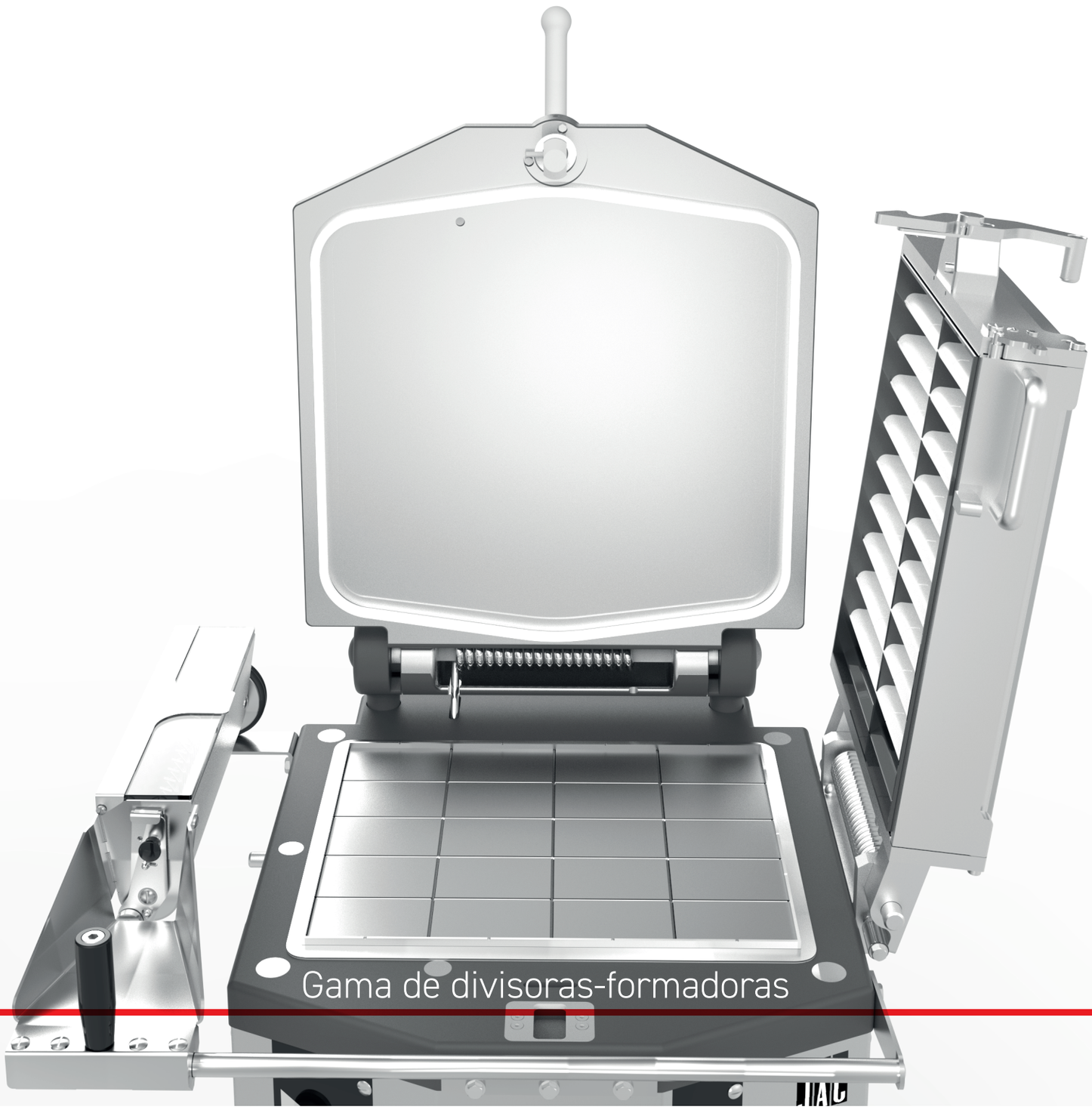
ES



Gama de divisoras-formadoras

Una (r)evolución al servicio de la tradición

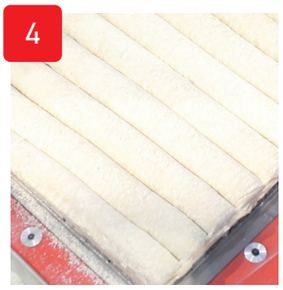
La atrevida apuesta del concepto de Form Factory consiste en reorganizar el espacio de trabajo para ofrecer pan caliente durante todo el día sin desvirtuar la calidad del producto.

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.











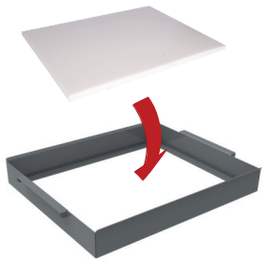
Un concepto global

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



Easyskid
Lámina antiadherente para bandejas



Porta-rejillas derecho o izquierdo



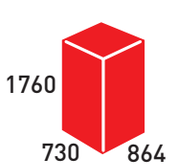
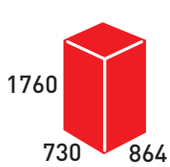
Bandeja de harina imantada

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.

	DIVIFORM	DIVIFORM +	TRADIFORM	PANIFORM
				 100 % automático
	Para masas muy hidratadas	Para todo tipo de masas	Para todo tipo de masas	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 Panes de hasta 1,9 kg con la opción 10/20	División en cuba hasta 19 kg o en rejillas hasta 5 kg Panes de hasta 1,9 kg con la opción 10/20
click&cut!	●	●	●	●
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			●	●
			●	●
Div Easy Clean technology			Opcional	Opcional
	●	●	●	●
Easylock	Opcional	Opcional	Opcional	●
Easyflour	Opcional	Opcional	Opcional	●
Fullmatic				
Dimensiones en mm	 1600 730 864	 1760 730 864	 1760 730 864	 1760 787 981

