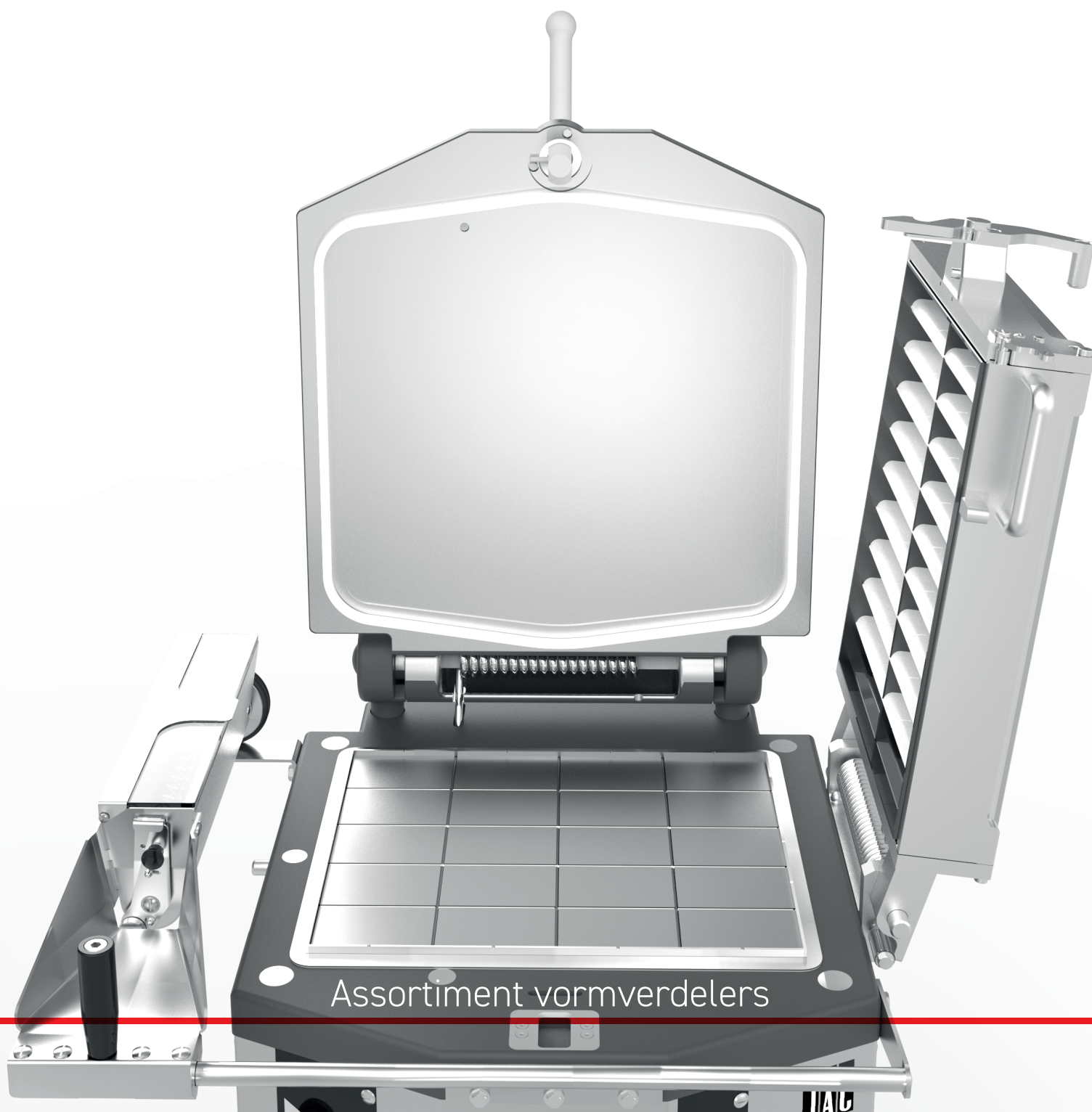


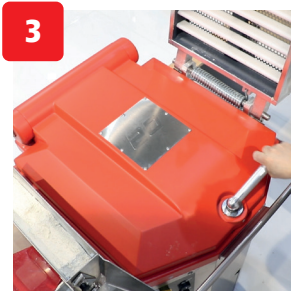


Assortiment vormverdelers

Een (r)evolutie in dienst van de traditie

Uw bakkerij reorganiseren om de hele dag warm brood aan te bieden zonder in te boeten op de kwaliteit van uw producten, daar zet het concept Form Factory op in.

