

КАТАЛОГ

2020 JAC

A man in a white short-sleeved shirt and light-colored trousers is working in a bakery. He is standing at a wooden table, shaping dough. The bakery has a rustic, industrial feel with brick walls, wooden racks, and a tiled floor. In the foreground, there are wooden racks filled with freshly baked bread. A large wooden wheel is visible in the background. The lighting is warm and focused on the man and his work.

JAC



Pain complet
450g
2,40€

Pain de campagne
400g
1,80€

Pain complet

Pain aux 7 céréales

Pain ménage AB
VTK 6,00€ le kilo

Pain complet AB
VTK 6,35€ le kilo

Pain de campagne
400g
1,80€

AB
Boule d'épave
et levain
d'épave
VTK 7,90€

Pain à
partie
d'avoine
1 → 1,20€
2 → 2,30€

Pain à
céréales
VTK

Pain d'avoine
à la coupe
5,70€ le kilo

6 К вашим услугам...

8 Наша компетенция

Хлеборезательные машины



12 Полуавтоматические хлеборезки рамочной конструкции



20 Автоматические хлеборезки рамочной конструкции



28 Автоматические хлеборезки с дисковым ножом



34 Хлеборезки рамочной конструкции
класса самообслуживания



40 Хлеборезки с дисковым ножом класса
самообслуживания



46 Хлеборезки с горизонтальной нарезкой



50 Хлеборезки с непрерывной нарезкой

Оборудование для тестообработки



60 Ферментаторы для закваски



64 Гидравлические делители



68 Делители-формовщики



80 Автоматические объемные делители



86 Шкафы предварительной расстойки



94 Тестоформовочные машины



106 Автоматизированные линии

К вашим услугам...



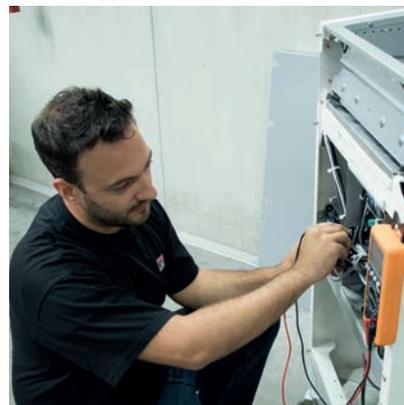
Конструкторское бюро

Отдел исследования и разработок JAC имеет две специализации: хлеборезательные машины и оборудование для тестообработки. Каждый производственный центр имеет свое подразделение. Напрямую связанное с другими службами, его непосредственной задачей является адаптивное оборудование к четким потребностям рынка с учетом пожелания пользователя.



Коммерческий отдел

Интерактивный и мультикультурный - два наиболее характерные качества, присущие нашему коммерческому отделу. Его девиз- стремиться быть рядом с вами, где бы вы ни были. Понимать, анализировать и эффективно отвечать на ваши индивидуальные потребности в любой точке мира.



Послепродажное обслуживание

Быстрота реагирования и компетентность. В отношении отдела послепродажного обслуживания реактивность и эффективность гарантированы. В вашем распоряжении штат сотрудников для обеспечения технического сопровождения и обучения. Что касается отдела запасных частей, то знания, опыт и скорость доставки - это то, чем мы по праву гордимся. Три преимущества организации повседневной работы на благо клиента.

BRAZIL
ARGENTINA
URUGUAY

Где бы вы ни были!



«Я был в восторге с момента покупки своей первой машины JAC, и по прошествии многих лет это состояние не изменилось. Сегодня в каждом моем филиале стоит хлеборезка JAC.»
Ханс-Петер Заор [Hans-Peter Saur]
 «Bäcker Saur»
 Хорб-ам-Неккар,
 Германия



«В развитии нашего предприятия мы делаем упор на продажу рустикального хлеба на основе традиционной закваски, получаемой при помощи ферментатора Tradilevain. Кроме того, наша первоочередная задача - оснастить все магазины хорошими хлеборезками, и именно поэтому мы уже много лет работаем с JAC.»
Войтек Скалбания [Wojtek Skalbaniya]
 Хлебопекарня «Rustykalna»
 Радом, Польша