Alta

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

PANIFORM

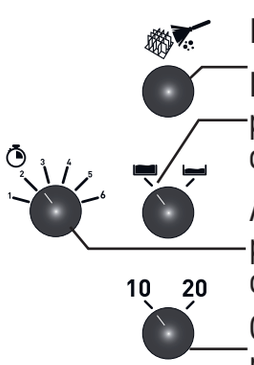
Tapa de amontonamiento

Sistema antiproyección de harina

Cuchillas y cuba de acero inoxidable

Easyflour

Parámetros de ajuste

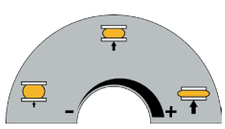


Limpieza de las cuchillas

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

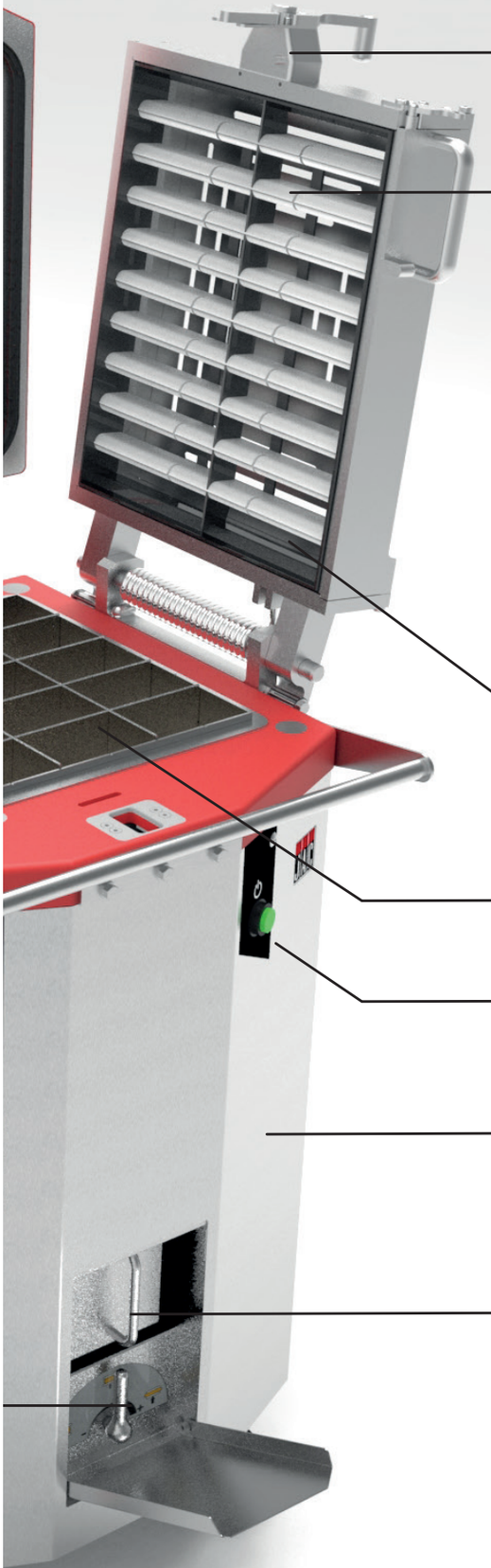


Ajuste de la presión para no forzar la masa



tecnología

