



**JAC**

**20  
22**

Ex-works  
Grids  
Catalog

1/01/2022

# FORM Factory



EN

JAC **FORM FACTORY** allows you to produce any type of bread shape using our PANIFORM, TRADIFORM or DIVIFORM machines

- 1) Store the dough tray in a refrigeration cabinet +/- 5 ° for 24 to 72 h.
- 2) Place the plate in the tank divider.
- 3) Empty the tray into the tank.
- 4) Press the dough lightly by adjusting the pressure to a minimum.
- 5) Open the lid and fold the grid forming, continue the cycle of division.
- 6) Open the grid forming and get your dough shaped.

FR

**FORM FACTORY** de JAC vous permet, avec la PANIFORM, la TRADIFORM ou la DIVIFORM, de produire n'importe quelle forme de pain

- 1) Stockez la pâte en bac en une armoire frigorifique à +/- 5° de 24 à 72 h.
- 2) Placez la plaque dans la cuve de diviseuse.
- 3) Videz le bac dans la cuve.
- 4) Pressez légèrement la pâte en réglant la pression au minimum.
- 5) Ouvrez le couvercle et rabattez la grille de formage, continuez le cycle de division.
- 6) Ouvrez la grille et récupérez vos pâtons mis en forme.

DE

Dank PANIFORM, TRADIFORM und DIVIFORM ermöglicht Ihnen die **FORM FACTORY** von JAC alle Sorten von Broten herzustellen.

- 1) Ihre Teigwanne können Sie 24 bis 72 Stunden im Kühlschrank bei +/- 5° aufbewahren.
- 2) Platzieren Sie die Druckplatte in die Wanne des Teigteilers.
- 3) Geben Sie den Teig in die Teigmulde.
- 4) Verteilen Sie den Teig mit Minimaler Druckeinstellung.
- 5) Öffnen Sie das Deckel, platzieren Sie das Gitter und fahren Sie mit der Form-Teilung fort.
- 6) Öffnen Sie das Gitter und entnehmen Sie die geformten Teiglinge.

RU

ФОРМ КОНЦЕПТ компании JAC позволяет Вам, используя PANIFORM или TRADIFORM или DIVIFORM, придать любую форму Вашему хлебу

- 1) Приготовьте тесто, поместите лоток в холодильный шкаф при температуре +/-5C° на 24-72 часа.
- 2) Установите пластину для прессовки в кювету делителя.
- 3) Выложите тесто из лотка в кювету.
- 4) Распределите тесто, установив давление на минимум.
- 5) Откройте крышку и опустите решетку для формовки, продолжите цикл.
- 6) Поднимите решетку и заберите тестозаготовки.

NL

Dankzij **FORM FACTORY** van JAC kunt u samen met PANIFORM, TRADIFORM of DIVIFORM alle broodvormen produceren

- 1) Bewaar het deeg in bakken binnen de koelkast +/- 5 ° gedurende 24 tot 72 uur.
- 2) Plaats de persplaat binnen de kuip van de verdeler.
- 3) Leeg de inhoud van de bak in de kuip.
- 4) Druk lichtjes het deeg door minimale druk aan te brengen.
- 5) Open het deksel en sluit de vormingsrooster op het deeg, vervolg het verdeelcyclus.
- 6) Open de vormingsrooster en neem de gevormde deegklompen.

ES

El **FORM FACTORY** de JAC le permite producir, utilizando la PANIFORM, TRADIFORM o la DIVIFORM, cualquier forma de pan

- 1) Almacenar la cubeta de masa en una camara de frio +/- 5 ° durante 24 a 72 h.
- 2) Colocar la placa en la tolva de la divisora.
- 3) Vaciar la cubeta en la tolva.
- 4) Premsar la masa ligeramente ajustando la presión a un mínimo.
- 5) Open the lid and fold the grid forming, continue the cycle of division.
- 6) Abrir la rejilla y recuperar las piezas.

IT

**FORM FACTORY** di JAC vi permette, con la PANIFORM, TRADIFORM o la DIVIFORM, di produrre qualsiasi forma di pane

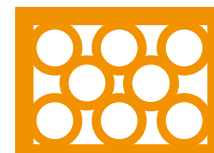
- 1) Immagazzinare la vostra pasta in vaschetta in una ghiacciaia a +/- 5° durante 24 a 72 ore.
- 2) Mettere la lastra nella vasca della spezzatrice.
- 3) Svuotare la vaschetta nella vasca.
- 4) Premere leggermente la pasta regolando la pressione al minimo.
- 5) Aprire il coperchio e chiudere la griglia formatrice, continuare il ciclo di divisione.
- 6) Aprire la griglia e recuperare i vostri pastoni messi in forma.

AR

من مصنع JAC يتيح لكم، مع آلة PANIFORM أو TRADIFORM أو DIVIFORM إنتاج أي شكل من الخبز.

