

JAC

20
22



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.



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

Teigteilung in der Mulde bis 19 kg oder mit Gittern bis 5 kg

Brote bis 1,9 kg mit der Option 10/20

Brote bis 1,9 kg mit der Option 10/20

	●	●	●	●
Katalog mit über 80 Gittern	●	●	●	●
Gehäuse und Mulde aus Edelstahl	●	●	●	●
Pressdeckel		●	●	●
Druckregelung		●	●	●
Mehlrückgewinnungssystem			●	●
Edelstahlteilmesser in der Mulde			●	●
			●	●
Teilung 10/20			Optional	Optional
Easylock	●	●	●	●
Easyflour	Optional	Optional	Optional	●
Fullmatic	Optional	Optional	Optional	●
Maße in mm				

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

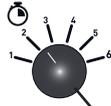
Mehlstaubauffangsystem

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

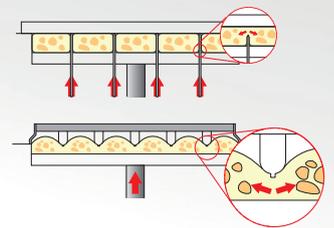


Easylock

click & cut! Patentiert

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

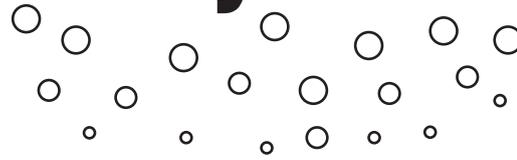
Fullmatic

Pflegeleichtes Edelstahlgehäuse

Mehlrückgewinnungssystem

Easyflour

Patentiert
JAC



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

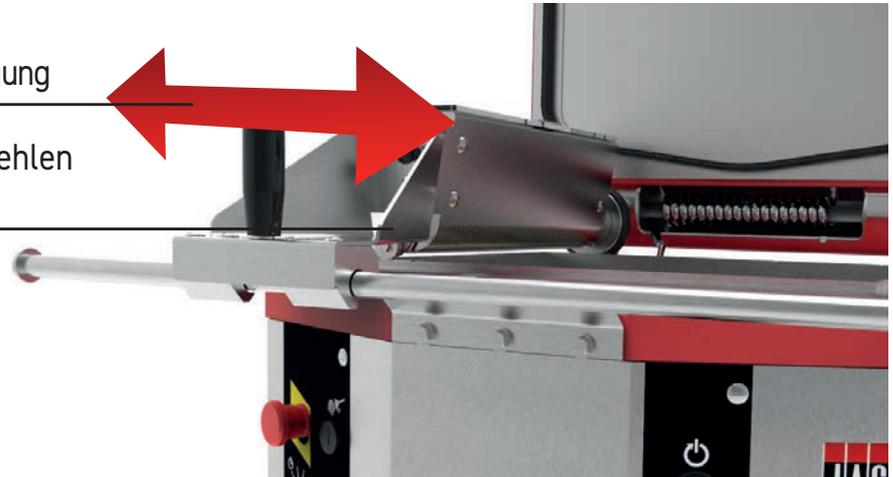
Zweistufige Geschwindigkeitseinstellung zur Verbrauchsoptimierung

Drehgriff für optimalen Benutzerkomfort



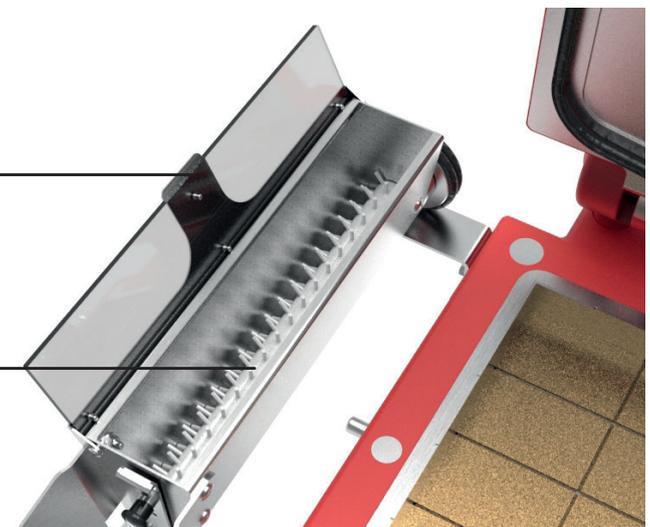
Flüssige und ergonomische lineare Bewegung