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

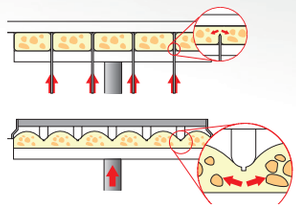


Easylock

click&cut! Patent Pending JAC

Sistema de cambio de rejillas rápido y ergonómico

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

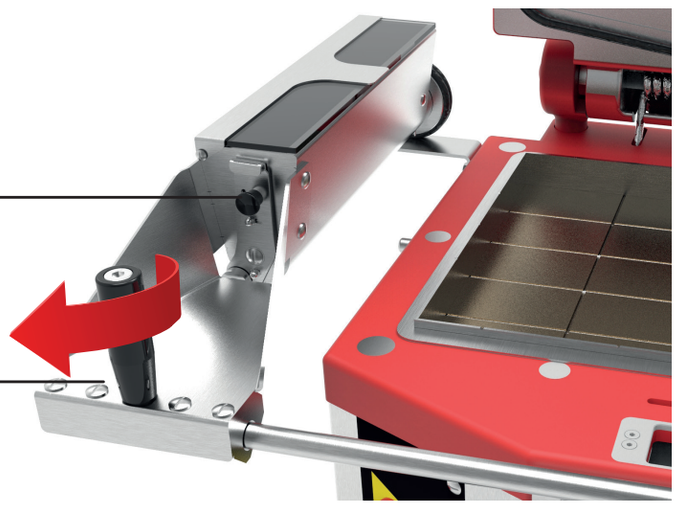
Easyflour

Patentado JAC

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

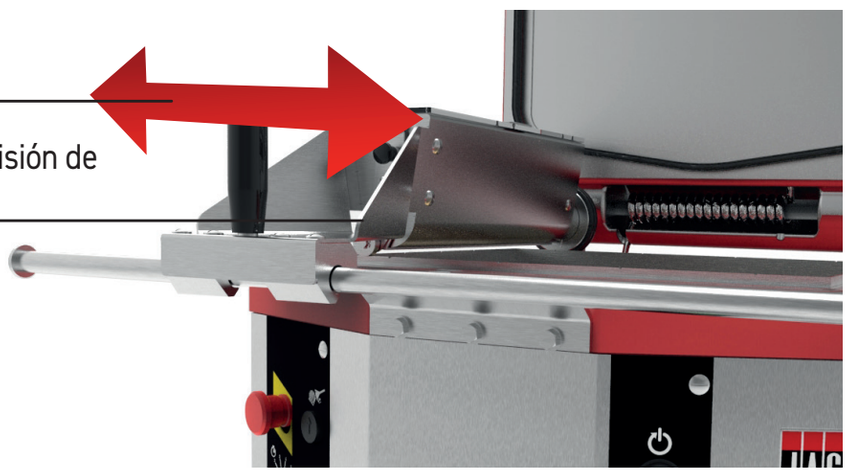
Dos posiciones de ajuste del flujo
Para un consumo optimizado

