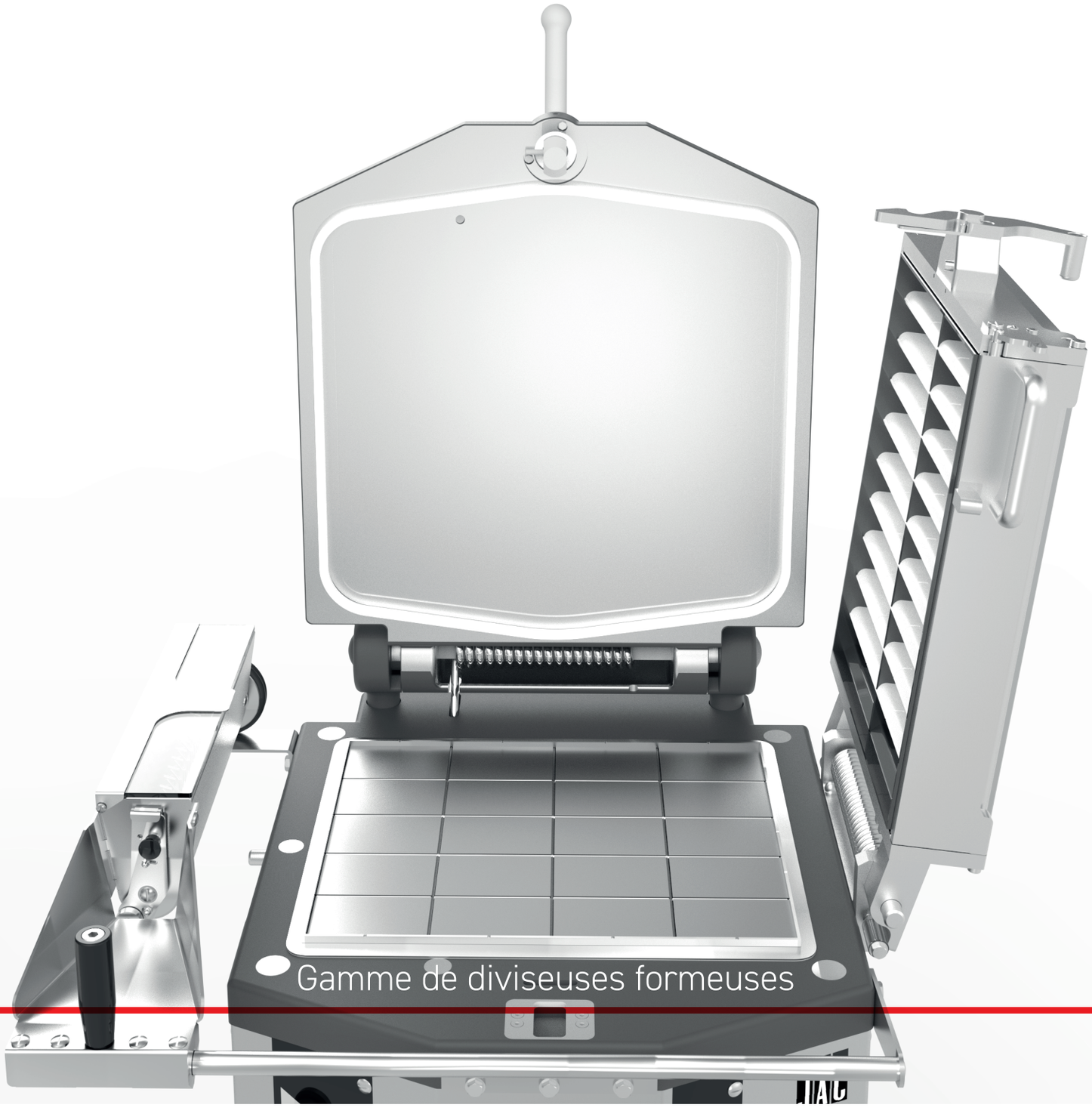
FR



Gamme de diviseuses formeuses

Une (r)évolution au service de la tradition

Réorganiser votre fournil afin de proposer du pain chaud toute la journée sans dénaturer la qualité de votre produit, voilà le pari audacieux du concept Form Factory.