- 1) قم بتخزين العجين في وعاء وفي غرفة تبريد على درجة تزيد أو تقل عن 0 درجات مئوية لمدة من 24 إلى 72 ساعة.
- 2) ضع الصينية في حوض آلة تقطيع العجين.
- 3) قم بتفريغ الإناء في الحوض.
- 4) اضغط العجين قليلاً مع ضبط قوة الضغط على الحد الأدنى.
- 5) افتح الغطاء وأغلق شبكة التشكيل، واستمر في دورة التقطيع.
- 6) افتح الشبكة واستعد قطع العجين المشكلة.

EN) Hamburger grids with angled blades : aluminum angled blade for a perfect welding of the dough.  
 FR) Grilles hamburger à couteaux profilés : couteau en aluminium profilé pour une soudure parfaite de la pâte.  
 DE) Hamburgergitter mit Profilmessern : Profilmesser aus aluminium für ein perfektes Schließen der Teiglinge.  
 RU) Решетки для гамбургеров с профилированными ножами : Решетки с профилированными ножами из алюминий для пищевой промышленности. Обеспечивают безупречную спайку швов тестозаготовок.  
 NL) Hamburger roosters met profielmessen : aluminium profielmes voor een perfecte lassing van het deeg.  
 ES) Rejillas pan de hamburguesas con cuchillas perfiladas : cuchilla perfilada de aluminio para una soldadura perfecta de la pieza.  
 IT) Griglie hamburger con coltelli profilati : profilato cottole di alluminio per una perfetta saldatura dell'impasto.  
 (AR) شبكة مثل شبك الهمبورجر ذات سكاكين بأشكال معينة: سكين مصنوع من البولي اوكسي ميثيلين الغذائي المُشكّل من أجل ترابط مثالي للعجين.



<b>D8</b>	<b>OPTGRILHAMB801</b>	8	∅110 mm	113→225 gr		
<b>D12</b>	<b>OPTGRILHAMB1201</b>	12	∅90 mm	92→184 gr		

\*Standard - стандарт - Standaard- Estándar - قياسية

EN) Teflon coated stainless steel triangular grids  
 FR) Grilles triangulaires inox tefloné  
 DE) Dreieckiges Gitter aus Teflonbeschichtetem Edelstahl  
 RU) Треугольные решетки из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием  
 NL) Roestvrij stalen driehoekige roosters met teflon coating  
 ES) Rejillas triangulares a petición  
 IT) Griglie triangolari in inox teflonati  
 (AR) شبكة مثلث الشكل غير قياسي من الصلب التيفلون



<b>D15</b>	<b>OPTGRIL1505</b>	15 5x3	144 x 144 x 144 mm	150→250 gr		
<b>D24</b>	<b>OPTGRIL2404</b>	24 8x3	114 x 125 x 169 mm	125→208 gr		
<b>D40</b>	<b>OPTGRIL4004</b>	40 8x5	113 x 74 x 135 mm	75→125 gr		
<b>D60</b>	<b>OPTGRIL6003</b>	60 12x5	73 x 74 x 104 mm	50→83 gr		

\*Standard - стандарт - Standaard- Estándar - قياسية

Standard\*

EN) Grids with angled blades : aluminum angled blade for a perfect welding of the dough.

FR) Grilles à couteaux profilés : couteau en aluminium profilé pour une soudure parfaite de la pâte.

DE) Gitter mit Profilmessern : Profilmesser aus aluminium für ein perfektes Schließen der Teiglinge.

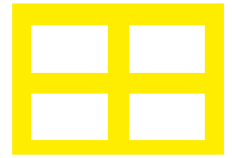
RU) Модели с профилированными ножами : Решетки с профилированными ножами из алюминий для пищевой промышленности. Обеспечивают безупречную спайку швов тестозаготовок.

NL) Roosters met profielmessen : aluminium profielmes voor een perfecte lassing van het deeg.

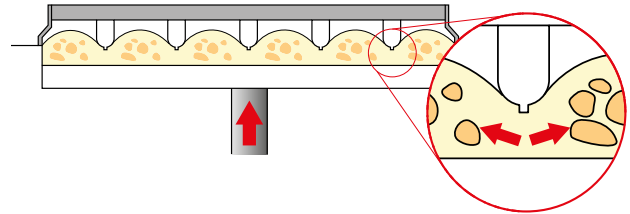
ES) Rejillas con cuchillas perfiladas : cuchilla perfilada de aluminio para una soldadura perfecta de la pieza.

IT) Griglie con coltelli profilati : profilato coltello di alluminio per una perfetta saldatura dell'impasto.

(AR) شيك ذو سكاكين بأشكال معينة: سكين مصنوع من البولي اوكسي ميثيلين الغذائي المُشكل من أجل تراطيب مثالي للعجين.



