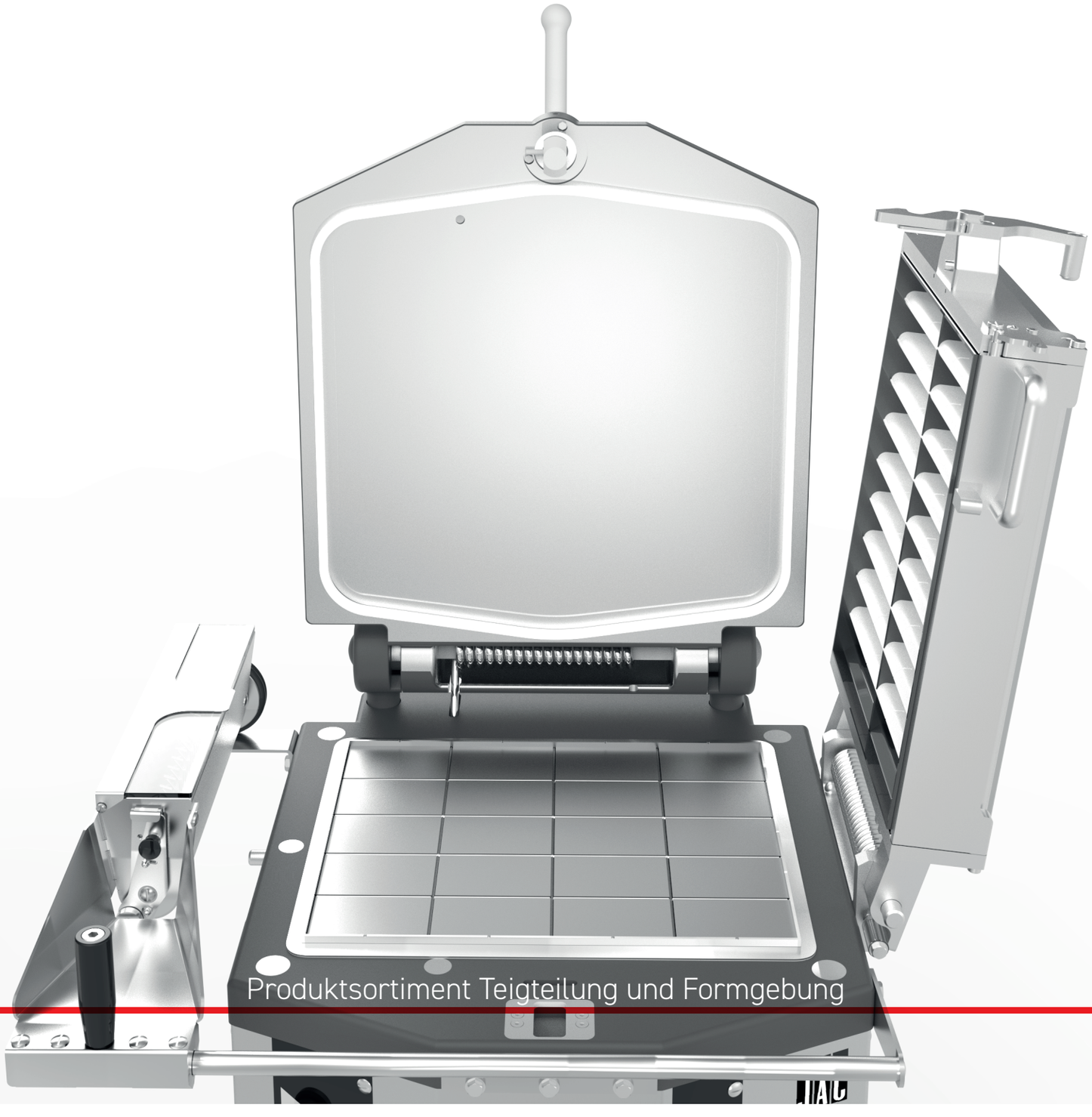
DE



Produktsortiment Teigteilung und Formgebung

(R)Evolution zur Rettung der Tradition

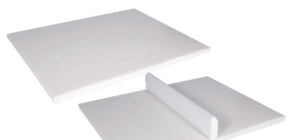
Umdenken um, ohne bei der Qualität Abstriche machen zu müssen, den ganzen Tag frisch gebackenes Brot anbieten zu können, ist das Versprechen des FormFactory Konzepts.