Grâce au process de division-formage, les pâtes stockées en chambre sont directement transferées dans la cuve de votre diviseuse-formeuse. Tassez votre pâte sans la dégazer, divisez la pâte grâce aux nombreuses grilles disponibles, enfournez vos pâtons et en moins de 30 minutes, vous avez du pain frais à tout moment de la journée et vous améliorez votre rentabilité grâce à la gestion de la pâte jusqu'à 72 heures.



Un concept global

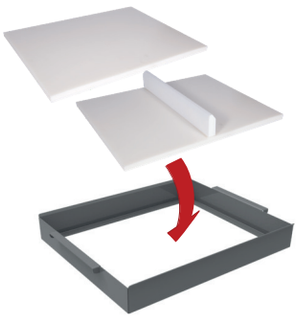
Parce que Form Factory ce n'est pas qu'une gamme de diviseuses-formeuses, nous vous proposons une solution complète.



Meuble Mobilo avec rangement pour 8 grilles



Echelle à bacs avec 14 bacs



Plaque de tassage grille ou demi grille

Transibox
Système de transport des pâtons découpés



Easyskid
Feuille anti adhérente pour bacs



Porte grille droit ou gauche



Bac à farine aimanté

Catalogue de plus de 100 grilles.
Laissez place à votre imagination !

Le bon outil pour le bon produit

Parce que les besoins de l'un ne sont pas les besoins de l'autre, nous avons développé une gamme complète.

De la Diviform, adaptée aux pâtes fortement hydratées, à la nouvelle venue, la Paniform, version haut de gamme, complètement automatisée et paramétrable, chacun trouvera la machine qui sublimera ses produits.

	DIVIFORM	DIVIFORM +	TRADIFORM	PANIFORM
				 100% automatique
	Pour les pâtes fortement hydratées	**Pour tout type de pâte**	**Pour tout type de pâte**	**Pour tout type de pâte**
	Division-formage par grilles jusqu'à 5kg	**Division-formage par grilles jusqu'à 5 kg**	**Division en cuve jusqu'à 19 kg ou par grilles jusqu'à 5 kg**	**Division en cuve jusqu'à 19 kg ou par grilles jusqu'à 5 kg**
			Pains jusqu'à 1,9 kg avec l'option 10/20	**Pains jusqu'à 1,9 kg avec l'option 10/20**
click&cut!	●	●	●	●
Catalogue de plus de 80 grilles	●	●	●	●
Carrosserie et cuve en inox	●	●	●	●
Capot de tassage		●	●	●
Réglage de pression		●	●	●
Système de récupération de farine			●	●
Couteaux inox division en cuve			●	●
Easy Clean technology			●	●
Division 10/20			**Option**	**Option**
Easylock	●	●	●	●
Easyflour	**Option**	**Option**	**Option**	●
Fullmatic	**Option**	**Option**	**Option**	●
Dimensions en mm	1600 730 864	1760 730 864	1760 730 864	1760 787 981

Un condensé

La Paniform, condensé de technologie, vous offre tout ce dont vous avez besoin pour de votre voisin.

