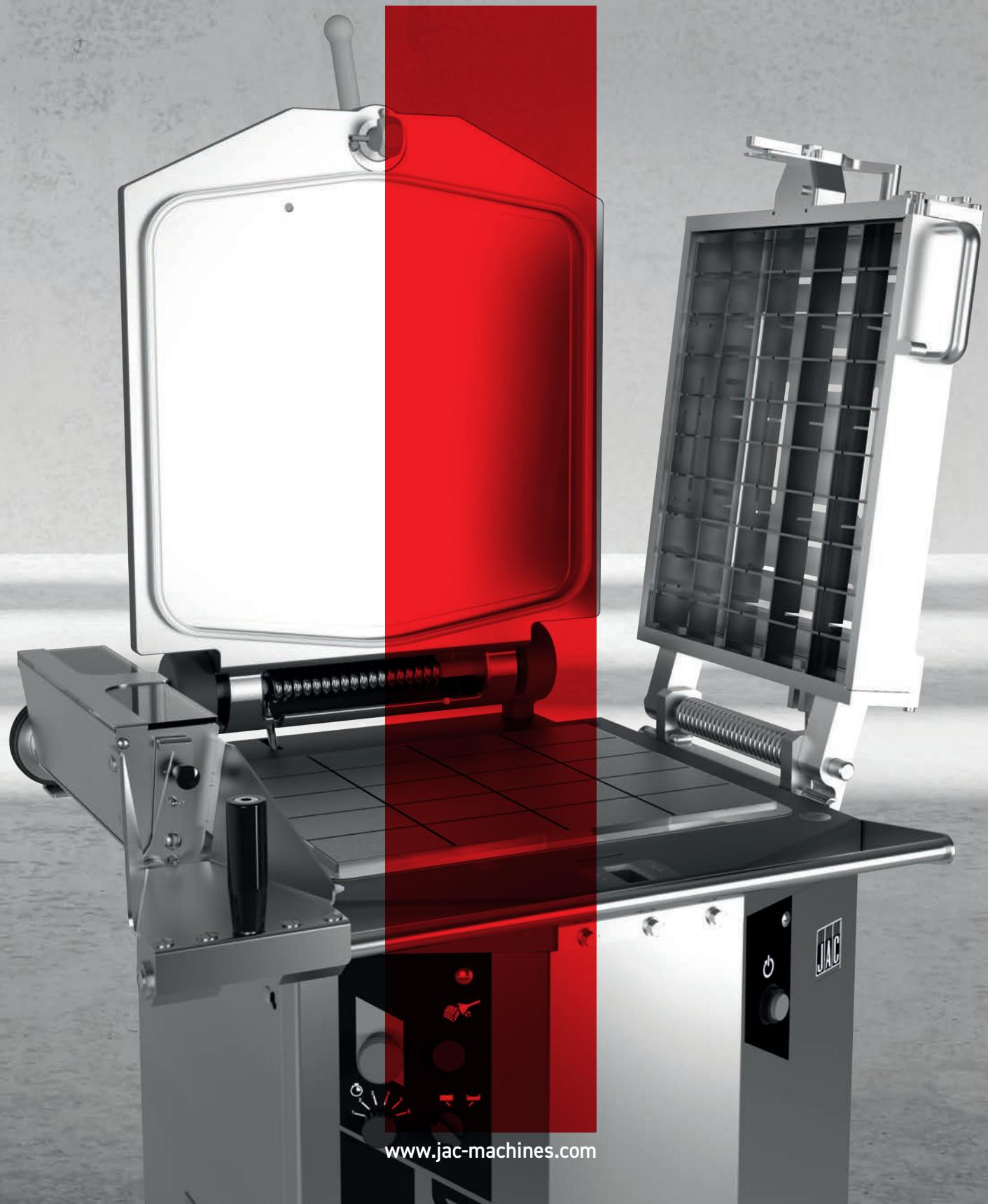




Гамма делителей-формовщиков



Эволюция на службе у традиции

Реорганизация вашей пекарни для продажи горячего хлеба в течение всего дня без ущерба для качества продукта — дерзкая цель концепции Form Factory.

Благодаря технологическому процессу деления и формовки тесто, находящееся в камере, направляется непосредственно в кювету делителя-формовщика. Спрессуйте тесто, не дегазируя его, разделите с помощью многочисленных доступных вариантов решеток, отправьте тестовые заготовки пекаться на 30 минут — и вы получите свежий хлеб в любое время суток, увеличив производительность благодаря системе управления тестом в течение 72 часов.



Глобальная концепция

Потому что Form Factory — это не только гамма делителей-формовщиков. Мы предлагаем вам комплексные решения.