Dankzij het vormverdelingsproces wordt het deeg dat in de kamer is opgeslagen, rechtstreeks in de kuip van uw vormverdelers geplaatst. Pers het deeg zonder het te ontgassen, verdeel het deeg met de diverse beschikbare roosters, plaats uw deegballen in de oven. In minder dan 30 minuten hebt u versgebakken brood, op elk moment van de dag en verbetert u uw rentabiliteit dankzij het deegbeheer tot 72 uur.



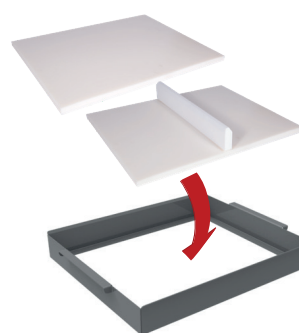
Een totaalconcept

Omdat Form Factory niet louter een assortiment vormverdelers is, stellen we u graag een totaaloplossing voor.



Bakkenrek met 14 bakken

Mobilo-meubel met bergruimte voor acht roosters



Persplaat met rooster of half rooster



Transibox
Transportsysteem voor de gesneden deegballen



Easykid
Antikleefblad voor bakken



Roosterhouder rechts of links

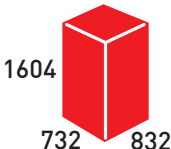
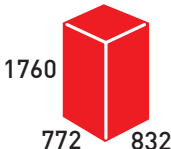
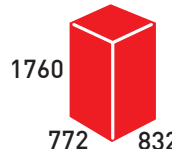
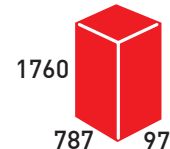
Gemagnetiseerde bloembak

Catalogus met meer dan 100 roosters. Laat uw verbeelding de vrije loop!

Het beste gereedschap voor het beste product

Omdat niet iedereen dezelfde behoeften heeft, hebben we een volledig assortiment ontwikkeld.

Gaande van de Diviform, aangepast voor deeg met een hoog vochtgehalte, tot de nieuwe hoogwaardige Paniform, volautomatisch en afstelbaar, zodat ieders producten mooi tot hun recht komen.

	<i>DIVIFORM</i>	<i>DIVIFORM+</i>	<i>TRADIFORM</i>	<i>PANIFORM</i>
				 <i>100% automatisch</i>
	Voor deegtypes met een hoog vochtgehalte	Voor elk type deeg	Voor elk type deeg	Voor elk type deeg
	Vormverdeling door roosters tot 5 kg	Vormverdeling door roosters tot 5 kg	Vormverdeling in kuip tot 19 kg of door roosters tot 5 kg	Vormverdeling in kuip tot 19 kg of door roosters tot 5 kg
			Broden tot 1,9 kg met de optie 10/20	Broden tot 1,9 kg met de optie 10/20
	●	●	●	●
Catalogus met meer dan 80 roosters	●	●	●	●
Roestvrijstalen kuip en afwerking	●	●	●	●
Persdeksel		●	●	●
Drukregeling		●	●	●
Bloemopvangsysteem			●	●
Roestvrijstalen messen voor verdeling in de kuip			●	●
			●	●
Verdeling 10/20			Optie	Optie
Easylock	●	●	●	●
Easyflour	Optie	Optie	Optie	●
Fullmatic	Optie	Optie	Optie	●
Afmetingen in mm				

De Paniform biedt u met zijn maximale technologie alles wat u nodig hebt om authentieke producten aan te

PANIFORM

Persdeksel

Antibloemspatsysteem

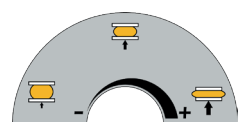
Roestvrijstalen messen en kuip

Easyflour



Instellingen

-  Reiniging van de messen
-  Volle of halfvolle kuip
voor het optimale rendement in functie
van de hoeveelheid deeg
-  Perstijd
voor een optimale persing zonder
het deeg te ontgassen
-  Keuze 10/20 verdelingen
voor broden tot 1,9 kg



Drukregeling voor een
aangepaste ontgassing



e technologie

e bieden die zijn gemaakt met respect voor de traditie, maar waarmee u zich toch onderscheidt van uw concurrenten.

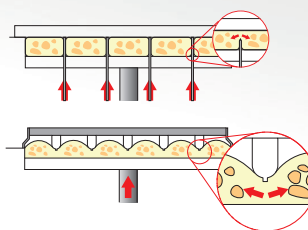
Easylock

click
& cut!

