

JAC

20
22



Gama de
divisoras-
formadoras



Una (r)evolución al servicio de la tradición

La atrevida apuesta del concepto de Form Factory consiste en reorganizar el espacio de trabajo para ofrecer pan caliente durante todo el día sin desvirtuar la calidad del producto.

Gracias al proceso de división-formación, la masa almacenada en la cámara se traslada directamente a la cuba de su divisora-formadora. Comprima la masa sin desgasificarla; divídala gracias a las numerosas rejillas disponibles; hornee los pastones y, en menos de 30 minutos, tendrá pan fresco para toda la jornada y mejorará su rentabilidad gracias a una gestión de la masa de hasta 72 horas.



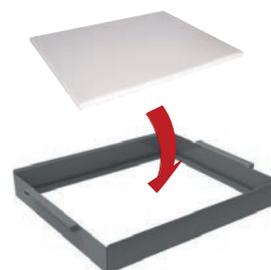
Un concepto global

Form Factory es más que una gama de divisoras-formadoras; le ofrecemos una solución integral.



Porta-bandejas con 14 bandejas

Mueble Mobilo con compartimentos para 8 rejillas



Placa de amontonamiento de rejilla o media rejilla

Transibox
Sistema de transporte de pastones cortados



Easykid
Lámina antiadherente para bandejas



Porta-rejillas derecho o izquierdo



Bandeja de harina imantada

Catálogo con más de 100 rejillas. ¡Deje volar su imaginación!

La herramienta adecuada para un buen producto

Como las necesidades de cada persona no son iguales, hemos desarrollado una gama completa.

Cada persona encontrará la máquina adecuada para perfeccionar sus productos: desde la Diviform, adaptada a masas muy hidratadas, hasta la reciente Paniform, una versión de alta gama completamente automatizada y configurable.

	<i>DIVIFORM</i>	<i>DIVIFORM+</i>	<i>TRADIFORM</i>	<i>PANIFORM</i>
				
	Para masas muy hidratadas	Para todo tipo de masas	Para todo tipo de masas	100 % automático Para todo tipo de masas
	División-formación en rejillas hasta 5 kg	División-formación en rejillas hasta 5 kg	División en cuba hasta 19 kg o en rejillas hasta 5 kg	División en cuba hasta 19 kg o en rejillas hasta 5 kg
			Panes de hasta 1,9 kg con la opción 10/20	Panes de hasta 1,9 kg con la opción 10/20
	●	●	●	●
Catálogo con más de 80 rejillas	●	●	●	●
	●	●	●	●
Estructura y cuba de acero inoxidable	●	●	●	●
Tapa de amontonamiento		●	●	●
Ajuste de presión		●	●	●
Sistema de recuperación de harina			●	●
Cuchilla de acero inoxidable, división en cuba			●	●
			●	●
División 10/20			Opcional	Opcional
	●	●	●	●
	Opcional	Opcional	Opcional	●
	Opcional	Opcional	Opcional	●
Dimensiones en mm	1600  730 864	1760  730 864	1760  730 864	1760  787 981

La Paniform, de alta tecnología, proporciona todo lo necesario para ofrecer productos auténticos que

PANIFORM

Tapa de amontonamiento

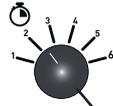
Sistema antiproyección de harina

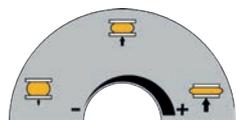
Cuchillas y cuba de acero inoxidable

Easyflour



Parámetros de ajuste

-  Limpieza de las cuchillas
-  Elija entre cuba completa o media cuba para optimizar el rendimiento en función del volumen de masa
-   Ajuste el tiempo de presión para obtener un amontonamiento óptimo sin desgasificar la masa
-  Opción de 10 o 20 divisiones para panes de hasta 1,9 kg



Ajuste de la presión para no forzar la masa



tecnología

os que respeten las tradiciones y le diferencien de la competencia.