PANIFORM

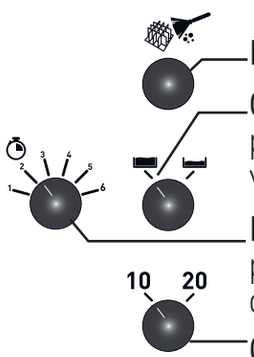
Capot de tassage

Système anti-projection de farine

Couteaux et cuve inox

Easyflour

Paramètres de réglage

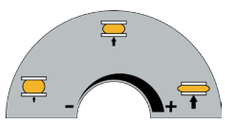


Nettoyage des couteaux

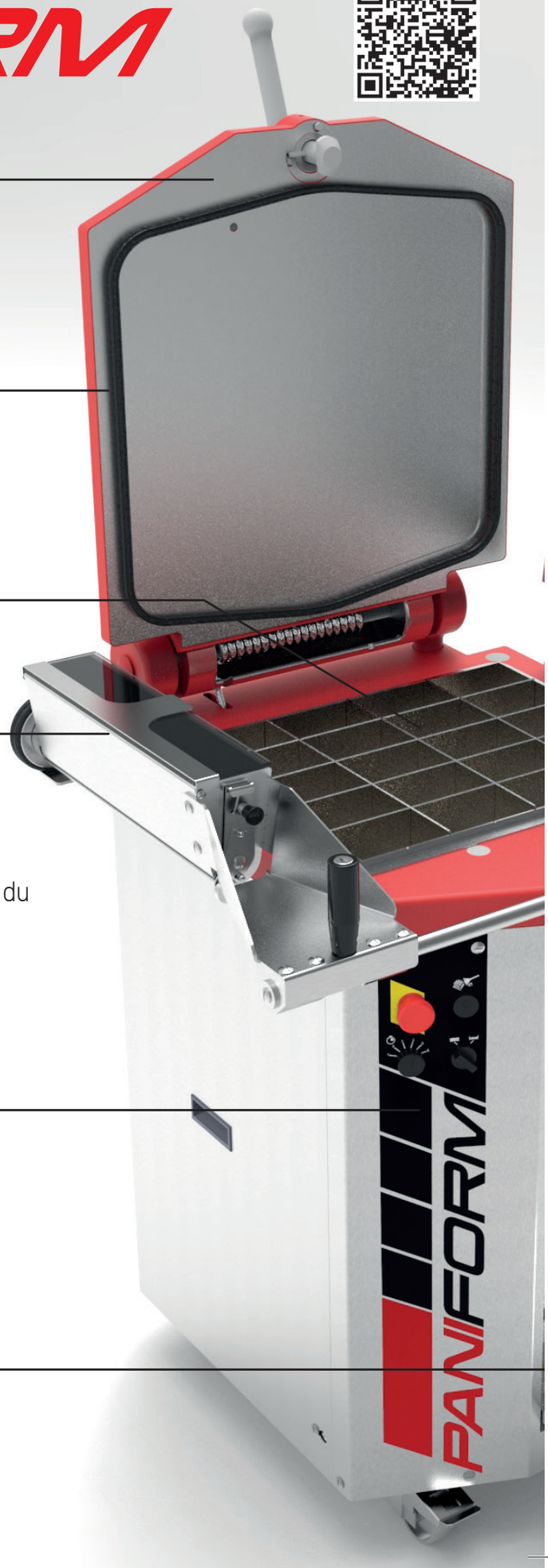
Choisir entre cuve pleine ou demi cuve
pour optimiser le rendement en fonction du volume de pâte travaillé

