

PANIFORM

- ✓ Integrierter Bemeher
- ✓ Steuerung des Drucks und der Presszeit
- ✓ Automatischer Press- und Schneidezyklus
- ✓ Automatischer Druckentweichungszyklus
- ✓ Automatisches Anheben der Teiglinge beim Öffnen der Abdeckung oder des Gitters
- ✓ Automatisches Einrasten des Gitterhalters

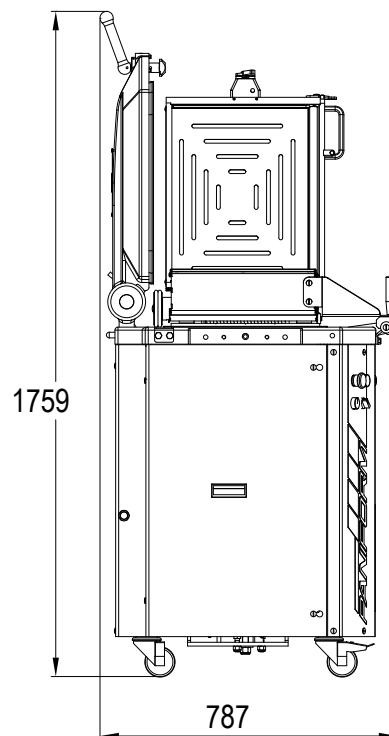
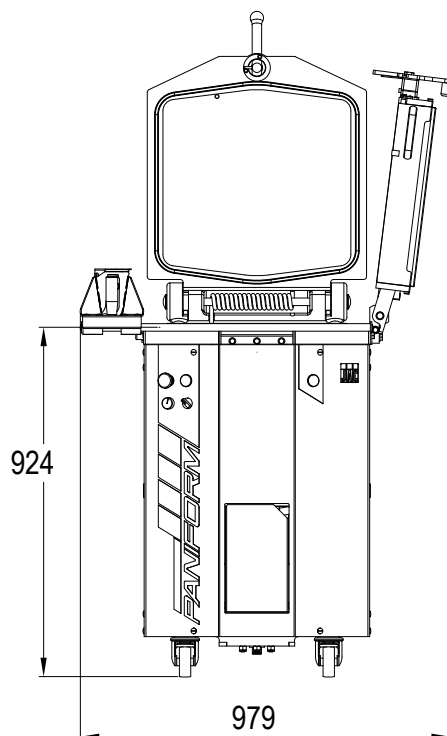
Teigteilung in der Mulde bis 900 Stück/Stunde

Teigteilung in der Mulde bis 3.000 Stück/Stunde*

*je nach verwendetem Gitter

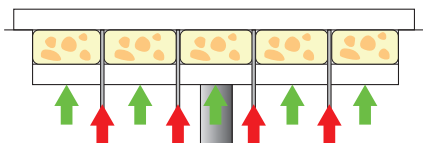


Gitter nicht im
Lieferumfang enthalten



StressControl

Zur besseren Steuerung der Teigentgasung. Differenzierte Steuerung von **Schneidedruck** und **Pressdruck**.



click&cut!

Schneller, ergonomischer Gitterwechsel



Easyflour

Integrierter patentierter Easyflour-Mehlstreuer
Ermöglicht das Bemehlen der Teigmulde in einer einzigen linearen Bewegung



Easy Clean
technology

Easy Clean-Behandlung der Gussköpfe

Das Material wurde mit dieser extrem widerstandsfähigen Behandlung imprägniert, die außerordentlichen Antihafteigenschaften werden bei der Benutzung immer besser.



Fullmatic

StressControl-System: Differenzierte Steuerung von Pressdruck und Schneidedruck.

Steuerung des Drucks und der Presszeit
Ermöglicht optimales Pressen ohne Entgasen des Teigs.

Automatischer Press- und Schneidezyklus

Automatisches Anheben der Teiglinge und Reinigungsmodus der Trogmesser



Druckregelung

Damit der Teig nicht zu stark belastet wird.



Easylock

Automatisches Einrasten des Gitterhalters
Während des Schließvorgangs verriegelt der Gitterhalter automatisch und startet den automatischen Teilungszyklus.



Gehäuse, Mulde und Messer aus Edelstahl

Automatisches Anheben der Messer zur einfachen Reinigung.

EIGENSCHAFTEN

Abmessung der Mulden (LxBxH) in mm	460 x 387 x 125
Abmessung der Gussköpfe (LxB) in mm	115 x 75
Min./max. Gewicht der Teiglinge in g	150 / 950
Fassungsvermögen der Mulde in kg	19
Min./max. Gewicht in g bei 10 Teilungen (optional)	300 / 1.900
Motorleistung in kW	1,5
Nettogewicht in kg (mit Rahmen)	285
Easyflour	•
Fullmatic	•
Easylock	•
click&cut!	•
Easy Clean	•
Steuerung des Drucks und der Presszeit	•
Automatischer Druckentweichungszyklus	•
Automatisches Anheben der Messer	•
Reinigungsmodus der Trogmesser	•
Mehlstaubauffang- und -verwertungssystem	•
Gehäuse, Mulde und Messer aus Edelstahl	•

WAHLMÖGLICHKEITEN

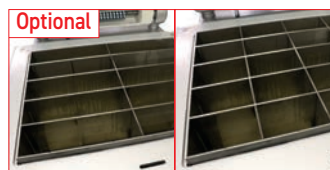
Stromversorgung	230 V dreiphasig 400 V dreiphasig
-----------------	--------------------------------------

OPTIONEN

10 / 20 Teilungen	•
Gitterablage rechts oder links	•
Gitterablagenerweiterung	•
Stromversorgung : 230-380 V dreiphasig 60 Hz	•
Holzverpackung (Nettopreis)	•
Zweitägige Schulung (Nettopreis)*	•



Gitterablage links und/oder rechts



10 / 20 Teilungen

Für die Arbeit mit 10 Teilungen (230 mm x 75 mm) oder 20 Teilungen (115 mm x 75 mm).