Patentiertes System für präzises Bemehlen mit maximaler Hygiene



Transparente Abdeckung zur Kontrolle des Mehlfüllstands

Drehbürste für eine homogene Mehlverteilung

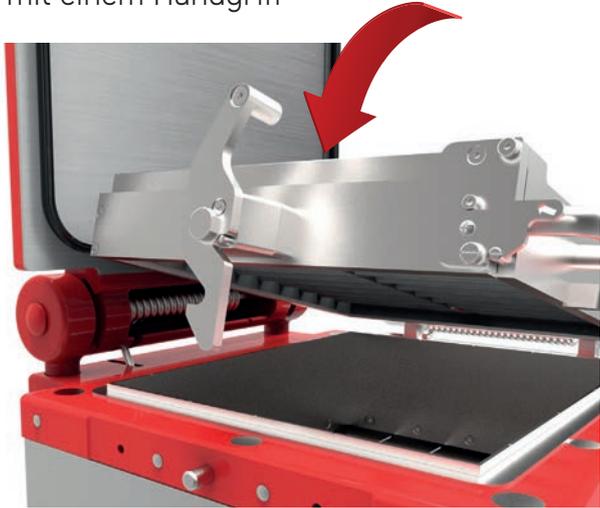


Technologie

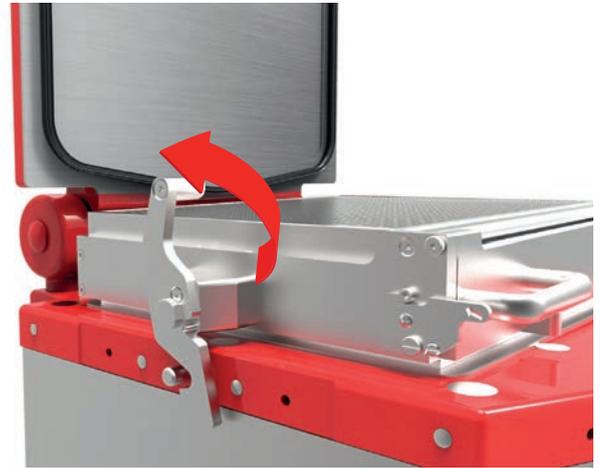
Automatisches Einrasten des Gitterhalters

Easylock

Verriegelung des Gitterhalters mit einem Handgriff



Durch leichten Druck auf den Hebel öffnet sich der Gitterhalter

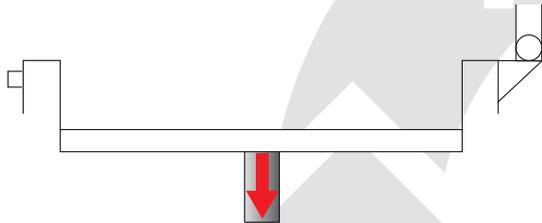


Automatikbetrieb

Fullmatic



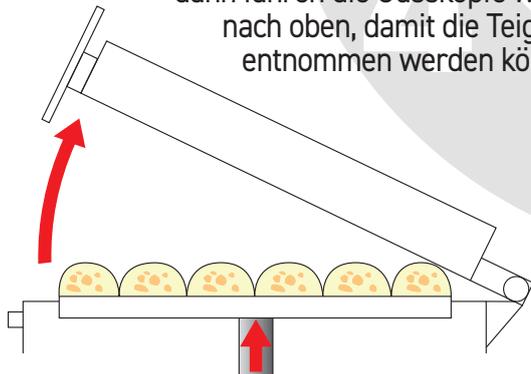
Taste blinkt. Zum Starten des Vorgangs Taste drücken. Die Gussköpfe fahren herunter und geben die Mulde frei.



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 Leuchttaete 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 Cllet-Marrel

Christophe Cllet-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.



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