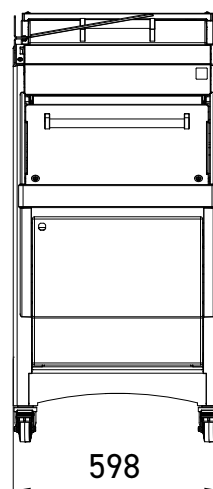
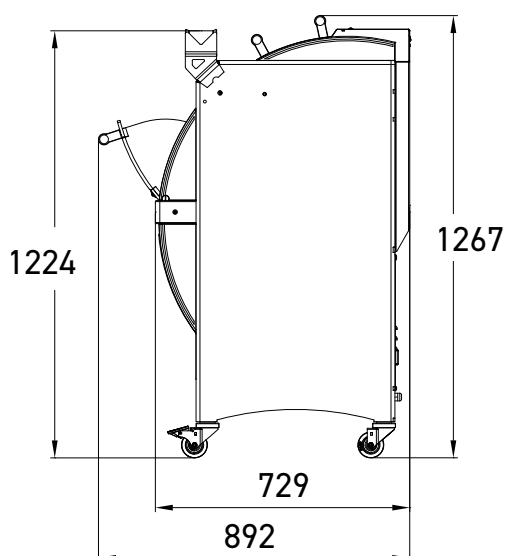


# NEW SELF

- ✓ Sécurité maximale grâce au double capot verrouillé pendant la coupe
- ✓ Bac à mies amovible et ergonomique
- ✓ Cycle de coupe automatique pour une simplicité d'utilisation
- ✓ Signalétique claire et précise
- ✓ Pare-choc pour protéger la machine

Jusqu'à 250 coupes/heure





**ISC : Intelligent Slicing Control (brevet JAC)**  
Système de gestion automatique permanent de la coupe du pain. Permet une coupe régulière indépendamment de la consistance du pain.



### Jacfix

Système de maintien des tranches en fin de coupe permettant de récupérer le pain plus facilement.



**Capot de sécurité avant**  
Verrouillé pendant la coupe pour une sécurité maximale.



**Bac à miettes amovible**  
Accessible en basculant la porte frontale parfaitement sécurisée. Capacité de 25l.



**Capot de sécurité arrière**  
Sa fermeture actionne le processus de tranchage et reste verrouillé mécaniquement et électriquement pendant la coupe.




**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.

**Option** Affiche explicative



## CARACTERISTIQUES

	NEW SELF 450	NEW SELF 450M 
Dim. max du pain (Lxlxh) en cm	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16
Puissance moteur en kW	0,49	1,1
Poids net en kg	210	220
Type de lame et dimensions en mm	Acier 13 x 0,5	Tefloné 13 x 0,5
ISC (Intelligent Slicing Control)	•	•
JAC FIX	•	•

## 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	•	
Surélévation de 4 cm	•	•
Affiche explicative	•	•
Compteur journalier	•	
Couleur spéciale	•	•
Couteaux spéciaux	•	

\*COULEURS STANDARDS

RAL 3013

RAL 9005

RAL 9006

RAL 9010