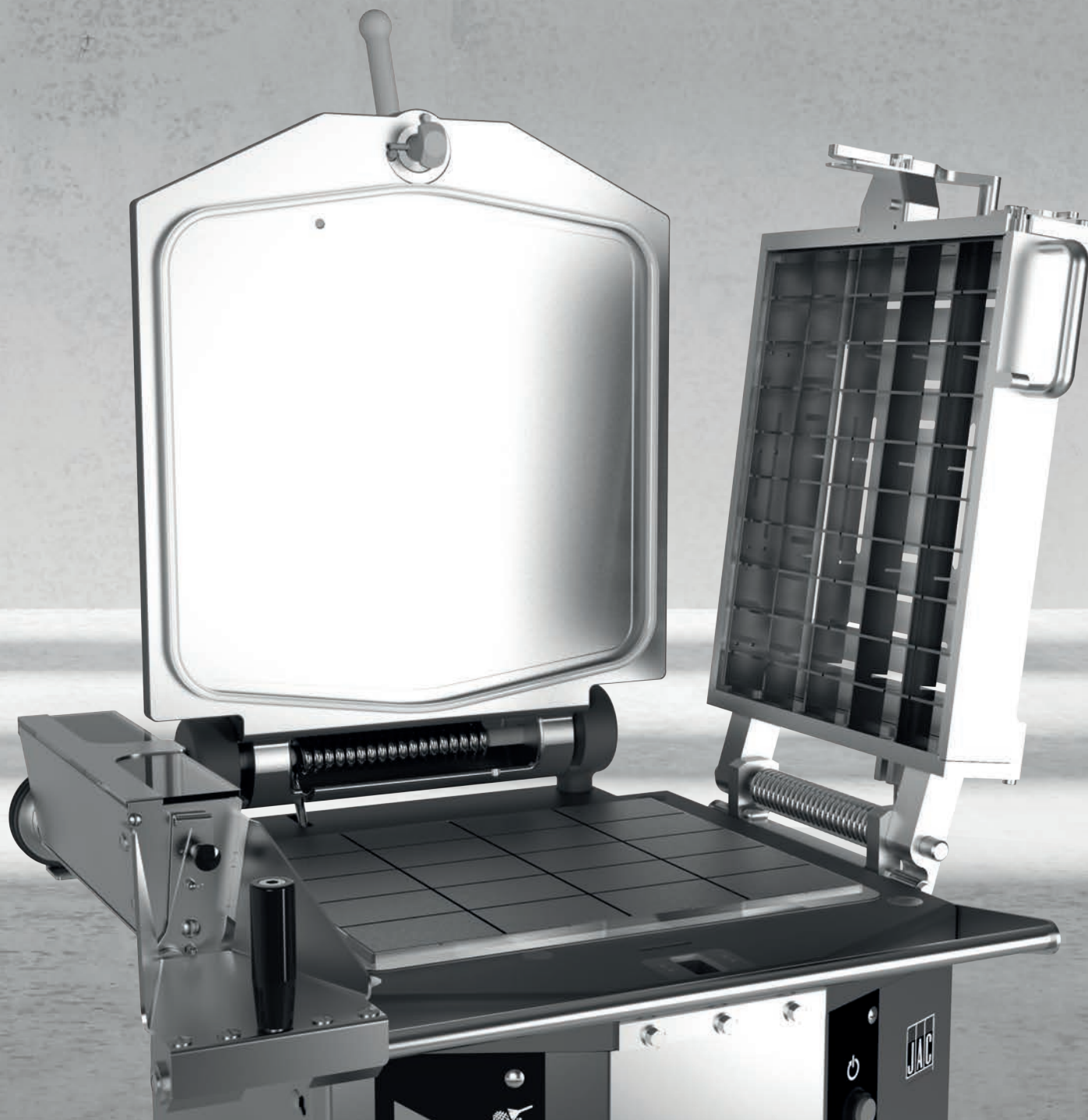




JAC

DIVIFORM TRADIFORM
DIVIFORM+ PANIFORM



Gamma
di Spezzatrici Formatrici

2021

Una rivoluzione al servizio della tradizione

Riorganizzare il laboratorio per poter sfornare pane caldo a tutte le ore senza snaturare la qualità del prodotto, ecco la scommessa ardita alla base del concept Form Factory.

