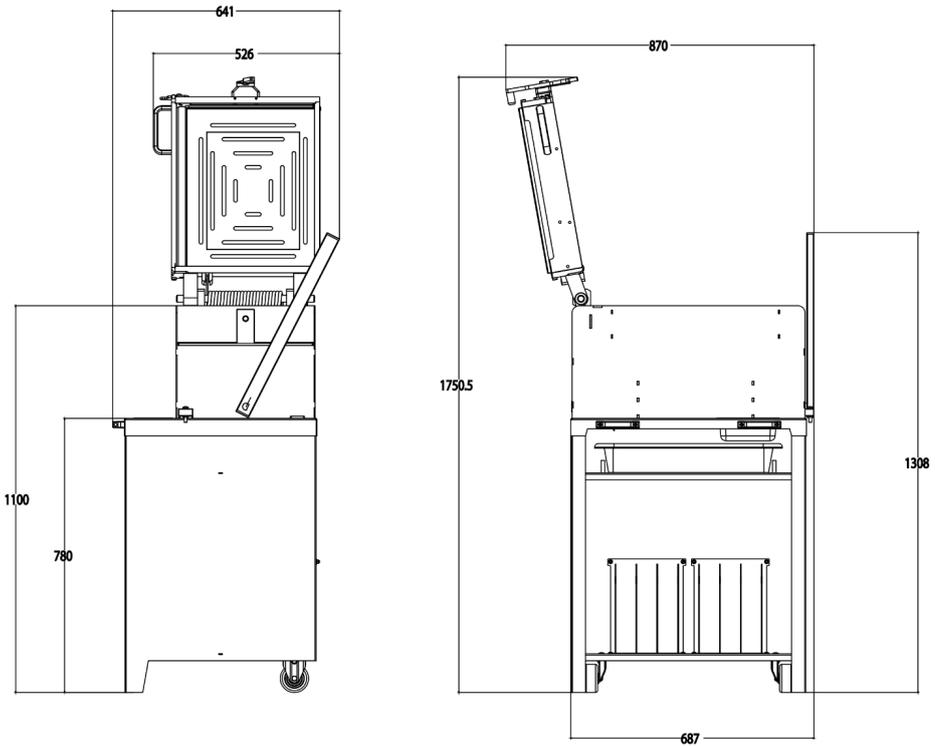


# EASYFORM

- ✓ Geeignet für hydratisierte und fermentierte Teige
- ✓ Kapazität von 3 bis 5 kg Teig.
- ✓ Teilung mit oder ohne vorheriges Stopfen.
- ✓ Stampfen und Schneiden durch einen progressiven Schubhebel.
- ✓ Ermöglicht die Verwendung aller Schneidgitter des JAC-Katalogs.





## KENNDATEN

Tankabmessungen (mm)	469 x 387 x 70
Tankinhalt min./max. (kg)	3/5
Nettogewicht / kg)	60
Click & Cut	•
Easylock	•
Optionen (Extrakosten)	Formgitterhalterung (nur mit Moveo kompatibel)

## STÄRKEN



### Click&Cut

Schnelles und ergonomisches Gitterwechselsystem.



### Easylock

Einfaches und sicheres Rahmenverriegelungssystem. Entriegelung durch einfaches Drücken des Griffs.



### Progressiven Zughebel

Pressen und Teilen durch einen progressiven Zughebel.



### Tank und Edelstahlrahmen

Trennwand mit Tank (47 x 39 x 7 cm) und Edelstahlrahmen. Vorbildliche Hygiene (Zugang zum Maschineninnenraum über die Oberplatte). Umweltfreundlich, sparsam in Gebrauch und Wartung.



### Teilung mit oder ohne vorheriges Pressen

Geeignet für hydratisierte und fermentierte Teige (mindestens 65 % Hydratation). Kapazität von 3 bis 5 kg Teig. Teilung mit oder ohne vorheriges Pressen.



### Integrierte Bedienungsanweisung für vereinfachte Nutzung



### Moveo

Reduzierte Größe: zum Aufstellen auf einem Tisch oder auf einem Moveo-Untergestell (Zubehör) mit Gitterablagensystem (optional) und Auffangschale für Teigreste. Moveo Untergestell mit zwei Rädern und zwei Griffen für einfaches Bewegen. Moveo Untergestell mit integriertem Mehrrückgewinnungssystem.