Mit unserem Formteiler Konzept wird der über Langzeit geführte Teig direkt von der Wanne in die Mulde des Formteilers gegeben. Sie verteilen den Teig ohne ihn zu entgasen, teilen ihn mit einem unserer Zahlreichen Formgitter, schießen Ihre Brote ein und erhalten im Handumdrehen natürlich frische Backwaren. Mit 72 Stunden Teighaltbarkeit sieht es auch mit Restbrot anders aus.

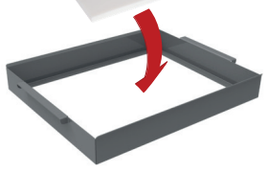


Gesamtkonzept

Weil Form Factory nicht nur ein Teigteilungs- und Formgebungssortiment ist, bieten wir Ihnen eine Komplettlösung.



Pressplatte mit Gitter oder Halbgitter



Transibox
Transportsystem für geschnittene Teiglinge

Regalgestell mit 14 Wannen





Easyskid
Antihaftfolie für Wannen

Beistellmöbel Mobilo mit Aufbewahrung für 8 Teigteilgitter





Gitterhalter links oder rechts



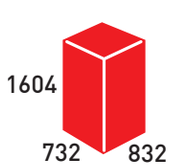
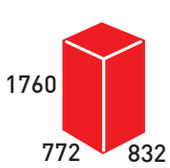
Magnetisierter Mehlbehälter

Unser Gitterkatalog enthält über 100 Formlösungen und ermöglicht Ihnen Ihrer Fantasie freien Lauf zu geben und Ihr Angebot zu vervielfältigen.

Das richtige Werkzeug für das richtige Produkt

Weil nicht alle dasselbe brauchen, haben wir ein ganzes Sortiment entwickelt.

Von der Diviform, die für sehr feuchten Teig geeignet ist, bis zur neuesten Entwicklung, der Paniform, einer besonders hochwertigen, komplett automatisierten und einstellbaren Ausführung, findet jeder die richtige Maschine für seine Erzeugnisse.

	DIVIFORM	DIVIFORM +	TRADIFORM	PANIFORM
				 100 % automatisch
	Für sehr feuchten Teig	**Für alle Teigsorten**	**Für alle Teigsorten**	**Für alle Teigsorten**
	Teigteilung und Formgebung mit Gittern bis 5 kg	**Teigteilung und Formgebung mit Gittern bis 5 kg**	**Teigteilung in der Mulde bis 19 kg oder mit Gittern bis 5 kg** **Brote bis 1,9 kg mit der Option 10/20**	**Teigteilung in der Mulde bis 19 kg oder mit Gittern bis 5 kg** **Brote bis 1,9 kg mit der Option 10/20**
click & cut!	●	●	●	●
Katalog mit über 80 Gittern	●	●	●	●
Gehäuse und Mulde aus Edelstahl	●	●	●	●
Pressdeckel		●	●	●
Druckregelung		●	●	●
Mehlrückgewinnungs-system			●	●
Edelstahlteilmesser in der Mulde			●	●
Easy Clean technology			●	●
Teilung 10/20			Optional	Optional
Easylock	●	●	●	●
Easyflour	Optional	Optional	Optional	●
Fullmatic	Optional	Optional	Optional	●
Maße in mm	 1604 732 832	 1760 772 832	 1760 772 832	 1760 787 979

Geballte

Die Paniform mit ihrer geballten Technologie bietet Ihnen alles, was Sie zur Herstellung überzeugender Waren in guter Backtradition brauchen, um sich von Ihrem Nachbarn abzuheben.

PANIFORM

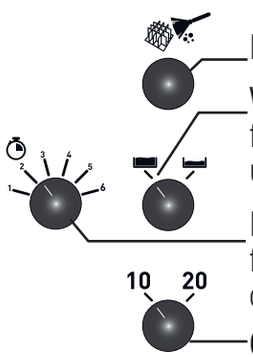
Pressdeckel

Mehlstaubauffangsystem

Messer und Mulde aus Edelstahl

Easyflour

Einstellparameter

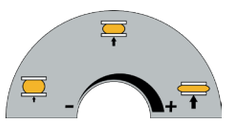


Messerreinigung

Wahl zwischen voller und halbvoller Mulde
für ein optimales Ergebnis bei unterschiedlichen Teigvolumen