Geotrooieerd
MAG

Systeem om roosters snel en ergonomisch te vervangen

Roosters met
geprofileerde messen
om perfect
te snijden zonder
het gasevenwicht
te verstoren



Easy Clean
technology

EasyClean-behandeling van de
smeedijzeren afstrijkers
waardoor het deeg niet vastkleeft

Fullmatic

Roestvrijstalen afwerking voor een eenvoudigere reiniging

Bloemopvangsysteem

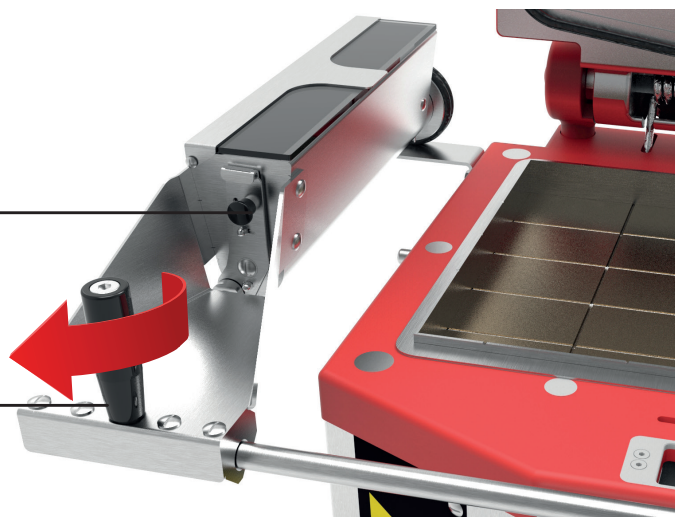
Easyflour

Geotrooieerd
JAC

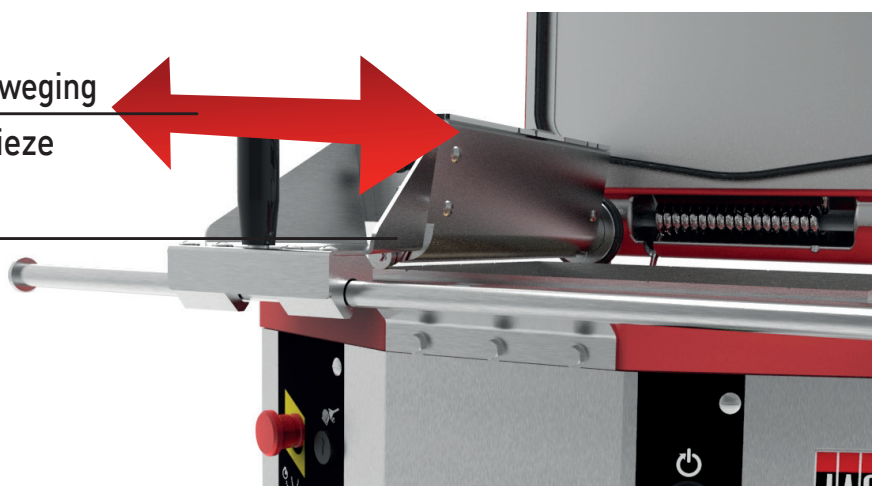
Met de Easyflour kunt u de kuip bestrooien met bloem in een vloeiende en ergonomische beweging.

Twee standen voor het debiet
voor een geoptimaliseerd gebruik

Draaihendel
voor een optimaal gebruiksgemak

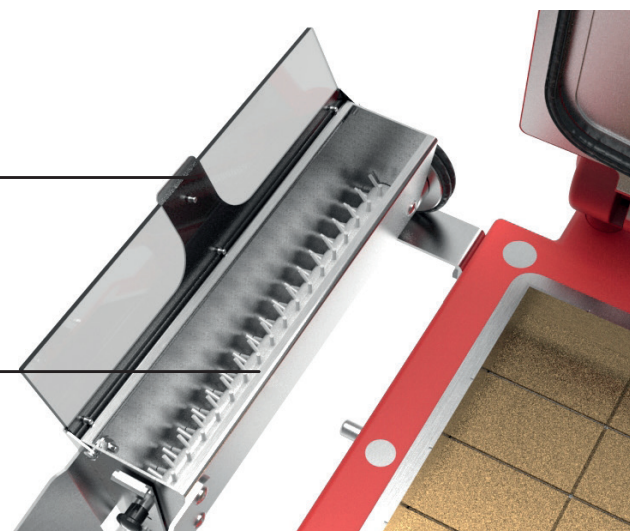


Vloeiende en ergonomische lineaire beweging
Geotrooieerd systeem dat een precieze
bloembestrooiing verzekert voor
maximale hygiëne