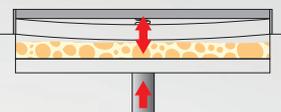
Easylock

Sistema de cambio de rejillas rápido y ergonómico

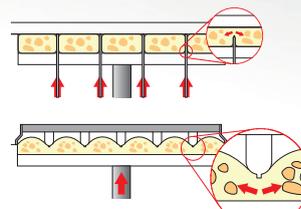
click & cut! Patent Pending

FlexiCut

Rejillas con cuchillas flexibles para un corte homogéneo



Rejillas con cuchillas perfiladas para un corte perfecto sin deteriorar la red gaseosa



Easy Clean technology

Tratamiento EasyClean de las llanas de fundición para evitar que se adhiera la masa

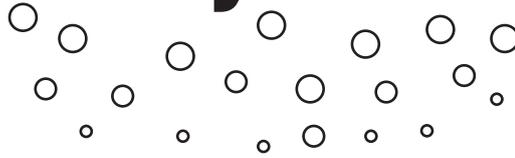
Fullmatic

Estructura de acero inoxidable para facilitar la limpieza

Sistema de recuperación de harina

Easyflour

Patentado

La Easyflour permite enharinar la cuba con un movimiento sencillo, fluido y ergonómico.

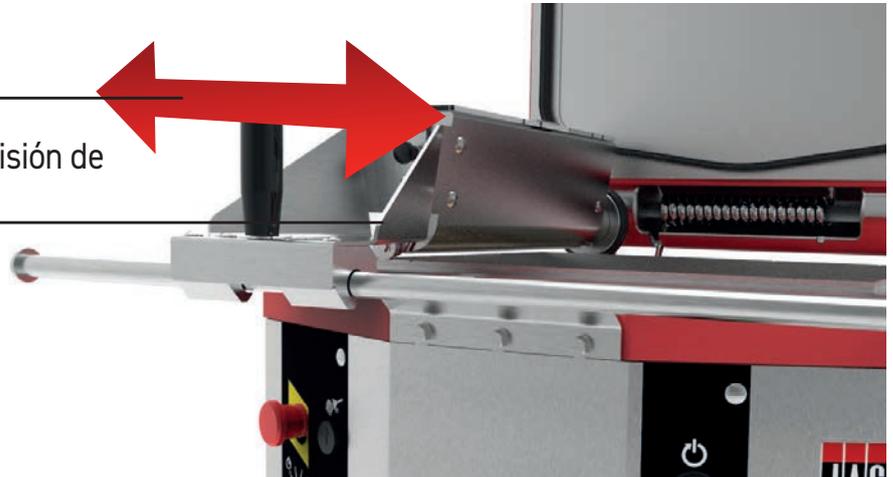
Dos posiciones de ajuste del flujo
 Para un consumo optimizado