Grazie al processo di spezzatura-formatura, gli impasti conservati nella camera vengono direttamente trasferiti nella vasca della spezzatrice-formatrice. Compattate l'impasto senza sgararlo formate l'impasto grazie alle numerose griglie disponibili, infornate e in meno di 30 minuti avrete pane fresco in ogni momento della giornata e sarete in grado di aumentare la redditività della vostra attività grazie ad una gestione dell'impasto che arriva a 72 ore.



Un concetto globale

Dato che Form Factory è solo una linea di spezzatrici-formatrici, vi proponiamo una soluzione completa.

Mobile Mobilo con spazio per 8 griglie

Carrello a cassetti con 14 cassetti

Piastra di compattazione griglia o semi griglia

Transibox
Sistema di trasporto degli impasti tagliati

Easyssid
Foglio antiaderente per cassetti

Porta-griglia destra o sinistra















Cassetto magnetico per farina

Catalogo con oltre 100 griglie. Fate spazio all'immaginazione!

Lo strumento giusto per il prodotto giusto

Dato che le necessità di un panificatore non corrispondono a quelle di un altro, abbiamo pensato per voi una gamma completa.

Dalla Diviform, adattata agli impasti ad alta idratazione, alla nuova arrivata, la Paniform, versione di alta gamma, completamente automatizzata e programmabile: per ognuno la macchina in grado di sublimare i propri prodotti.

	<i>DIVIFORM</i>	<i>DIVIFORM+</i>	<i>TRADIFORM</i>	<i>PANIFORM</i>
				
	Per gli impasti ad alta idratazione.	Per impasti di ogni tipo	Per impasti di ogni tipo	100% automatica Per impasti di ogni tipo
	Spezzatura- formatura per griglie fino a 5 kg	Spezzatura- formatura per griglie fino a 5 kg	Spezzatura in vasca fino a 19 kg o con griglie fino a 5 kg	Spezzatura in vasca fino a 19 kg o con griglie fino a 5 kg
			Pagnotte fino a 1,9 kg con l'opzione 10/20	Pagnotte fino a 1,9 kg con l'opzione 10/20
	●	●	●	●
Catalogo con oltre 80 griglie	●	●	●	●
	●	●	●	●
Involucro e vasca in acciaio inox	●	●	●	●
Coperchio di compattazione		●	●	●
Regolazione della pressione		●	●	●
Sistema di recupero della farina			●	●
Coltelli inox spezzatura spezzatura in vasca			●	●
			●	●
Spezzatura 10/20			Opzionale	Opzionale
	●	●	●	●
	Opzionale	Opzionale	Opzionale	●
	Opzionale	Opzionale	Opzionale	●
Dimensioni in mm	1600  730 864	1760  730 864	1760  730 864	1760  787 981

La Paniform, condensato di tecnologia, vi offre tutto quanto occorre per realizzare prodotti concorrenza.

PANIFORM





Coperchio di compattazione

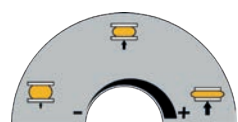
Sistema anti-spruzzo della farina

Coltelli e vasca in acciaio inox

Easyflour

Parametri di regolazione

-  Pulizia dei coltelli
-  Scelta tra vasca piena o mezza vasca per ottimizzare il rendimento in funzione del volume di pasta lavorato
-  Regolazione dei tempi di pressione per ottenere una compattazione ottimale senza sgasare l'impasto
-  Opzionale 10/20 spezzature per pagnotte fino a 1,9 kg



Regolazione della pressione per non stressare l'impasto



di tecnologia

autentici, nel rispetto delle tradizioni, consentendovi allo stesso tempo di differenziarvi dalla

Easylock

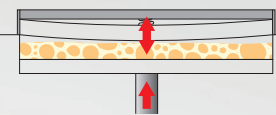
click & cut!