«Хлеб - это жизнь! Выпекать его правильно - значит ценить жизнь! С JAC мне это удается.»
Кристоф Зюник [Christophe Zunic]
 Хлебопекарня «Le Four à bois»
 Реймс, Франция



«Благодаря исключительным характеристикам и надежности машин JAC, которые являются важной составляющей нашего производства, для нашего предприятия оборудование JAC стало выгодным капиталовложением.»
Саб Спиньелло [Sab Spiniello]
 Хлебопекарня «Paesano»
 Кенсингтон Парк,
 Австралия



«Сердце моего производства - это мой ферментатор Tradilevain от JAC. Кроме того, я большой поклонник концепции Tradiform, она позволяет мне делать практически всё.»
Винсен Форэ [Vincent Foré]
 Хлебопекарня «Van Sauwenbergh»
 Дестелберген, Бельгия



«Тестоформовочная машина FORMA позволила улучшить качество продукции, а также оптимизировать формовку. При помощи одной машины можно делать все. Опция 10/20 при гидравлическом делителе DIV обладает практическим преимуществом, поскольку она позволяет получать тестовые заготовки весом более 1 кг, а благодаря нашей хлеборезке DURO мы получаем качественную нарезку без лишней крошки и без разрывов.»
Илья Павлов
 Торговая сеть «Лента»
 Санкт-Петербург, Россия



«Получайте свежий хлеб каждое утро при помощи этого совершенного и эффективного делителя-формовщика TRADIFORM от JAC.»
Джа-Линг, Ву [Jia-Ling, Wu]
 «Le Coin Du Pain»
 Тайпей, Тайвань



«Оборудование JAC позволило нам значительно увеличить ассортимент хлебобулочных изделий.»
Алан Крослей [Alan Crosley]
 Хлебопекарня «Empire Bake»
 Нью-Йорк, США

Хлеборезательные машины

Полуавтоматические хлеборезки рамочной конструкции

FICO



DURO



MODENA+



Автоматические хлеборезки рамочной конструкции

FICOMATIC



ECO+



FACE+



Автоматические хлеборезки с дисковым ножом

VARIA PRO



SLIM PRO



Наша компетенция

Изобретательность

Изобретательность - наш двигатель. Мы хотим удивлять вас оригинальными и полезными решениями. Новинка SLIM - это хороший пример. Выполнять нарезку по-другому, чтобы экономить пространство, привело нас к довольно неожиданным технологическим разрешениям и нововведениям.



Комфорт

Все наши хлеборезки с дисковым ножом оснащены автоматическим захватом, так как для компании JAC комфорт имеет первостепенное значение. Разместите хлеб, закройте крышку, захват автоматически заблокирует буханку.



Гигиена

Бак для сбора крошек идеально установлен за передней дверцей. Он имеет большую вместимость и легко доступен. Это конкретный пример постоянной заботы о совмещении гигиены, комфорта и эксплуатационных характеристик.



Хлеборезки рамочной конструкции класса самообслуживания Хлеборезки с дисковым ножом класса самообслуживания