Asa rotativa
 para máxima comodidad de uso



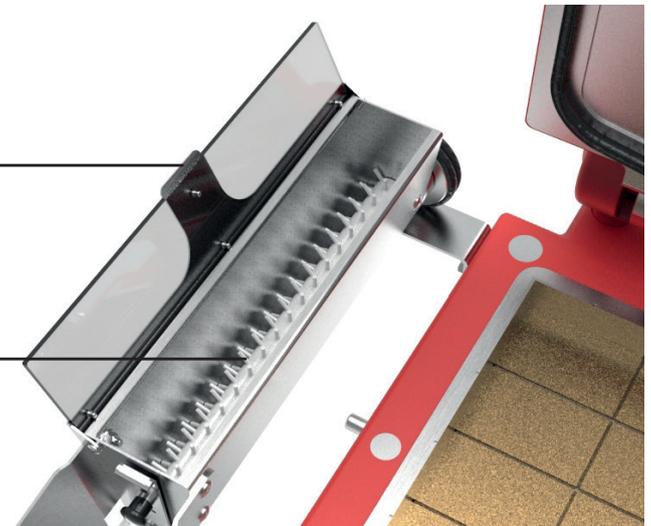
Movimiento lineal, fluido y ergonómico

Sistema patentado que garantiza la precisión de
 salvado para una higiene óptima



Tapa transparente
 para controlar el nivel de harina

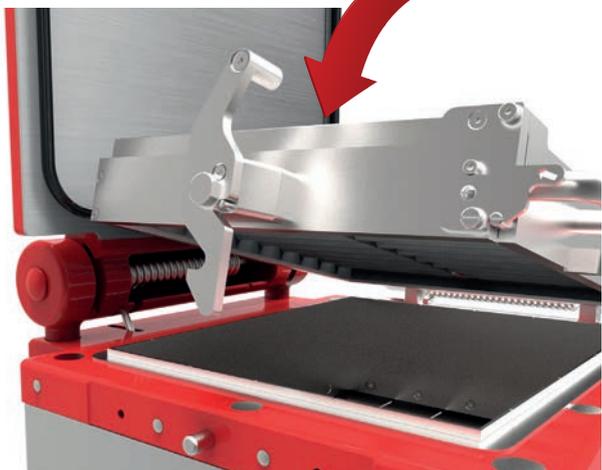
Cepillo rotativo
 para extender la harina de forma homogénea



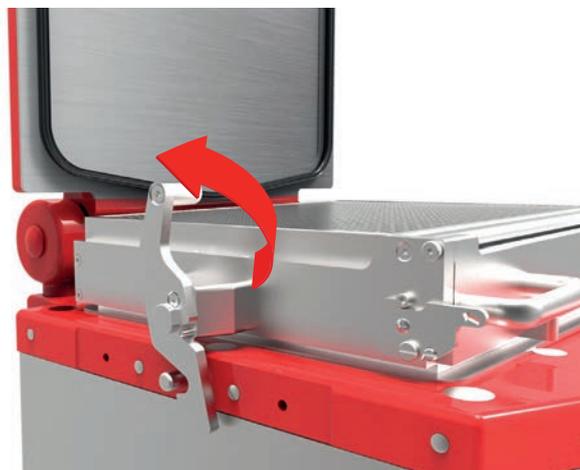
Enganche automático del soporte de rejillas

Easylock

Se bloquea mediante un sencillo gesto: cerrar el soporte de rejilla



Para abrir el soporte de rejilla, ejerza una leve presión en la palanca.

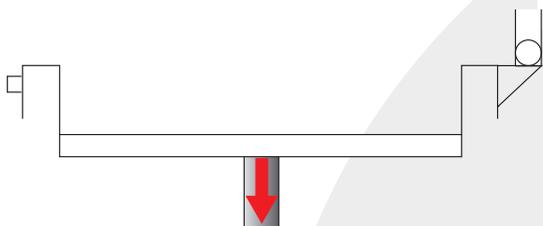


Ciclo automático

Fullmatic



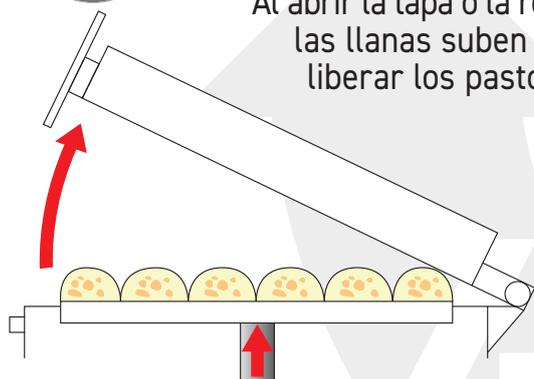
El botón parpadea. Para iniciar el ciclo, pulse el botón. Las llanas bajan para liberar la cuba.



El botón se enciende. Puede verter la masa en la cuba. Al cerrar la tapa o la rejilla se inicia el ciclo de amontonamiento o de corte.



Cuando se completa el ciclo, se enciende el botón. Al abrir la tapa o la rejilla, las llanas suben para liberar los pastones.



El botón se apaga durante el ciclo de amontonamiento o de corte.



Su historia



Llevo más de 8 años utilizando la gama de divisoras-formadoras JAC en mis puntos de venta. Se adapta perfectamente a mis necesidades y a mi método de trabajo.

Gestiona las existencias de masa y realiza el proceso de cocción a voluntad.

El reducido tamaño, la fiabilidad y la sencillez de esta gama se ven acentuadas por la automatización de la nueva Paniform, lo que permite una mejor ergonomía.

Christophe Cllet-Marrel

Siga su ejemplo y diversifique su gama de productos gracias a las numerosas rejillas disponibles en nuestro catálogo.



Garantía válida para todas las piezas de su máquina, piezas electrónicas incluidas, excepto consumibles.

No dude en contactar a su revendedor autorizado para disponer de más información.

JAC Lieja

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 Moscú

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