Einstellung der Pressdauer
für optimales Pressen ohne Entgasen des Teigs

Option 10/20 Teilungen
für Brote bis 1,9 kg



Einstellung des Drucks, um den Teig nicht zu stark zu belasten



Technologie

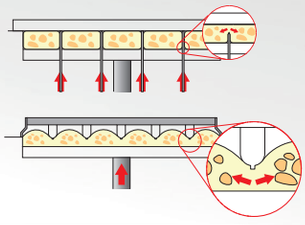


Easylock

click & cut! Patentiert JAC

Schneller, ergonomischer Gitterwechsel

Gitter mit Profilmessern Für perfektes Schneiden ohne Beeinträchtigung des Gasgefüges im Teig



Easy Clean technology

EasyClean-Behandlung der Gussköpfe verhindert Anhängen des Teigs

Fullmatic

Pflegeleichtes Edelstahlgehäuse

Mehlrückgewinnungssystem

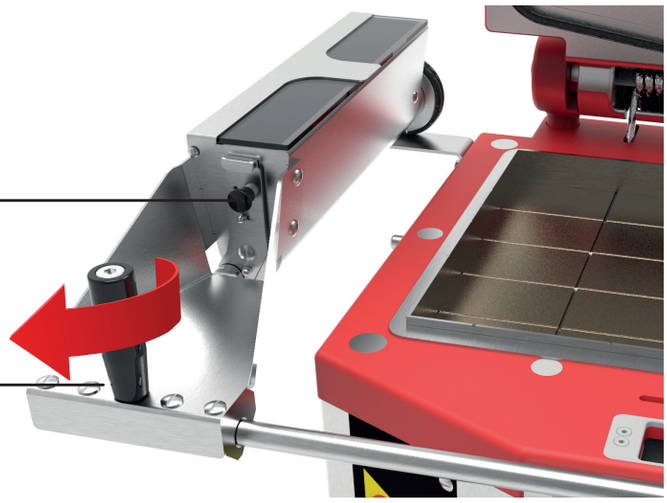
Easyflour

Patentiert JAC

Easyflour ermöglicht das Bemehlen der Teigmulde in einer einzigen fließenden ergonomischen Bewegung.

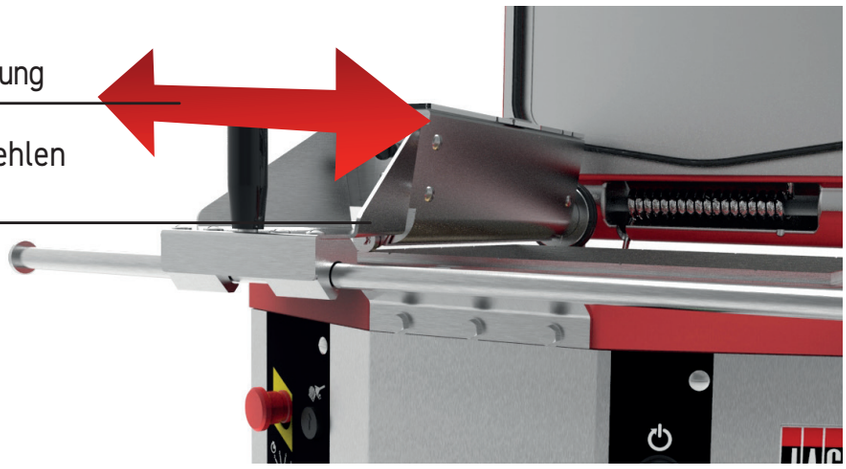
Zweistufige Geschwindigkeitseinstellung
zur Verbrauchsoptimierung

Drehgriff
für optimalen Benutzerkomfort



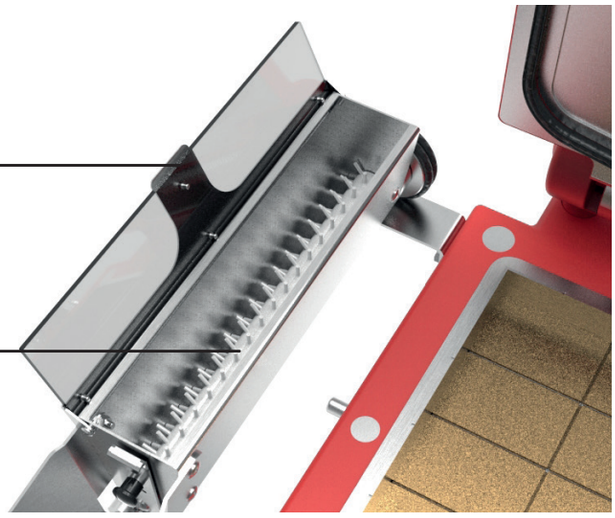
Flüssige und ergonomische lineare Bewegung