Régler le temps de pression
pour obtenir un tassage optimal sans dégazer la pâte

Option10/20 divisions pour
des pains jusqu'à 1,9 kg

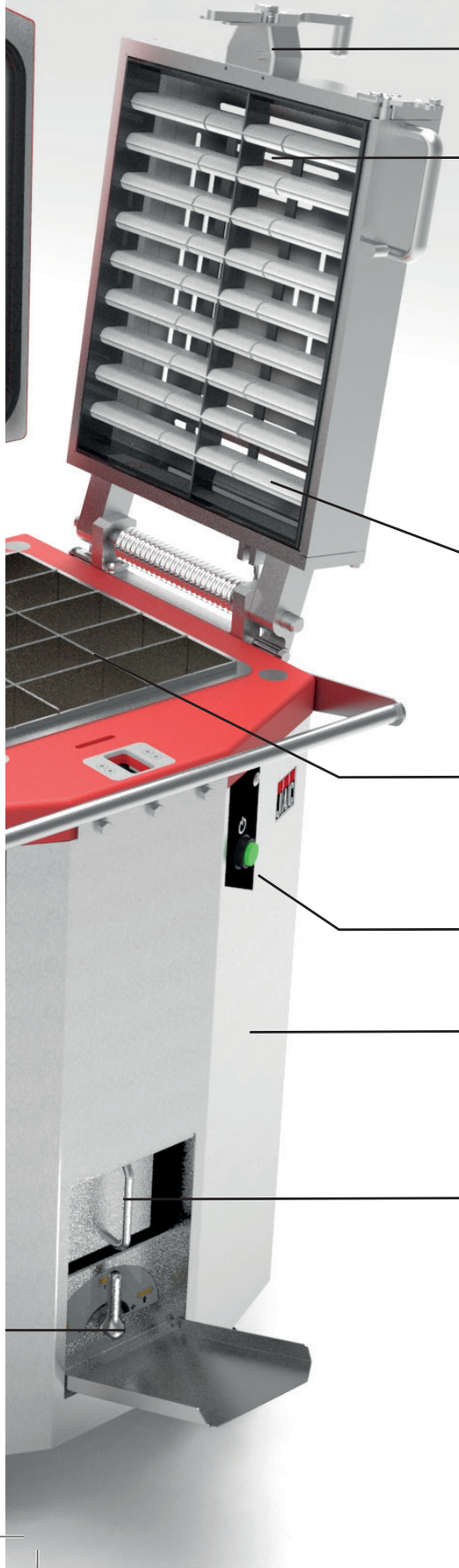


Réglage de la pression pour ne pas stresser la pâte



de technologie

proposer des produits authentiques, dans le respect des traditions tout en vous différenciant

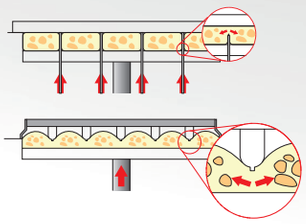


Easylock

click&cut! Breveté JAC

Système de changement rapide et ergonomique de grilles

Grilles à couteaux profilés
Pour une coupe parfaite sans détérioration du réseau gazeux



Easy Clean technology

Traitement EasyClean des taloches en fonte pour éviter le collage de la pâte

Fullmatic

Carrosserie en inox pour un nettoyage simplifié

Système de récupération de la farine

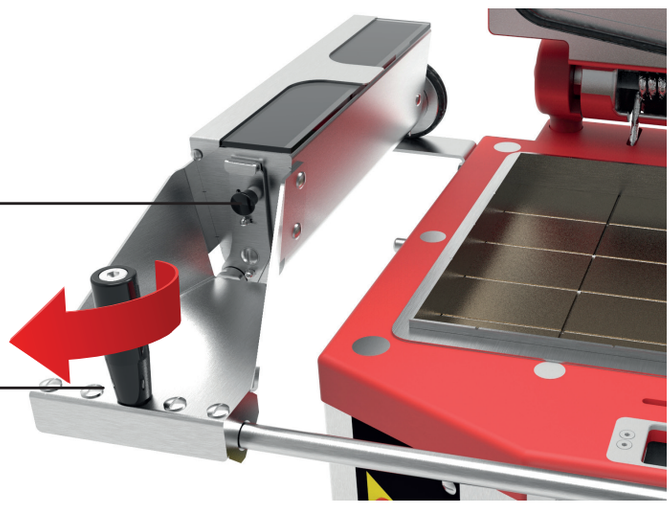
Easyflour

Breveté JJAC

Le Easyflour permet de fleurer la cuve d'un simple mouvement fluide et ergonomique.