Angled blades - Couteaux profilés - Profilmessern  
 Профилированными ножами - Profielmessen  
 Cuchillas perfiladas - Coltelli profilati - سكاكين ذات أشكال معينة


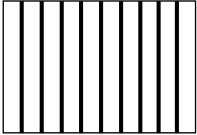

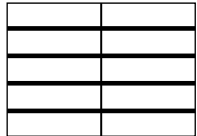

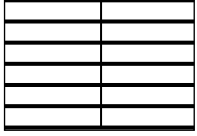

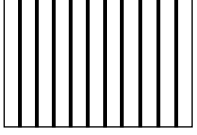

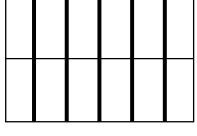

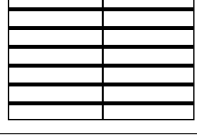

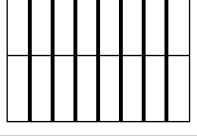

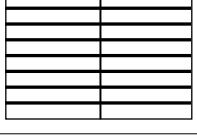

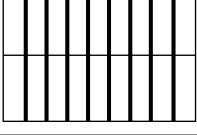

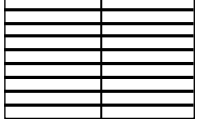

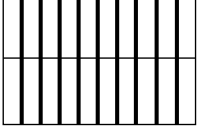



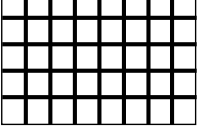


<b>D4</b>	OPTGRILFOR401	5 1x4	471 x 96 mm	500→1000 gr		
<b>D5</b>	OPTGRILFOR501	5 5x1	93 x 389 mm	400→800 gr		
<b>D5</b>	OPTGRILFOR502	5 1x5	471 x 76 mm	400→800 gr		
<b>D6</b>	OPTGRILFOR601	6 1x6	471 x 63 mm	333→667 gr		
<b>D7</b>	OPTGRILFOR701	7 7x1	66 x 389 mm	285→571 gr		
<b>D8</b>	OPTGRILFOR801	8 8x1	57 x 389 mm	250→500 gr		
<b>D8</b>	OPTGRILFOR802	8 1x8	471 x 47 mm	250→500 gr		
<b>D9</b>	OPTGRILFOR901	9 9x1	51 x 389 mm	222→444 gr		

Standard\*

Standard\*

\*Standard - стандарт - Standaard- Estándar - قياسية

<b>D10</b>	<b>OPTGRILFOR1001</b>	10 10x1	45 x 389 mm	200→400 gr		
<b>D10</b>	<b>OPTGRILFOR1003</b>	10 2x5	234 x 76 mm	200→400 gr		
<b>D12</b>	<b>OPTGRILFOR1201</b>	12 2x6	234 x 63 mm	167→333 gr		
<b>D12</b>	<b>OPTGRILFOR1202</b>	12 12x1	37 x 389 mm	167→333 gr		
<b>D12</b>	<b>OPTGRILFOR1203</b>	12 6x2	193 x 76 mm	167→333 gr		
<b>D14</b>	<b>OPTGRILFOR1402</b>	14 2x7	234 x 54 mm	142→285 gr		
<b>D16</b>	<b>OPTGRILFOR1601</b>	16 8x2	57 x 193 mm	125→250 gr		
<b>D16</b>	<b>OPTGRILFOR1602</b>	16 2x8	234 x 47 mm	125→250 gr		
<b>D18</b>	<b>OPTGRILFOR1801</b>	18 9x2	51 x 193 mm	111→222 gr		
<b>D18</b>	<b>OPTGRILFOR1802</b>	18 2x9	234 x 41 mm	111→222 gr		
<b>D20</b>	<b>OPTGRILFOR2001</b>	20 10x2	45 x 193 mm	100→200 gr		
<b>D24</b>	<b>OPTGRILFOR2401</b>	24 12x2	37 x 193 mm	83→167 gr		
<b>D40</b>	<b>OPTGRILFOR4001</b>	40 8x5	58 x 78 mm	50→100 gr		

Standard\*

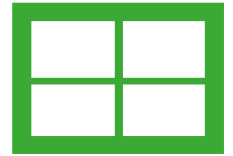
Standard\*

Standard\*

Standard\*

\*Standard - стандарт - Standaard- Estándar - قياسية

EN) Standard teflon coated stainless steel grids  
 FR) Grilles standards inox tefloné  
 DE) Standard Gitter aus teflonbeschichtetem Edelstahl  
 RU) Стандартные модели решеток с ножами из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием  
 NL) Standaard roestvrij stalen roosters met teflon coating  
 ES) Rejillas estándar a petición  
 IT) Griglia standard in inox teflonati  
 (AR) شبكة قياسي من الصلب التيفلون

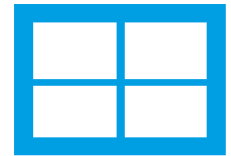











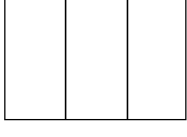

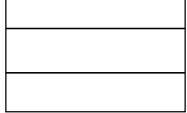

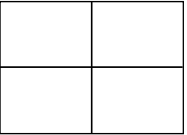

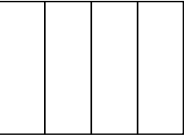

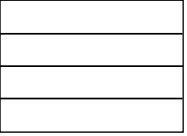

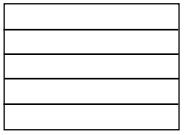

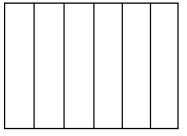

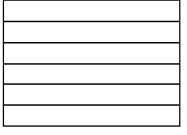

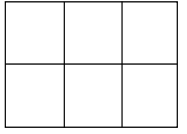
<b>D5</b>	<b>OPTGRIL502</b>	5 5x1	92 x 389 mm	600→1000 gr		
<b>D10</b>	<b>OPTGRIL1001</b>	10 10x1	44 x 389 mm	300→500 gr		
<b>D10</b>	<b>OPTGRIL1003</b>	10 5x2	92 x 193 mm	300→500 gr		
<b>D12</b>	<b>OPTGRIL1201</b>	12 4x3	128 x 116 mm	250→417 gr		
<b>D20</b>	<b>OPTGRIL2001</b>	20 10x2	44 x 193 mm	150→250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