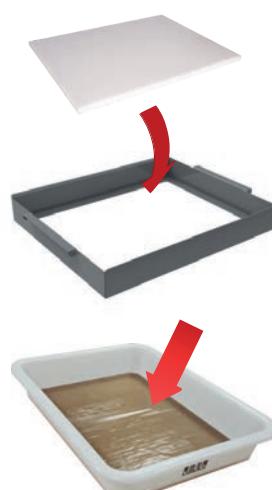
Тележка
для баков
(на 14 баков)



Тумбочка MOBILO
с полочками
для 8 решеток



Пластина для
прессовки на
решетку или
на половину
решетки



Transibox
Система
транспортировки
разрезанных
тестовых заготовок

EasySkid
Лист для
предотвращения
прилипания
теста к бакам



Правый или
левый держатель
решетки



Магнитный
бак с мукой

Каталог более 100 решеток.
Уступите место воображению!

Нужный инструмент для нужного продукта

Мы разработали полную линейку, так как у разных людей разные потребности.

От Diviform, подходящего для теста с высоким содержанием воды, до новинки Paniform — полностью автоматизированной и программируемой модификации высшей ценовой категории — каждый найдет машину, которая придаст великолепия вашей продукции.

	DIVIFORM	DIVIFORM+	TRADIFORM	PANIFORM
Для очень влажного теста				
Деление и формовка на решетках до 5 кг				
click & cut!	●	●	●	●
Каталог более 80 решеток	●	●	●	●
FlexiCut	●	●	●	●
Корпус и кювета из нержавеющей стали	●	●	●	●
Крышка для прессовки		●	●	●
Регулировка давления		●	●	●
Система сбора муки			●	●
Ножи из нержавеющей стали для разделения в кювете			●	●
Easy Clean technology			●	●
Деление 10/20			Опция	Опция
Easylock	●	●	●	●
Easyflour	Опция	Опция	Опция	●
Fullmatic	Опция	Опция	Опция	●
Размеры в мм	1600 730 864	1760 730 864	1760 730 864	1760 787 981

Paniform – это сгусток технологий, который даст вам возможность предложить традиционные аутентичные продукты и при этом выгодно отличаться от ваших конкурентов.

PANIFORM

Крышка для прессовки



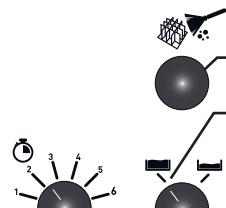
Система предотвращения выброса мучной пыли

Ножи и кювета из нержавеющей стали

Easyflour



Параметры регулировки



Чистка ножей

Выбор целой кюветы или половины кюветы
для увеличения производительности в зависимости
от объема обрабатываемого теста

Настройка времени давления

для получения оптимальной прессовки
без дегазации теста

10

20

Опция резки на 10/20 частей
для буханок весом до 1,9 кг



Регулировка давления, чтобы
не перегружать тесто



ТЕХНОЛОГИЙ

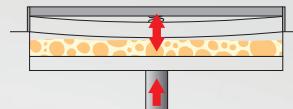
Easylock

click & cut! Патент 

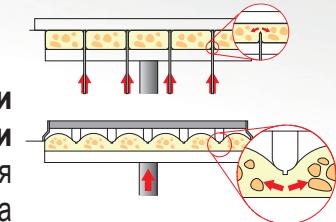
Система быстрой и эргономичной замены решеток

FlexiCut

Решетки с гибкими ножами для равномерной нарезки



Решетки с профильными ножами для предотвращения дегазации теста



Система обработки прижимных пластин из алюминиевого сплава EasyClean для предотвращения прилипания теста

Easy Clean
technology

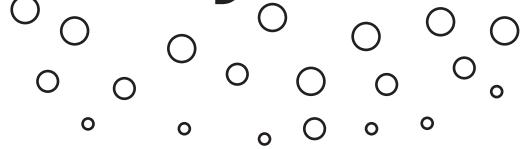
Fullmatic

Корпус из нержавеющей стали для упрощения ухода

Система сбора муки

Easyflour

Патент
ДАЕ



Easyflour позволяет быстро посыпать кювету простым, плавным и эргономичным движением.

Два положения регулировки расхода муки
для оптимизации потребления



Поворотная ручка
для максимально комфортного использования



Плавное и эргономичное линейное движение

Запатентованная система, обеспечивающая
точность посыпки для максимальной гигиены

