

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



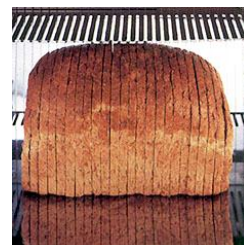
Хлеборезки предназначены для нарезки хлеба формового, подового, тостового, хлебобулочных изделий, а также для нарезки заготовок для сухариков.



**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.

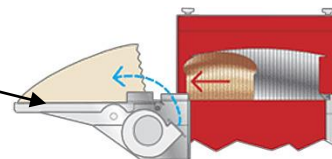
регулируемым



«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.
<b>Pico 450</b>	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.
<b>Стенд на колесах</b>	—	—	—	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.



**Duro**

**Modena +**

### Модель Modena+

**Полуавтоматическая хлебрезка 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.

Модель	Мощность, кВт	Ширина нарезки, мм	Толщина ломтя, мм	Максимальные размеры буханки, мм	Габаритные размеры, мм	Вес, кг	Цена, руб.
<b>Duro 450</b>	0,49	450	От 9 до 18	440x310x160	690x750x1280	150	см. прил.
<b>Duro 600</b>		600	От 11 до 18	600x310x160	870x750x1280	175	см. прил.
<b>Duro 450M</b>	1,5	450	От 9 до 12	440x300x160	690x750x1280	165	см. прил.
<b>Modena +450</b>	0,49	450	От 9 до 18	440x300x160	689x745x1263	165	под заказ
<b>Modena +450 M</b>	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.
<b>ECO + 450</b>	0,49	От 8 до 16	440x310x160	604x829x1240(1337)	165	под заказ
<b>ECO + 450M</b>	1,5	От 9 до 11	440x310x160	604x829x1240(1337)	175	под заказ
<b>ECO + 600</b>	0,49	От 11 до 18	600x320x160	784x829x1240(1337)	180	под заказ
<b>FACE + 450</b>	0,49	От 8 до 16	440x310x160	604x654x1260(1418)	185	под заказ
<b>FACE + 450M</b>	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.
<b>Chute 450</b>	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.
<b>Full 520 T2</b>	1,1	От 11 до 18	ширина: 520 высота: 160	844(1681)x1974(265)5x1658	365	см.прил.
<b>Full 520 T3</b>	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.
<b>ZIP</b>	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.
<b>Varia Self 800</b>	1,1	350x200x125	793x718x1101	220	под заказ
<b>Varia Self 1000</b>	1,1	395x200x125	993x718x1101	230	под заказ
<b>Varia Pro 800</b>	1,1	350x200x125	793x718x1101	220	под заказ
<b>Varia Pro 1000</b>	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
<b>8</b>	54	-	-
<b>9</b>	48	58	-
<b>10</b>	42	52	-
<b>11</b>	38	48	56
<b>12</b>	36	44	50
<b>13</b>	32	40	46
<b>14</b>	30	38	44
<b>15</b>	28	36	40
<b>16</b>	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



КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ  
ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ,  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
И ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

ООО "ОБОРУДОВАНИЕ-СЕРВИС"

690024, г. Владивосток, ул. Успенского, 58

692500, г. Уссурийск, ул. Лимичевская, 17а

Предлагаем Вашему вниманию  
Хлеборезки фирмы JAC  
Действителен с 26.09.17

Модель	Цена, руб
<b>СЕРИЯ BAKERY SHOP</b>	
<i>Настольные модели Pico и Picomatic</i>	
Pico 450	186 320
Pico 450M	234 670
Picomatic 450	278 660
Picomatic 450M	322 480
Стенд для Pico	1
<i>Модели Duro и Ecomatic</i>	
Duro (450 мм, 11мм)	213 350
Duro (450мм, 11мм, сист.смазки, тефл.покр.ножей)	271 510
Duro 520	0
Duro (600 мм, 15мм)	267 230
<b>СЕРИЯ SUPERMARKET</b>	
<i>Модели New Self</i>	
New Self 450	421 810
New Self 450M	485 900
<b>СЕРИЯ INDUSTRIAL BAKERY</b>	
Full (520 мм, 9 мм)	949 560
Full 520 T2	955 130
ZIP	128 530
Нож стандартный для хлеборезок	120
Нож тефлоновый для хлеборезок	550