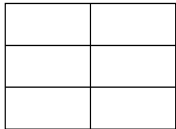

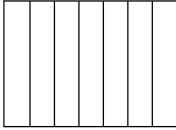

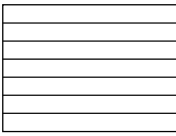

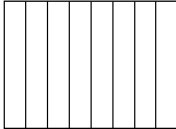

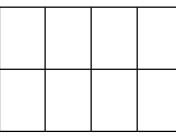

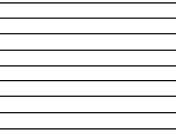

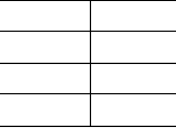

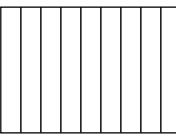

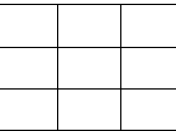

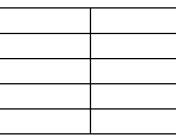

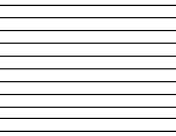

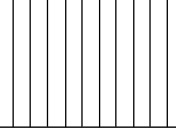

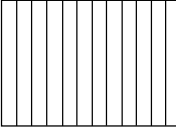
قياسية - Standard - Estándar - Стандарт - Standard
















EN) Non-standard teflon coated stainless steel grids  
 FR) Grilles non standards inox tefloné  
 DE) Sonderform Gitter aus Teflonbeschichtetem Edelstahl  
 RU) Нестандартные модели решеток с ножами из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием  
 NL) Niet-standaard roestvrij stalen roosters met teflon coating  
 ES) Rejillas no estándar a petición  
 IT) Griglia non standard in inox teflonati  
 (AR) شبك غير قياسي من الصلب التيفلون



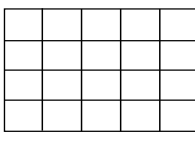
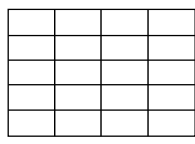
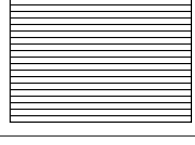
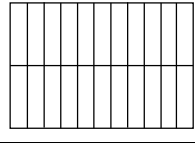
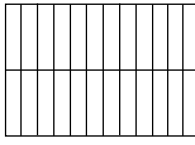
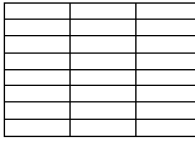
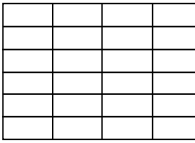


						
<b>D2</b>	OPTGRIL201	2 2x1	234 x 389 mm	1500 → 2500 gr		
<b>D3</b>	OPTGRIL301	3 3x1	155 x 389 mm	1000 → 1660 gr		
<b>D3</b>	OPTGRIL302	3 1x3	471 x 128 mm	1000 → 1660 gr		
<b>D4</b>	OPTGRIL401	4 2x2	234 x 193 mm	750 → 1250 gr		
<b>D4</b>	OPTGRIL402	4 4x1	128 x 389 mm	750 → 1250 gr		
<b>D4</b>	OPTGRIL403	4 1x4	471 x 95 mm	750 → 1250 gr		
<b>D5</b>	OPTGRIL5	5 1x5	471 x 75 mm	600 → 1000 gr		
<b>D6</b>	OPTGRIL601	6 6x1	76 x 389 mm	500 → 833 gr		
<b>D6</b>	OPTGRIL602	6 1x6	471 x 62 mm	500 → 833 gr		
<b>D6</b>	OPTGRIL603	6 3x2	155 x 193 mm	500 → 833 gr		

<b>D6</b>	OPTGRIL604	6 2x3	234 x 128 mm	500→833 gr		
<b>D7</b>	OPTGRIL701	7 7x1	65 x 389 mm	429→714 gr		
	OPTGRIL702	7 1x7	471 x 53 mm	429→714 gr		
<b>D8</b>	OPTGRIL801	8 8x1	56 x 389 mm	375→625 gr		
<b>D8</b>	OPTGRIL802	8 4x2	116 x 193 mm	375→625 gr		
<b>D8</b>	OPTGRIL803	8 1x8	471 x 46 mm	375→625gr		
<b>D8</b>	OPTGRIL804	8 2x4	234 x 95 mm	375→625 gr		
<b>D9</b>	OPTGRIL901	9 9x1	50 x 389 mm	333→556 gr		
<b>D9</b>	OPTGRIL903	9 3x3	155 x 128 mm	333→556 gr		
<b>D10</b>	OPTGRIL1002	10 2x5	234 x 75 mm	300→500 gr		
<b>D10</b>	OPTGRIL1004	10 1x10	471 x 36 mm	300→500gr		
<b>D11</b>	OPTGRIL1101	11 11x1	40 x 389 mm	273→455 gr		
<b>D12</b>	OPTGRIL1202	12 12x1	37 x 389 mm	250→417 gr		