Asa rotativa
para máxima comodidad de uso



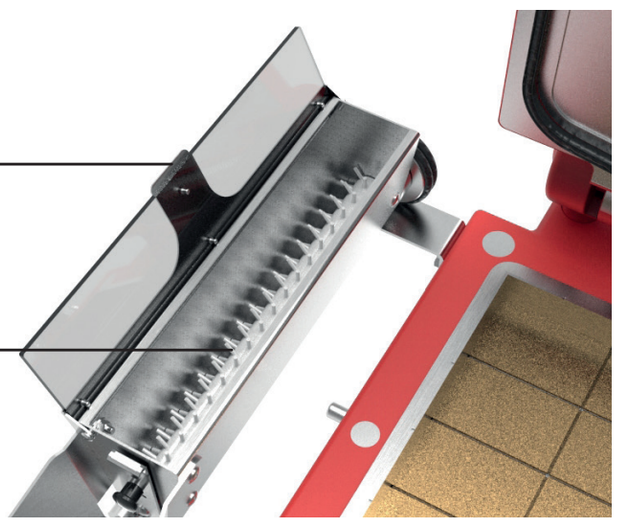
Movimiento lineal, fluido y ergonómico

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



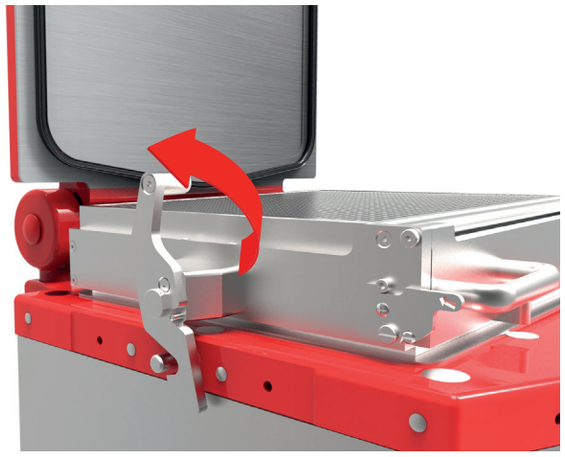
Enganche automático del soporte de rejillas

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

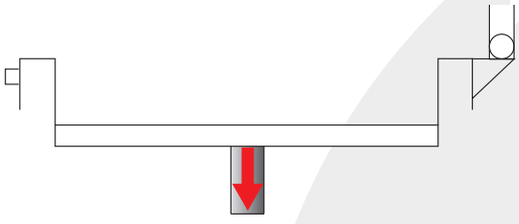
Fullmatic



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



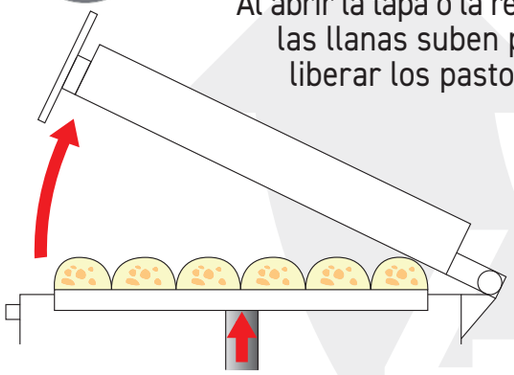
El botón se enciende. Puede verter la masa en la cuba. Al cerrar la tapa o la rejilla se inicia el ciclo de amontonamiento o de corte.







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 Chiet-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