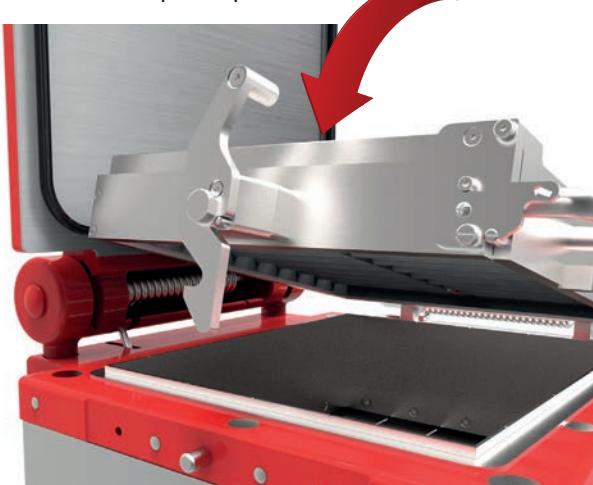


ТЕХНОЛОГИЙ

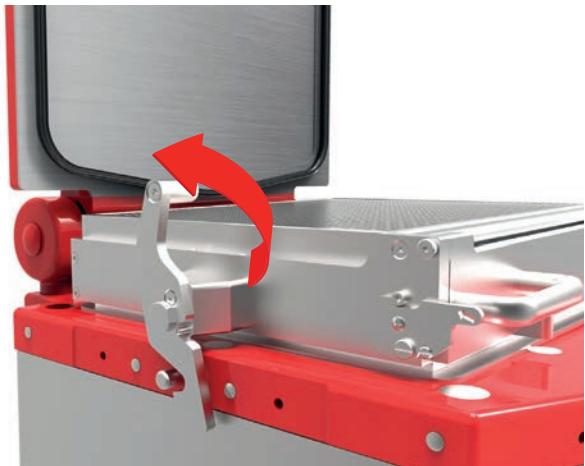
Автоматическое зацепление держателя решеток

Easylock

Держатель решетки блокируется простым движением при закрытии



Легкое нажатие на рычаг — и держатель решетки открывается



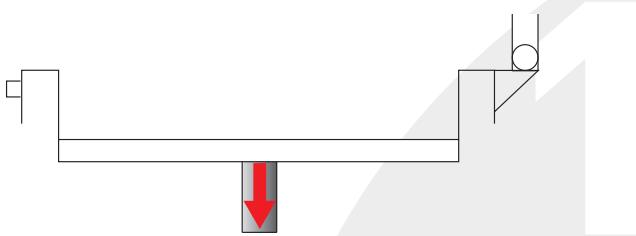
Автоматический цикл

Fullmatic

Кнопка мигает. Для запуска цикла нажмите кнопку. Прижимные пластины опускаются и освобождают кювету.



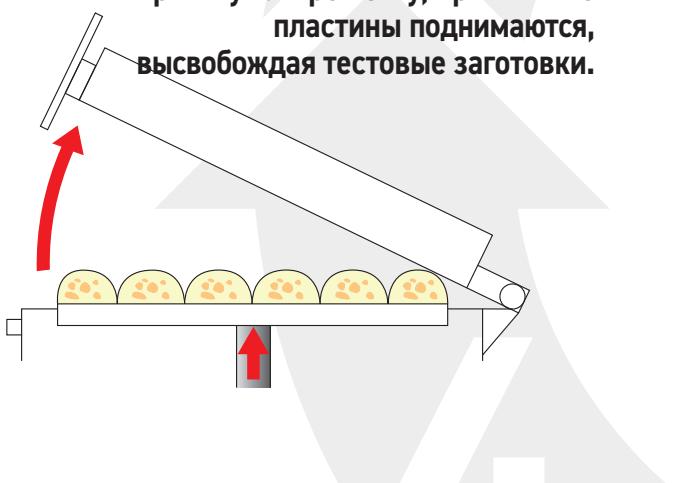
Кнопка горит. Можно выгружать тесто в кювету. После закрытия крышки или решетки запускается цикл прессовки и нарезки.



По завершении цикла кнопка загорается. Откройте крышку или решетку, прижимные пластины поднимаются, высвобождая тестовые заготовки.



Кнопка выключается во время выполнения цикла прессовки или резки.



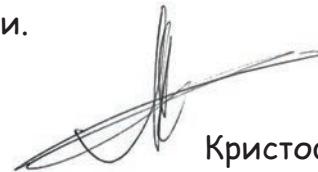
Слово Мастеру-пекарю



Уже более 8 лет я пользуюсь гаммой делителей-формовщиков JAC в различных торговых точках. В сочетании с моими методами работы она идеально соответствует моим потребностям.

Управление запасами теста и выпечка под заказ.

Компактность, надежность и простота этой линейки отныне подчеркиваются автоматизацией, привнесенной новинкой Paniform, обеспечивающей улучшение эргономики.



Кристофф Клие-Маррель
(Christophe Clie-Marré)

Работайте как он, разнообразьте выбор вашей продукции с помощью многочисленных решеток, представленных в нашем каталоге.



Гарантия распространяется на все детали машины, включая электронные компоненты.

Гарантия не распространяется на расходные материалы.

За дополнительной информацией просьба обращаться к Дистрибуторам.

info.ru@jac-machines.com

Тел.: +7 495 621 7045

www.jac-machines.com

ООО «ЖАК»

105062, Россия, г. Москва, ул. Покровка, д. 29