<b>D12</b>	<b>OPTGRIL1203</b>	12 6x2	76 x 193 mm	250→417 gr		<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																
<b>D12</b>	<b>OPTGRIL1204</b>	12 2x6	234 x 62mm	250→417 gr		<table border="1"><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>																
<b>D12</b>	<b>OPTGRIL1205</b>	12	10 x 44 x 324 mm 2 x 62 x 234 mm	250→417 gr		<table border="1"><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>																
<b>D12</b>	<b>OPTGRIL1206</b>	12 3x4	155 x 95 mm	250→417 gr		<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>																
<b>D13</b>	<b>OPTGRIL1301</b>	13 13x1	33 x 389 mm	231→385 gr		<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																
<b>D14</b>	<b>OPTGRIL1401</b>	14 7x2	65 x 193 mm	215→357 gr		<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																
<b>D14</b>	<b>OPTGRIL1402</b>	14 2x7	234 x 53 mm	215→357 gr		<table border="1"><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>																
<b>D15</b>	<b>OPTGRIL1501</b>	15 3x5	155 x 75 mm	200→333 gr		<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>																
<b>D15</b>	<b>OPTGRIL1503</b>	15 15x1	29 x 389 mm	200→333 gr		<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																
<b>D15</b>	<b>OPTGRIL1504</b>	15 5x3	92 x 128 mm	200→333 gr		<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																
<b>D16</b>	<b>OPTGRIL1601</b>	16 8x2	56 x 193 mm	188→313 gr		<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																
<b>D16</b>	<b>OPTGRIL1602</b>	16 4x4	115 x 95 mm	188→313 gr		<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																
<b>D16</b>	<b>OPTGRIL1603</b>	16 2x8	234 x 46 mm	188→313 gr		<table border="1"><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>																

<b>D18</b>	OPTGRIL1801	18 9x2	50 x 193 mm	167→278 gr		
<b>D18</b>	OPTGRIL1802	18 2x9	234 x 41 mm	167→278 gr		
<b>D18</b>	OPTGRIL1803	18 6x3	76 x 128 mm	167→278 gr		
<b>D18</b>	OPTGRIL1803	18 3x6	155 x 628 mm	167→278 gr		
<b>D20</b>	OPTGRIL2002	20 5x4	92 x 95 mm	150→250 gr		
<b>D20</b>	OPTGRIL2003	20 2x10	234 x 36 mm	150→250 gr		
<b>D20</b>	OPTGRIL2004	20 4x5	115 x 75 mm	150→250 gr		
<b>D20</b>	OPTGRIL2005	20 20x1	21 x 389 mm	150→250 gr		
<b>D20</b>	OPTGRIL2006	20 1x20	16 x 471 mm	150→250 gr		
<b>D22</b>	OPTGRIL2201	22 11x2	40 x 193 mm	136→227 gr		
<b>D24</b>	OPTGRIL2401	24 12x2	36 x 193 mm	125→208 gr		
<b>D24</b>	OPTGRIL2402	24 3x8	155 x 46 mm	125→208 gr		
<b>D24</b>	OPTGRIL2403	24 4x6	115 x 62 mm	125→208 gr		

<b>D25</b>	OPTGRIL2501	25 5x5	76 x 92 mm	120→200 gr		
<b>D27</b>	OPTGRIL2701	27 9x3	50 x 127 mm	111→185 gr		
<b>D30</b>	OPTGRIL30	30 6x5	76 x 76 mm	100→167 gr		
<b>D30</b>	OPTGRIL3001	30 10x3	44 x 128 mm	100→167 gr		
<b>D32</b>	OPTGRIL3201	32 4x8	115 x 46 mm	94→156 gr		
<b>D32</b>	OPTGRIL3202	32 16x2	27 x 193 mm	94→156 gr		
<b>D36</b>	OPTGRIL3601	36 6x6	76 x 62 mm	83→139 gr		
<b>D36</b>	OPTGRIL3602	36 12x3	36 x 128 mm	83→139 gr		
<b>D40</b>	OPTGRIL4002	40 10x4	44 x 95 mm	75→125 gr		
<b>D40</b>	OPTGRIL4003	40 4x10	115 x 36 mm	75→125 gr		
<b>D42</b>	OPTGRIL4201	42 7x6	65 x 62 mm	71→119 gr		
<b>D48</b>	OPTGRIL4801	48 12x4	37 x 95 mm	63→104 gr		
<b>D48</b>	OPTGRIL4802	48 6x8	76 x 46 mm	63→104 gr		

