

JAC

20  
22



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 transférées 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.



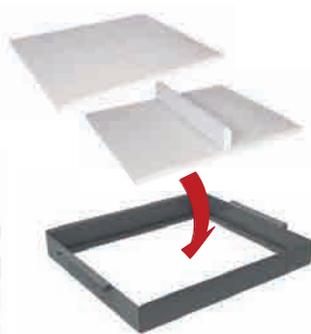
## Un concept global

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

Echelle à bacs avec 14 bacs



Meuble Mobilo avec rangement pour 8 grilles



Plaque de tassage grille ou demi grille



**Transibox**  
Système de transport des pâtons découpés



**Easykid**  
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 sublimerà ses produits.

	<b>DIVIFORM</b>	<b>DIVIFORM+</b>	<b>TRADIFORM</b>	<b>PANIFORM</b>
				
	Pour les pâtes fortement hydratées	Pour tout type de pâte	Pour tout type de pâte	<i>100% automatique</i> 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
	●	●	●	●
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			●	●
			●	●
Division 10/20			Option	Option
	●	●	●	●
	Option	Option	Option	●
	Option	Option	Option	●
Dimensions en mm	1600  730 864	1760  730 864	1760  730 864	1760  787 981

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

# PANIFORM



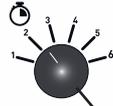
Capot de tassage

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
-  Option 10/20 divisions pour des pains jusqu'à 1,9 kg



Réglage de la pression pour ne pas stresser la pâte



# de technologie

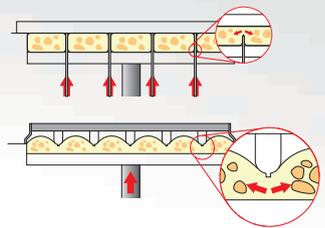
proposer des produits authentiques, dans le respect des traditions tout en vous différenciant

## Easylock

click & cut! Breveté

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  
EJAC

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

Deux positions de réglage du débit  
Pour une consommation optimisée

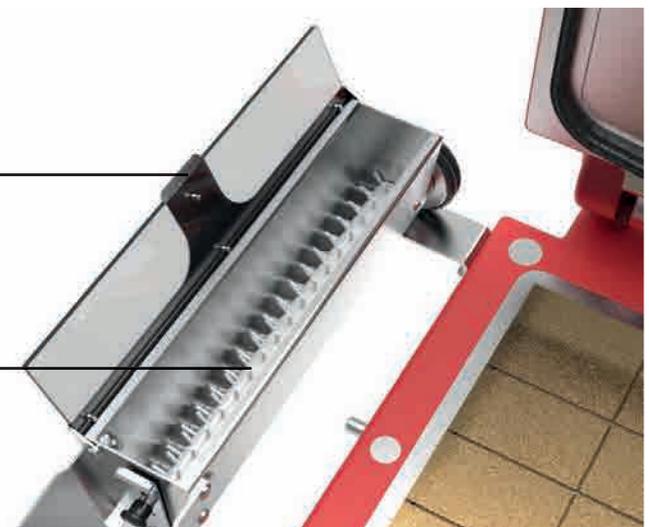
Poignée rotative  
pour un confort d'utilisation optimal

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

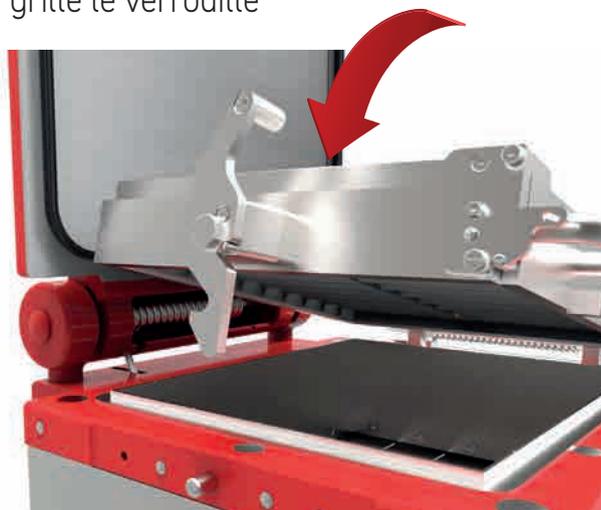


## de technologie

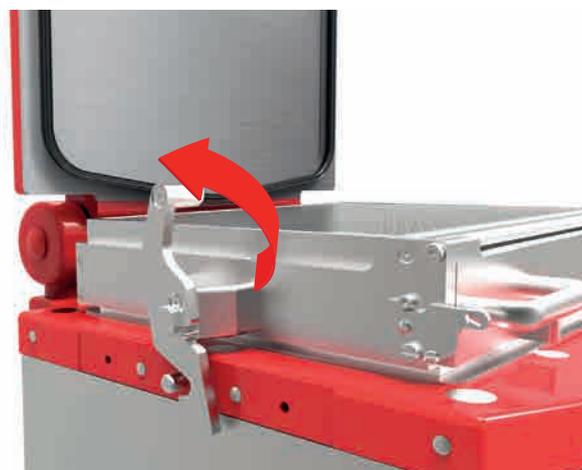
### Accroche automatique du support de grilles