Patentiertes System für präzises Bemehlen
mit maximaler Hygiene



Transparente Abdeckung
zur Kontrolle des Mehlfüllstands

Drehbürste
für eine homogene Mehlverteilung



Technologie

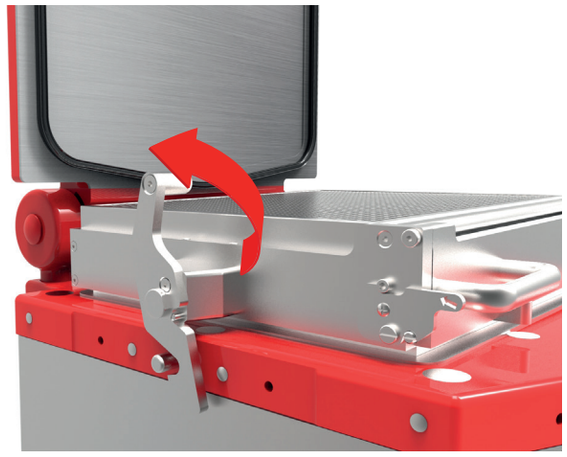
Automatisches Einrasten des Gitterhalters

Easylock

Verriegelung des Gitterhalters mit einem Handgriff



Durch leichten Druck auf den Hebel öffnet sich der Gitterhalter

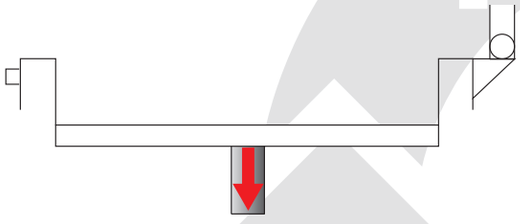


Automatikbetrieb

Fullmatic



Taste blinkt. Zum Starten des Vorgangs Taste drücken. Die Gussköpfe fahren herunter und geben die Mulde frei.



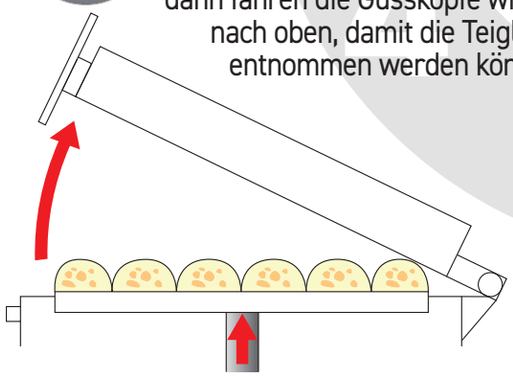


Taste leuchtet. Sie können Ihren Teig in die Mulde füllen. Durch Schließen der Abdeckung oder des Gitters wird der Press- oder Schneidevorgang gestartet.





Nach Beendigung des Vorgangs leuchtet die Taste auf. Abdeckung oder Gitter öffnen, dann fahren die Gussköpfe wieder nach oben, damit die Teiglinge entnommen werden können.





Die Leuchttaste erlischt während des Press- oder Schneidevorgangs.



Ein Bäcker erzählt



Seit über 8 Jahren verwende ich in meinen verschiedenen Verkaufsstellen Teigteiler und -former aus dem Sortiment von JAC. Sie passen zu meiner Arbeitsweise und entsprechen voll und ganz meinem Bedarf.

Vorratslagerung des Teigs und Backen je nach Nachfrage.

Neben der kompakten Bauweise, Zuverlässigkeit und einfachen Bedienung der Maschinen dieses Sortiments ermöglicht die neue Paniform dank Automatisierung ein noch ergonomischeres Arbeiten.

Christophe Cliet-Marrel

Christophe Cliet-Marrel, Mitglied der Bäckerinnung „Compagnons Boulangers du Devoir“, lädt Sie zu einem außergewöhnlichen Brotgenuss in seinen drei Niederlassungen ein, wo Sie Geschmack, Vielfalt und Konservierung neu entdecken können.



GARANTIE 5 Jahre Ersatzteile Excl. Verschleißteile

Diese Garantie gilt für alle - also auch elektronische - Bauteile Ihrer Maschine, nicht jedoch für Verschleißteile.
Für weitere Auskünfte können Sie sich gerne an Ihren zugelassenen Vertriebspartner wenden.

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
Fax : + 1 781-721-2112
office@jac-machines.com

www.jac-machines.com