<b>D48</b>	OPTGRIL4803	48 8x6	56 x 62 mm	63→104 gr		
<b>D50</b>	OPTGRIL5001	50 10x5	44 x 75 mm	60→100 gr		
<b>D54</b>	OPTGRIL5601	54 9x6	50 x 62 mm	56→93 gr		
<b>D56</b>	OPTGRIL5601	56 8x7	56 x 53 mm	54→89 gr		
<b>D60</b>	OPTGRIL6002	60 20x3	21 x 128 mm	50→83 gr		
<b>D64</b>	OPTGRIL6401	64 8x8	56 x 46 mm	45→78 gr		
<b>D80</b>	OPTGRIL8001	80 8x10	56 x 36 mm	38→63 gr		
<b>D80</b>	OPTGRIL8002	80 10x8	44 x 46 mm	38→63 gr		
<b>D160</b>	OPTGRIL16001	160 16x10	27 x 36 mm	19→31 gr		



## DIVIFORM



Pour les pâtes fortement hydratées  
For highly hydrated dough  
Für sehr feuchten Teig  
Для очень влажного теста  
Voor deegtypes met een hoog vochtgehalte  
Para masas muy hidratadas  
Per gli impasti ad alta idratazione  
العجين شديد الرطوبة

Division-formage par grilles jusqu'à 5 kg  
Dividing-moulding with grids up to 5 Kg  
Teigteilung und Formgebung mit Gittern bis 5 kg  
Деление и формовка на решетках до 5 кг  
Vormverdeling door roosters tot 5 kg  
División-formación en rejillas hasta 5 kg  
Spezzatura-formatura per griglie fino a 5 kg  
تقطيع وتشكيل بالشبك حتى ٥ كجم

## DIVIFORM+



Pour tout type de pâte  
For all types of dough  
Für alle Teigsorten  
Для теста любого типа  
Voor elk type deeg  
Para todo tipo de masas  
Per impasti di ogni tipo  
لاي نوع من العجين

## TRADIFORM



Pour tout type de pâte  
For all types of dough  
Für alle Teigsorten  
Для теста любого типа  
Voor elk type deeg  
Para todo tipo de masas  
Per impasti di ogni tipo  
لاي نوع من العجين

Division en cuve jusqu'à 19 kg ou par grilles jusqu'à 5 kg. Pains jusqu'à 1,9 kg avec l'option 10/20.  
Dividing in tank up to 19Kg or with grids up to 5Kg. Breads up to 1,9 Kg with option 10/20.  
Teigteilung in der Mulde bis 19 kg oder mit Gittern bis 5 kg. Broten bis 1,9 kg mit der Option 10/20.  
Деление в кювете до 19 кг или на решетках до 5 кг. Буханки весом до 1,9 кг с опцией резки на 10/20 частей.  
Vormverdeling in kuip tot 19 kg of door roosters tot 5 kg. Broden tot 1,9 kg met de optie 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.  
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.  
تقسيم في الحوض حتى ١٩ كجم أو بواسطة الشبك حتى ٥ كجم. خبز حتى ١,٩ كجم مع خيار ١٠ / ٢٠.

## PANIFORM



Pour tout type de pâte  
For all types of dough  
Für alle Teigsorten  
Для теста любого типа  
Voor elk type deeg  
Para todo tipo de masas  
Per impasti di ogni tipo  
لاي نوع من العجين

100%  
automatique  
automatic  
automatisch  
Полностью  
автоматическая  
automatisch  
automático  
automatica  
آلية

	DIVIFORM	DIVIFORM+	TRADIFORM	PANIFORM
	●	●	●	●
		●	●	●
			○	○
<b>Easylock</b>	●	●	●	●
<b>Easyflour</b>	○	○	○	●
<b>Fullmatic</b>	○	○	○	●
Dimensions en mm Dimensions in mm Maße in mm Размеры в мм Afmetingen in mm Dimensiones en mm Dimensioni in mm المقاسات بالمليمتر	1604  732 832	1760  772 832	1760  772 832	1760  787 979

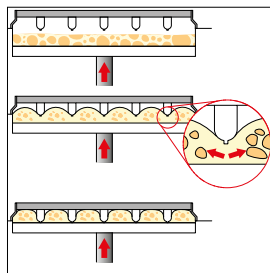
● Standard - Serienmäßig - В серии - Standaard - De seria - Di serie - قياسية

○ Option - Опция - Optie - Opción - Opzione - اختياري

## click & cut!



SYSTÈME DE CHANGEMENT RAPIDE ET ERGONOMIQUE DE GRILLES  
 QUICK AND ERGONOMIC GRID CHANGING SYSTEM  
 SCHNELLER, ERGONOMISCHER GITTERWECHSEL  
 Система быстрой и эргономичной замены решеток  
 SYSTEEM OM ROOSTERS SNEL EN ERGONOMISCH TE VERVANGEN  
 SISTEMA DE CAMBIO DE REJILLAS RÁPIDO Y ERGONÓMICO  
 SISTEMA DI SOSTITUZIONE DELLE GRIGLIE RAPIDO ED ERGONOMICO  
 نظام تغيير سريع وانسيابي للشبكة