# 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

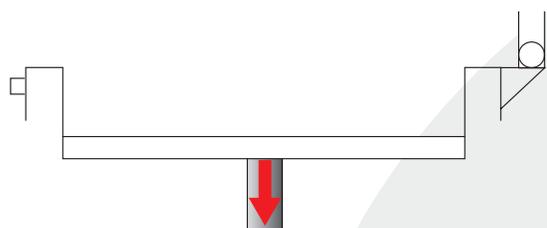


### Cycle automatique

# Fullmatic



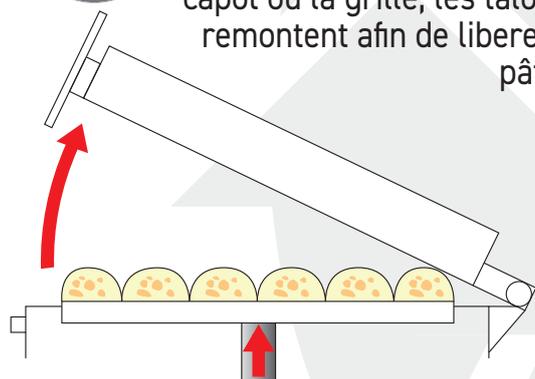
Le bouton clignote. Afin de démarrer le cycle, presser le bouton. Les taloches descendent pour libérer la cuve.



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 libérer les pâtons.



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



## Il nous en parle



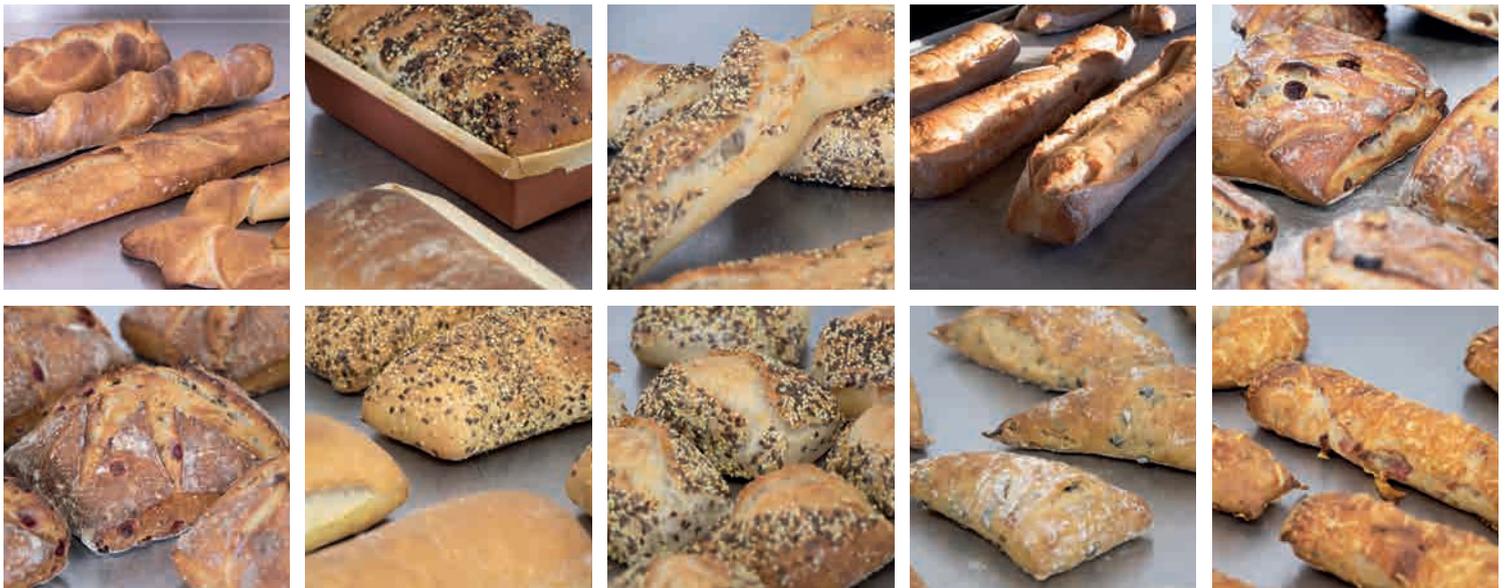
Voilà plus de 8 ans que j'utilise la gamme de diviseuses-formeuses JAC dans mes différents points de vente. Associé à ma méthode de travail, elle répond parfaitement à mes besoins.

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 Cllet-Marrel

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



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](http://www.jac-machines.com)