Brevettato
KING

Sistema di sostituzione delle griglie rapido ed ergonomico

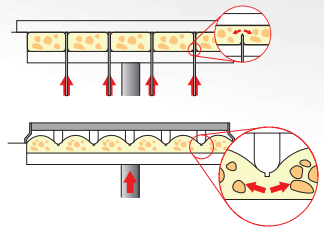
FlexiCut

Griglie con coltelli flessibili per un taglio omogeneo



Griglie a coltelli profilati

Per un taglio perfetto senza rottura della maglia glutinica



Easy Clean
technology

Trattamento EasyClean delle livellatrici in ghisa, per evitare che l'impasto si incolli

Fullmatic

Involucro in acciaio inox per una pulizia semplificata

Sistema di recupero della farina

Easyflour

Brevettato
UAC

La Easyflour consente di infarinare la vasca con un movimento semplice, fluido ed ergonomico.

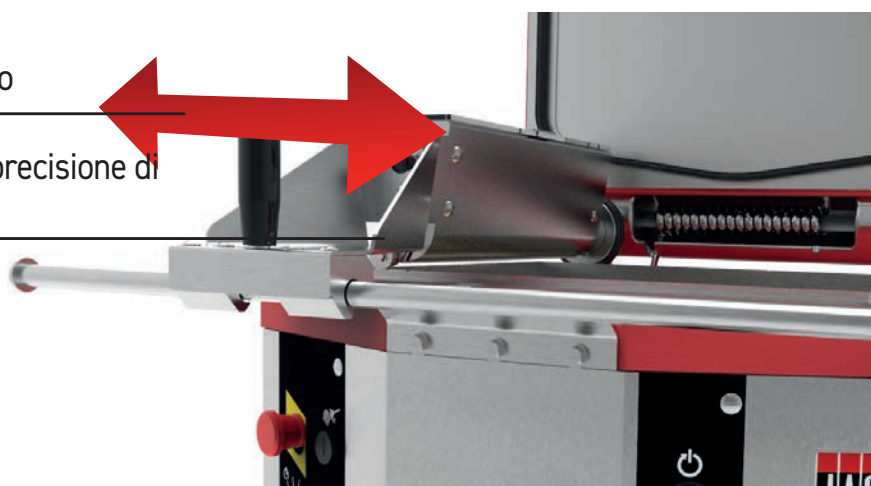
Due posizioni di regolazione dell'erogazione
Per un consumo ottimizzato

Manopola girevole
per un comfort di utilizzo ottimale



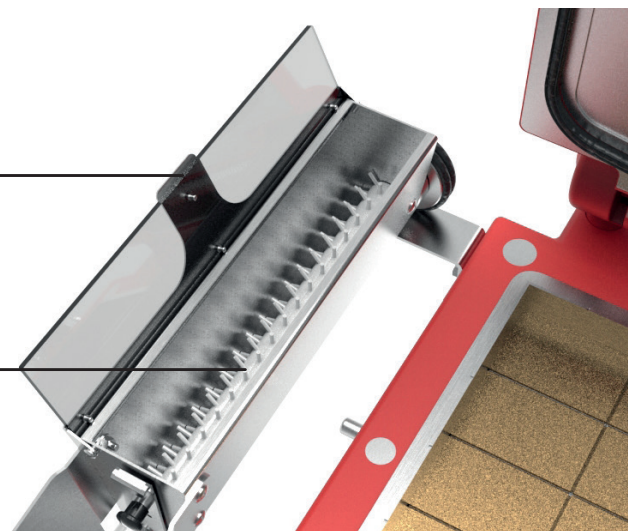
Movimento lineare fluido ed ergonomico

Sistema brevettato che garantisce una precisione di
infarinatura per la massima igiene