GRILLES À COUTEAUX PROFILÉS  
 GRIDS WITH ANGLE BLADES  
 GITTER MIT PROFILMESSERN  
 Решетки с профильными ножами  
 ROOSTERS MET GEPROFILEERDE MESSEN  
 REJILLAS CON CUCHILLAS PERFILADAS  
 GRIGLIE A COLTELLI PROFILATI  
 شبكة بسكاكين مشككة

## Easy Clean technology



TRAITEMENT DES TALOCHES EN FONTE  
 TREATMENT OF THE CAST IRON HEAD  
 GUSSKOPF AUS ALUGUSS  
 Обработка Easy Clean (легкая чистка) прижимных пластин  
 BEHANDELING VAN DE SMEEDIJZEREN AFSTRIJKERS  
 ETRATAMIENTO DE LAS CAZUELAS DE ALUMINIO FUNDIDO  
 TRATTAMENTO DELLE LIVELLATRICI DI GHISA  
 معالجة المجارف المصنوعة من حديد الزهر

## 10/20



10 / 20 DIVISIONS  
 10 / 20 DIVISIONS  
 10 / 20 TEILUNGEN  
 10/20 порций  
 10 / 20 VERDELINGEN  
 10 O 20 DIVISIONES  
 10 / 20 SPEZZATURE  
 قطعة ٢٠ / ١٠

## Fullmatic



CYCLE AUTOMATIQUE  
 AUTOMATIC CYCLE  
 AUTOMATIKBETRIEB  
 Автоматический цикл  
 AUTOMATISCHE CYCLUS  
 CICLO AUTOMÁTICO  
 CICLO AUTOMATICO  
 دورة أتوماتيكية

## Easylock



ACCROCHE AUTOMATIQUE DU SUPPORT DE GRILLES  
 AUTOMATIC GRID SUPPORT LOCKING SYSTEM  
 AUTOMATISCHES EINRASTEN DES GITTERHALTERS  
 Автоматическое зацепление держателя решеток  
 AUTOMATISCH VASTHAKEN VAN DE ROOSTERONDERSTEUNING  
 ENGANCHE AUTOMÁTICO DEL SOPORTE DE REJILLAS  
 AGGANCIO AUTOMATICO DEL SUPPORTO DELLE GRIGLIE  
 تعليق تلقائي لحامل الشبكة



CUVE ET COUTEAUX INOX  
 STAINLESS STEEL TANK AND KNIVES  
 EDELSTAHLMULDE UND -MESSER  
 Кювета и заточенные ножи из нержавеющей стали  
 ROESTVRIJSTALEN KUIP EN MESSEN  
 CUBA Y CUCHILLAS INOX  
 VASCA E COLTELLI INOX  
 حوض وسكاكين من الصلب



RÉGLAGE DE LA PRESSION  
 ADJUSTABLE PRESSURE  
 EINSTELLBARER DRUCK  
 Регулируемое давление  
 REGELBARE DRUK  
 PRESIÓN AJUSTABLE  
 PRESSIONE REGOLABILE  
 ضبط الضغط

## Easyflour



FARINEUR  
 FLOUR DISPENSER  
 BEMEHLUNG  
 дистрибьютор муки  
 MEEL VERDELER  
 DISTRIBUIDOR DE HARINA  
 DISTRIBUTORE DI FARINA  
 منفضة دقيق



PORTE GRILLE  
 GRID STORAGE  
 GITTERHALTER  
 держатель для хранения  
 ROOSTERHOUDER  
 PORTA-REJILLAS  
 PORTA-GRIGLIA  
 باب الشبكة



**SYSTÈME ANTI-PROJECTION DE FARINE  
FLOUR SPLASH PREVENTION SYSTEM  
MEHLSTAUBAUFFANGSYSTEM**

**Система антивиброса  
ANTI-SPATSYSTEEM VAN HET BLOEM  
SISTEMA ANTIPROYECCIÓN DE HARINA  
SISTEMA ANTI-SPRUZZO DI FARINA**  
نظام منع تناثر الدقيق



**MOBILO**



**ENCGRIL005\***

**BASEGRILLE003\***



**BAC À FARINE  
FLOUR TRAY  
ABNEHMBARE MEHLSCHÜTTE**  
Магнитный бак с мукой  
GEMAGNETISEERDE BLOEMBAK  
BANDEJA DE HARINA  
VASCA PER FARINA

وعاء دقيق

**ECHELLE ET BACS SPÉCIFIQUES  
LADDER UNIT AND SPECIAL TRAYS  
REGALGESTELLE UND WANNEN**  
Тележка и специальные баки  
BAKKENREK  
PORTA-BANDEJAS Y BANDEJAS ESPECÍFICAS  
CARRELLO E CASSETTI SPECIFICI