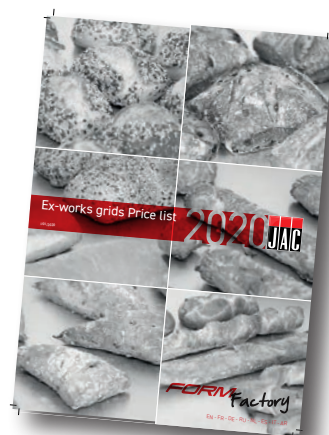


Im Katalog werden mehr als 100 Formgitter angeboten: Sie haben die Wahl!

FORM Factory

Im Katalog werden mehr als 100 Formgitter angeboten: Die Entscheidung liegt ganz bei Ihnen!

Verfügbare Standardgitter aus unserem Katalog:



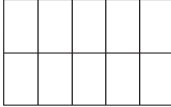
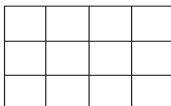
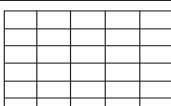
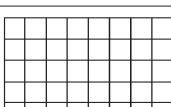
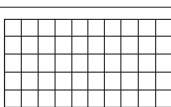
Dreieckiges Gitter aus Teflonbeschichtetem Edelstahl

D24	OPTGRIL2404	24 8x3	114 x 125 x 169 mm	125→208 gr		

Gitter mit Profilmessern : Profilmesser für ein perfektes Schließen der Teiglinge.

D5	OPTGRILFOR501	5 5x1	93 x 389 mm	400→800 gr		
D8	OPTGRILFOR801	8 8x1	57 x 389 mm	250→500 gr		
D10	OPTGRILFOR1001	10 10x1	45 x 389 mm	200→400 gr		
D12	OPTGRILFOR1201	12 2x6	234 x 63 mm	167→333 gr		
D12	OPTGRILFOR1203	12 6x2	193 x 76 mm	167→333 gr		
D20	OPTGRILFOR2001	20 10x2	45 x 193 mm	100→200 gr		

Standard Gitter aus teflonbeschichtetem Edelstahl

D5	OPTGRIL502	5 5x1	92 x 389 mm	600→1000 gr		
D10	OPTGRIL1001	10 10x1	44 x 389 mm	300→500 gr		
D10	OPTGRIL1003	10 5x2	92 x 193 mm	300→500 gr		
D12	OPTGRIL1201	12 4x3	128 x 116 mm	250→417 gr		
D20	OPTGRIL2001	20 10x2	44 x 193 mm	150→250 gr		
D30	OPTGRIL3002	30 5x6	92 x 62 mm	100→167 gr		
D40	OPTGRIL4001	40 8x5	56 x 75 mm	75→125 gr		
D60	OPTGRIL6001	60 10x6	44 x 62 mm	50→83 gr		

Spezielle Gitter auf Anfrage (siehe Katalog FORM FACTORY)!

MOBILO

Beistellmöbel für Teigteiler MOBILLO mit Aufbewahrungsfach für acht Teigteilgitter.

Easylock**Easyflour****Fullmatic****click & cut!**

Ermöglicht ein komfortables und sehr schnelles Wechseln des formgebenden Gitters.

**Transibox**

Ermöglicht den Transport der Teiglinge nach dem Teilen des Teigs.

**Easyskid**

Antihafschicht, die verhindert, dass der Teig am Boden der Wannen anhängt.



Gitterablage

GITTERHALTER
LINKS ODER RECHTS



GITTERABLAGENERWEITERUNG



Spezielle Regalgestelle und Wannen



14 Polypropylenwannen mit Deckel.

Zwei Wannenformate:
52,5 x 40,3 x 7,5 cm (Mulde)
43,8 x 28 x 7,5 cm (Halbmulde)

Regalgestell komplett aus
verschweißtem Edelstahl.

Zur Vereinfachung und Beschleunigung der Teigteilung mit TRADIFORM und DIVIFORM hat JAC ein Regalgestell mit Wannen entwickelt, deren Größe der Muldenfläche der Maschine entspricht. So können Sie Ihre unterschiedlichen Teigrezepturen fertig für die Teilung im Gärschrank lagern. Eine sehr willkommene Zeitersparnis!

Pressplatten

Einfache Pressplatte

Aus nahrungsmittelfestem hochdichtem Polymer
Maschinenwaschbar



Mehlbehälter

Magnetisierter Mehlbehälter

Aus hochdichtem nahrungsmittelfestem Polymer

