

# MODENA VENICE

## Le design s'installe dans votre magasin

Fiabilité et innovation sont les maîtres-mots de ces nouvelles machines. Leur carrosserie aux formes douces et élégantes cachent des trésors d'ingéniosité.



Basculez la porte avant et vous découvrirez un astucieux bac à miettes amovible de grande capacité. Sa hauteur idéale permet une vidange rapide et sans efforts.



Un système ingénieux de rabattement de la souffleuse d'ensachage permet à la Venice de se ranger aisément, même équipée de cet accessoire.



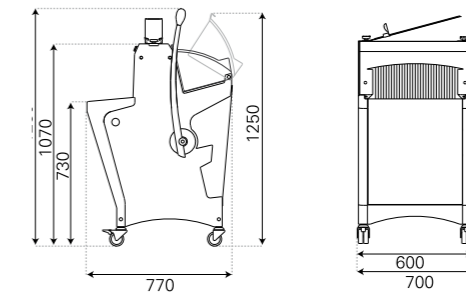
Les versions "M" de la Modena et de la Venice, équipées d'origine du système d'huilage JAC (voir p.5) peuvent de surcroît recevoir en option un kit "huilage+" permettant de répondre aux attentes des plus exigeants.



L'écran digital communique à l'utilisateur le moment opportun du changement des couteaux, et sur les machines version "M" du réapprovisionnement de lubrifiant alimentaire.



COULEURS STANDARD



DIMENSIONS (mm)



## VENICE



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

	MODENA 450	MODENA 450M	VENICE 450	VENICE 450M
<b>CARACTÉRISTIQUES</b>				
Dim. max du pain (Lxlxh) [en cm]	44 x 32 x 16	44 x 31 x 16	44 x 32 x 16	44 x 31 x 16
Puissance moteur [en kW]	0,49	1,5	0,49	1,1
Poids net [en kg]	165	175	165	175
<b>AU CHOIX</b>				
Épaisseur de tranche [en mm]	de 8 à 16	de 9 à 11	de 8 à 16	de 9 à 11
Hauteur de pain	bas, normal, haut	normal	bas, normal, haut	normal
Type de moteur 400/230 V	mono ou tri	tri	mono ou tri	mono ou tri
<b>OPTIONS</b>				
Surélévation de 8 cm	•	•	•	•
Huilage +		•		•
Capot à démarrage automatique	•	•	•	•
Souffleuse d'ensachage			•	•



## MODENA