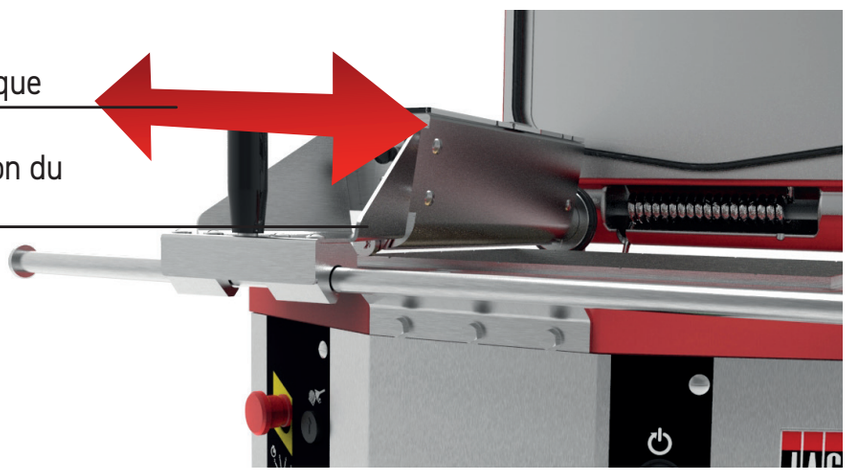
Deux positions de réglage du débit
Pour une consommation optimisée

Poignée rotative
pour un confort d'utilisation optimal



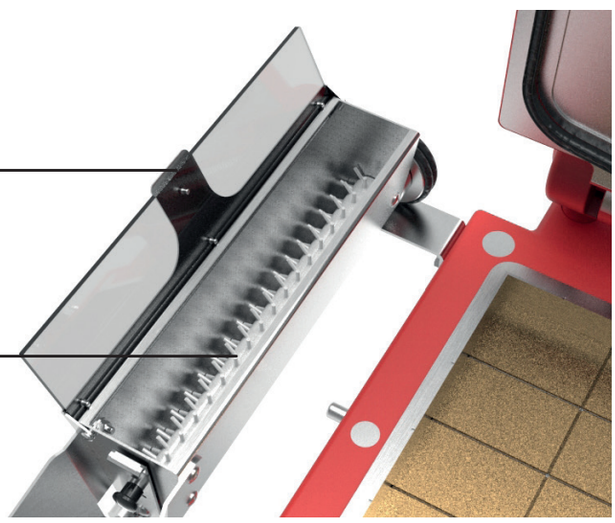
Mouvement linéaire fluide et ergonomique

