонтальной нарезкой

Компактная, настольная модель для резки багетов, булочек и т.д.

- Позволяет резать хлеб поперек или делать надрез (для сэндвичей);
 - дисковый нож;
 - производительность до 2000 шт/час;
 - регулирование высоты и глубины разреза / надреза;
1. Позволяет регулировать нож в зависимости от ширины хлебобулочных изделия;
 2. Позволяет отрегулировать нож в зависимости от толщины хлебобулочных изделия и желаемых размеров кусков.



ZIP

Модель	Мощность, кВт	Максимальные размеры буханки, мм	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
ZIP	0,37	600x110x70	359x668x806	35	см.прил

Модель **Varia Self** и **Varia Pro** - Хлеборезки с дисковым ножом класса самообслуживания



- **Varia Self** –это машина с программируемой толщиной нарезки. Предварительно программируется на 3 вида толщины нарезки. Оператор может выбрать 1 из 3-х предлагаемых толщин нарезки;
- **Varia Pro** – это хлеборезка с дисковым ножом, позволяющая выбирать толщину и количество ломтей;
- Дисковый нож с тефлоновым покрытием;
- Устройство для расфасовки в пакеты;
- Автоматическое захватывающее приспособление для хлеба - крюк;
- Легкий доступ к технической секции для чистки и ухода;
- Блокируемая крышка безопасности;
- Производительность до 120 ломтей/минуту;
- Электрические характеристики: 380 В/3 фазы/50 Гц;



Выбор толщины нарезки
Клиент может выбрать 1 из 3 предлагаемых толщин нарезки

Varia Self



Выбор толщины ломтя



Выбор количества ломтей

Varia Pro



Автоматическое захватывающее приспособление-крюк



Дисковый нож с тефлоновым покрытием



Поддон для сбора крошек
Доступен при открытии передней дверцы (с помощью ключа)

Модель	Мощность, кВт	Максимальные размеры буханки, мм	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
Varia Self 800	1,1	350x200x125	793x718x1101	220	под заказ
Varia Self 1000	1,1	395x200x125	993x718x1101	230	под заказ
Varia Pro 800	1,1	350x200x125	793x718x1101	220	под заказ
Varia Pro 1000	1,1	395x200x125	993x718x1101	230	под заказ

Дополнительные опции:

- Исполнение из нержавеющей стали;

Фабрика оставляет за собой право изменять технические характеристики и конструктивные особенности без предварительного уведомления.

Количество ножей в рамках хлеборезок фирмы JAC в зависимости от толщины ломтя и ширины рабочей зоны нарезки

Толщина ломтя (не регулируется, указывается при заказе), мм	Количество ножей (шт.) при ширине рабочей зоны нарезки (мм)		
	450	520	600
8	54	-	-
9	48	58	-
10	42	52	-
11	38	48	56
12	36	44	50
13	32	40	46
14	30	38	44
15	28	36	40
16	26	32	-

Цена дополнительных ножей для хлеборезок:

- Стандартный 10мм – см.прил.
- Стандартный 13 мм – см.прил.
- Тефлоновый 13 мм – см.прил.

Внимание! Для хлеборезок, с рамой превышающей 450мм, необходимо заказывать ножи шириной 13 мм