Transparant deksel
om het bloemniveau te controleren

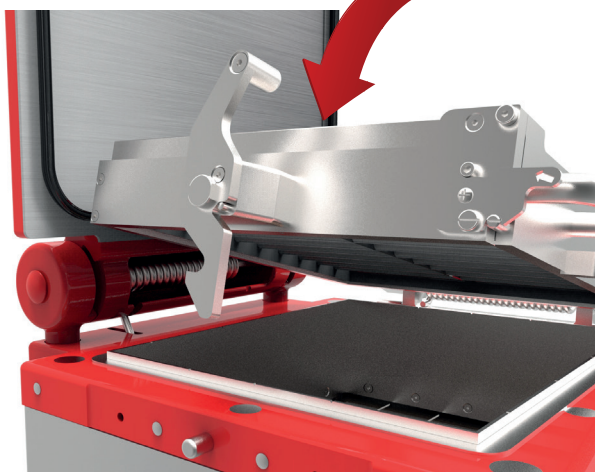
Roterende borstel
voor een gelijkmatige verspreiding van de bloem



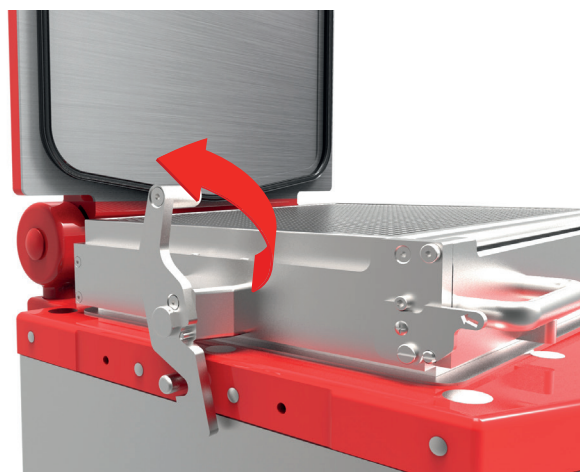
Automatisch vasthaken van de roosterondersteuning

Easylock

Door de roosterondersteuning te sluiten wordt ze vergrendeld



De roosterondersteuning gaat weer open door zacht op de hendel te drukken

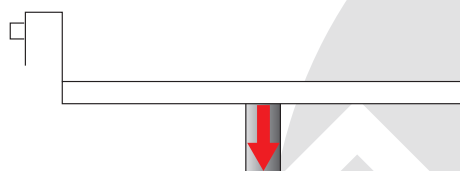


Automatische cyclus

Fullmatic



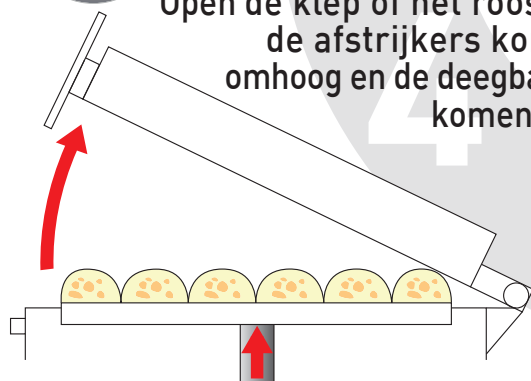
De knop knippert. Druk op de knop om de cyclus te starten. De afstrijkers gaan omlaag om de kuip vrij te maken.



De knop brandt continu. U kunt het deeg in de kuip leggen. Als u de klep of het rooster sluit, start de pers- of snijcyclus.



Zodra de cyclus is voltooid, gaat de knop branden. Open de klep of het rooster, de afstrijkers komen omhoog en de deegballen komen vrij.



De knop dooft tijdens de pers- of snijcyclus.



Een professional aan het woord



Ik gebruik al meer dan acht jaar het assortiment vormverdelers van JAC in al mijn winkels. Het is aangepast aan mijn werkmethode en voldoet volledig aan mijn behoeften: het beheer van de deegvoorraad en brood bakken op vraag.

De nieuwe Paniform zorgt dankzij zijn automatisering voor een betere ergonomie, en doet de compactheid, betrouwbaarheid en eenvoud van dit assortiment alle eer aan.

Christophe Cllet-Marrel

Diversifieer ook uw productenassortiment dankzij de diverse roosters in onze catalogus.



Deze garantie geldt voor alle onderdelen van uw machine, ook de elektronische onderdelen maar niet op de slijtageonderdelen.
Aarzel niet om contact op te nemen met uw erkende verdeler voor meer informatie.

EUROPA

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

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

JAC GmbH Heidelberg
Tel. : +49 (0)6226/952600
Fax : +49 (0)6226/9526012
post@jac-machines.com

RUSLAND

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

VS

JAC Inc. Boston
Tel. : +1 781-721-2100
Fax : +1 781-721-2112
office@jac-machines.com

www.jac-machines.com