Système breveté assurant une précision du
fleurage pour une hygiène maximale



Couvercle transparent
pour un contrôle du niveau de farine

Brosse rotative
pour une dispersion homogène de la farine

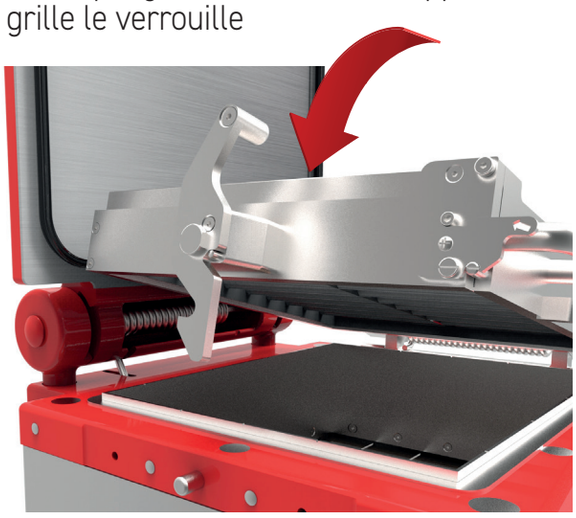


de technologie

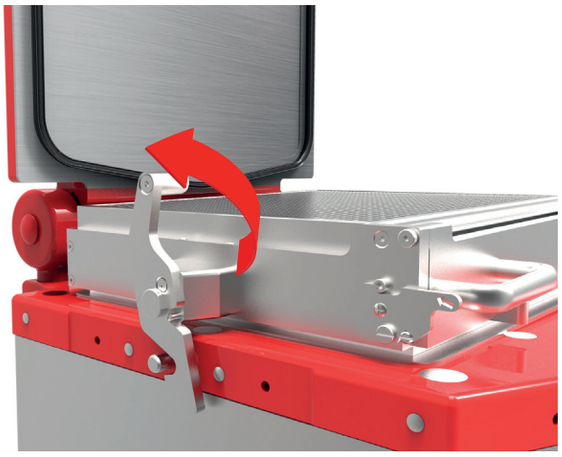
Accroche automatique du support de grilles

Easylock

Le simple geste de fermer le support de grille le verrouille



Une légère pression sur le levier et votre support de grille s'ouvre



Cycle automatique

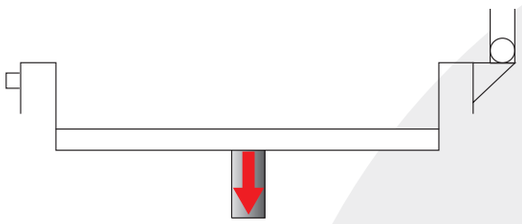
Fullmatic



Le bouton clignote. Afin de démarrer le cycle, presser le bouton. Les taloches descendent pour libérer la cuve.



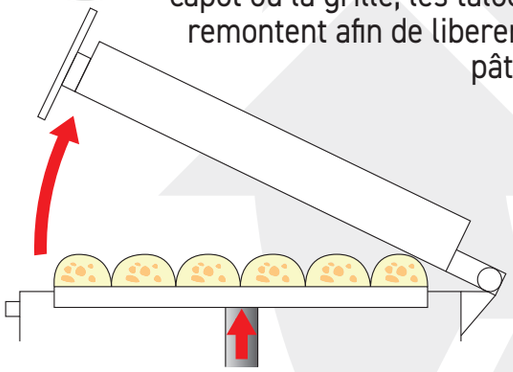
Le bouton est allumé. Vous pouvez verser votre pâte dans la cuve. La fermeture du capot ou de la grille démarre le cycle de tassage ou de découpe.







Une fois le cycle terminé, le bouton s'allume. Ouvrir le capot ou la grille, les taloches remontent afin de liberer les pâtons.





Le bouton s'éteint pendant le cycle de tassage ou de découpe.



Il nous en parle



Voilà plus de 8 ans que j'utilise la gamme de diviseuses-formeuses JAC dans mes différents points de vente. Associé à ma méthode de travail, elle répond parfaitement à mes besoins.

Une gestion des stocks de pâtes et une cuisson à la demande.

La Compacité, la fiabilité et la simplicité de cette gamme se trouvent désormais accentuées par l'automatisation amenée par la nouvelle Paniform permettant une meilleure ergonomie.

Christophe Cliet-Marrel

Faites comme lui, diversifiez votre gamme de produits à l'aide des nombreuses grilles disponibles dans notre catalogue.



GARANTIE 5 Jahre Ersatzteile Excl. Verschleißteile

Garantie valable sur toutes les pièces de votre machine, électroniques incluses et hors consommables.
N'hésitez pas à contacter votre revendeur agréé pour plus d'informations.

JAC Liège
Tél. : +32 (0)4 234 98 70
Fax : +32 (0)4 234 98 97
info@jac-machines.com

JAC Langres
Tél. : +33 (0)3 25 86 00 20
Fax : +33 (0)3 25 86 00 30
mail@jac-machines.com

JAC Moscow
Tel. : +7 916 474 2694
info.ru@jac-machines.com

JAC Boston
Tel. : + 1 781-721-2100
info.us@jac-machines.com

www.jac-machines.com