Coperchio trasparente
per un facile controllo del livello della farina

Spazzola girevole
per una dispersione omogenea della farina

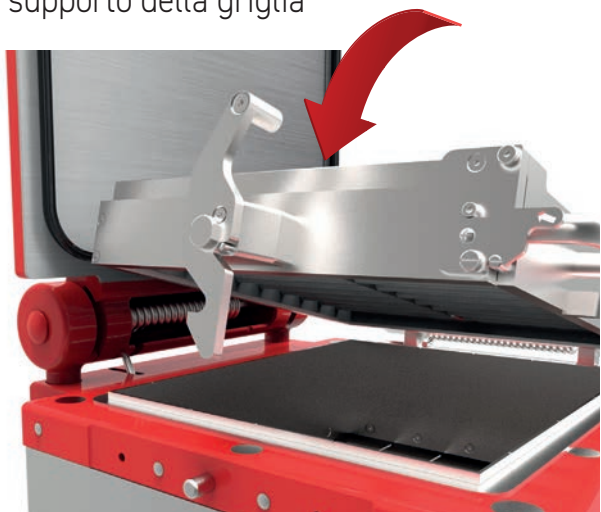


di tecnologia

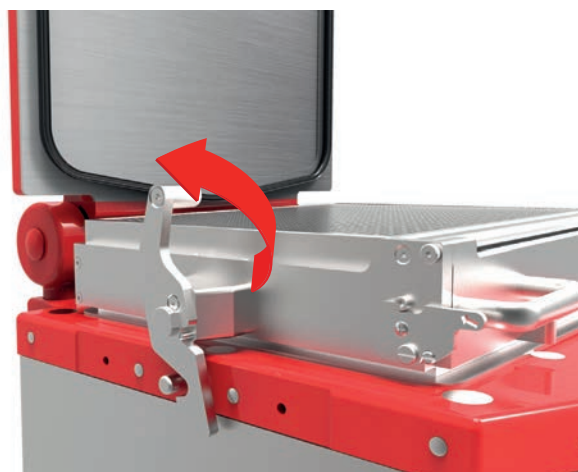
Aggancio automatico del supporto delle griglie

Easylock

Si blocca con il semplice gesto di chiudere il supporto della griglia



Una leggera pressione sulla leva e la griglia si apre

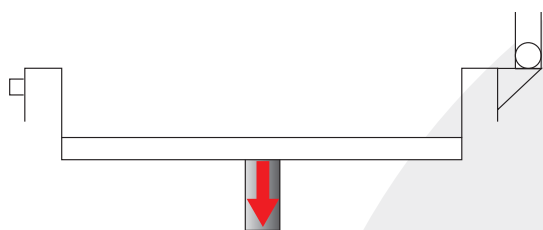


Ciclo automatico

Fullmatic



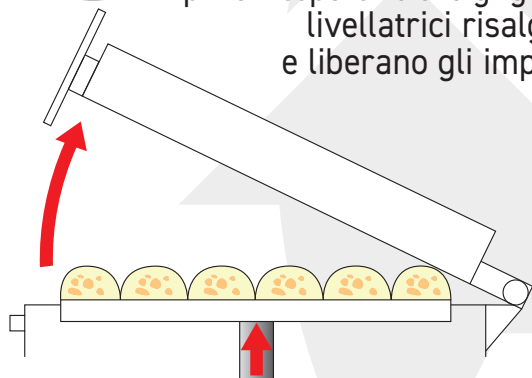
Il pulsante lampeggia. Per avviare il ciclo, premere il pulsante. Le livellatrici scendono per svuotare la vasca.



Il pulsante è acceso. È possibile versare l'impasto nella vasca. La chiusura del coperchio o della griglia avviano il ciclo di compattazione o di taglio.



Una volta terminato il ciclo, il pulsante si accende. Aprire il coperchio o la griglia, le livellatrici risalgono e liberano gli impasti.



Il pulsante si spegne durante il ciclo di compattazione o di taglio.



Ce lo racconta



È da più di 8 anni che utilizzo la gamma di spezzatrici-formatrici JAC nei miei diversi punti vendita. Abbinata al mio metodo di lavoro, risponde perfettamente alle mie necessità.

La possibilità di gestire i quantitativi di impasto e le cotture su richiesta.

La Compattezza, l'affidabilità e la semplicità di questa gamma sono esaltate dall'automazione della nuova Paniform, che consente una maggiore ergonomia.

Christophe Cllet-Marrel

Fate come lui, diversificate la gamma di prodotti grazie alle numerose griglie disponibili nel nostro catalogo.



Garanzia valida su tutte le parti della macchina, comprese quelle elettroniche, a parte i componenti di consumo.

Per maggiori informazioni, non esitate a contattare il vostro rivenditore autorizzato.

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

RUSSIA

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

USA

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

www.jac-machines.com