مقياس وأوعية خاصة

Avec 14 bacs 10l sans couvercle  
14 trays 10l ladder without lid  
Mit 14 10l Wannen ohne Deckel  
с 14 10L баками без крышки  
Rek en 14 10l bakken zonder deksel  
Con 14 10l bandejas sin tapa  
Con 14 10l cassetti senza coperchio  
مع ١٤ وعاء دون غطاء

avec 14 bacs 10l avec couvercle  
14 tray 10l s ladder with lid  
mit 14 10l Wannen mit Deckel  
с 14 10L баками с крышкой  
Rek en 14 10l bakken met deksel  
Con 14 10l bandejas con tapa  
Con 14 10l cassetti con coperchio  
مع ١٤ وعاء بغطاء

Avec 7 bacs 20l sans couvercle  
7 trays 20l ladder without lid  
Mit 7 20l Wannen ohne Deckel  
с 7 20L баками без крышки  
Rek en 7 20l bakken zonder deksel  
Con 7 20l bandejas sin tapa  
Con 7 20l cassetti senza coperchio  
مع ١٤ وعاء دون غطاء

avec 7 bacs 20l avec couvercle  
7 tray 20l s ladder with lid  
mit 7 20l Wannen mit Deckel  
с 7 20L баками с крышкой  
Rek en 7 20l bakken met deksel  
Con 7 20l bandejas con tapa  
Con 7 20l cassetti con coperchio  
مع ١٤ وعاء بغطاء

Bac 10l sans couvercle  
Single 10l tray without lid  
Wanne 10l ohne Deckel  
Бак 10L без крышки  
Bak 10l zonder deksel  
Bandeja 10l sin tapa  
Cassetto 10l senza coperchio  
وعاء دون غطاء

52,5 x 40,3cm

Bac 20l sans couvercle  
Single 20l tray without lid  
Wanne 20l ohne Deckel  
Бак 20L без крышки  
Bak 20l zonder deksel  
Bandeja 20l sin tapa  
Cassetto 20l senza coperchio  
وعاء دون غطاء

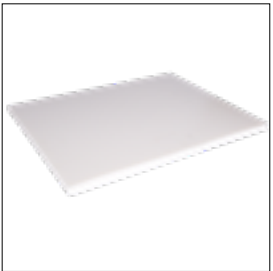
52,5 x 40,3cm

Couvercle pour bac 10 ou 20l  
Lid for 10 or 20l tray  
Deckel für 10 other 20l Wanne  
Крышкой для Бак 10 или 20 л  
Deksel voor bak 10 oder 20l  
Tapa para bandeja 10 o 20l  
Coperchio per cassetto 10 o 20l  
وعاء بغطاء

Bac 5l sans couvercle 1/2 cuve  
Single 5l tray without lid 1/2 tank  
Halbtiefe 5l Wanne ohne Deckel  
Бак без крышки 1/2 кюветы 5l  
Bak 5l zonder deksel 1/2 kuip  
Bandeja 5l sin tapa 1/2 cuba  
Cassetto 5l senza coperchio 1/2 vasca  
وعاء دون غطاء نصف حوض

43,8 x 28 cm

Couvercle pour bac 5l  
Lid for 5l tray  
Deckel für 5l Wanne  
Крышкой для Бак 5 л  
Deksel voor bak 5l  
Tapa para bandeja 5l  
Coperchio per cassetto 5l  
وعاء بغطاء



**PLAQUE DE TASSAGE  
PRESSURE PLATE  
PRESSPLATTEN**  
Пластины для прессовки  
PERSPLAAT  
PLANCHAS DE PRESIÓN  
PIASTRA DI COMPATTAZIONE

صينية فنجان



**Transibox**



**Easykid**



**EXTENSION PORTE GRILLE  
GRID STORAGE EXTENSION  
GITTERABLAGENERWEITERUNG**  
ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ДВУХ РЕШЕТОК  
VERLENGING ROOSTERHOUDER  
EXTENSIÓN PORTARREJILLA  
PROLUNGA PORTA-GRIGLIA

باب الشبكة

**Easykid**

**Cuve**

**1/2 cuve**

\*Plaque de tassage incluse, vendu sans grille.  
Tamping plate included, sold without grid.  
Einschließlich Druckplatte, Maschine ohne gitter.  
ПРЕССОВОЧНАЯ ПЛАСТИНА ВХОДИТ В КОМПЛЕКТ  
- РЕШЕТКА В КОМПЛЕКТ НЕ ВХОДИТ  
Persplaat inbegrepen, verkocht zonder rooster.  
Placa de presion incluida, vendido sin rejilla.  
Piastra inclusa, venduto senza griglia.  
صينية فنجان شباغة، وبيع دون الشبكة.

### **JAC Liège**

Tél. : +32 (0)4 234 98 70  
Tél. : +49 (0)622 69 52 600  
info@jac-machines.com

### **JAC Langres**

Tél. : +33 (0)3 25 86 00 20  
info@jac-machines.com

### **JAC Moscow**

Tel. : +7 916 474 2694  
info.ru@jac-machines.com

### **JAC Boston**

Tel. : + 1 781-721-2100  
info.us@jac-machines.com



Warranty valid for all parts on your machine, excluding wear items.

[www.jac-machines.com](http://www.jac-machines.com)