NEW SELF

BACOBAC

VARIA SELF

SLIM SELF



Хлеборезки с горизонтальной нарезкой

ZIP



Хлеборезки с непрерывной нарезкой

CHUTE



SWIFT



FULL



Эффективность

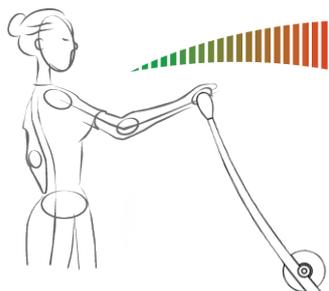
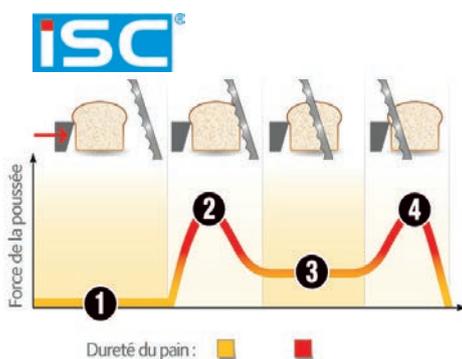
Intelligent Slicing Concept (ISC/ концепция интеллектуальной нарезки) представляет собой систему (запатентованную) автоматического контроля нарезки хлеба в зависимости от его консистенции. Эта система с обратной связью позволяет без вмешательства оператора нарезать равным образом воздушный, хрустящий или плотный хлеб. Так вы сможете нарезать любой хлеб, не беспокоясь о настройке хлеборезки. Как и вы, машина для нарезки Jас ISC имеет свои производственные секреты.

Эргономика

Исследования в области эргономики помогли инженерам JAC разработать преобразователь усилий, который соединен с рычагом хлеборезки. Это устройство обеспечит быструю и эффективную нарезку и при этом позволит сэкономить силы в течение рабочего дня. Действие, которое производит данный рычаг плавной тяги, также обеспечивает осторожный запуск нарезки и устойчивое давление на нарезанный хлеб на выходе.

Безопасность

Последние технические нормы обязывают иметь заднюю крышку безопасности, которая блокирует любой доступ к зоне нарезки во время цикла автоматической нарезки. JAC пошел еще дальше, предложив крышку с автоматическим запуском и открыванием. Поместите хлеб, закройте крышку - это приведет в действие механизм нарезки. После того, как хлеб нарезан, крышка автоматически открывается - и машина готова к загрузке новой буханки. Максимальная эргономика и безопасность!



Ферментаторы для закваски

TRADILEVAIN



Гидравлические делители

DIV

DIV R



Делители-формовщики

DIVIFORM

DIVIFORM+

TRADIFORM

PANIFORM



Автоматические объемные делители

GD

GDS

PESOP



Наша компетенция

Эффективность

Гораздо более, чем просто машина - глобальная концепция. Как специалист по обработке теста, JAC предлагает вам комплексные решения.

Поскольку делитель-формовщик наиболее эффективен при правильной организации процесса и наличии сопутствующих инструментов, JAC позволяет создать компактную эргономичную мастерскую, используя простые и практичные решения (тележки, баки, мебель Mobilo и т.д.)

Гигиена

С целью обеспечения безупречной гигиены JAC предлагает новые тестоформовочные машины, делители и делители-формовщики в отделке из нержавеющей стали.

Простота

Известно, что липкое тесто создает основную проблему при чистке, поэтому JAC обрабатывает дно кюветы с помощью технологии Easy Clean (легкая чистка) - молекулярного метода на основе частиц серебра, которые имеют несравненные антиадгезионные и антибактериальные свойства.




Шкафы предварительной расстойки

MB

BA

BA PRO



Формовщик для традиционных багетов

ROLLFORM



Тестоформовочные машины вертикальные

LNIC

TRADI

FORMA



Тестоформовочные машины горизонтальные

HF

OPTIMA



Автоматизированные линии

PRO+

PROLINE

LPS



Комфорт

Все модели DIV-R и TRADIFORM оснащены системой предотвращения выброса мучной пыли (зарегистрированный патент). Прокладка в крышке удерживает частички муки, которые распыляются в процессе прессовки. По особому каналу мука собирается в лоток, расположенный в передней части машины.



Эргономика

JAC разработала простую, надежную и легкую систему смены решеток. Сегодня для выполнения операций на делителях-формовщиках больше не требуется мышечная сила. Благодаря системе Click & Cut (защелкните и режьте), работа с тестом доступна всем. Отличная эволюция в плане эргономики!

click & cut!



Экономия

Тишина - один из важнейших элементов комфортной работы. Делители JAC оснащены практически бесшумными гидравлическими установками (-65 дБ), которые приводятся в действие лишь с активацией пускового рычага.

START & STOP





TAKE AWAY!
Café / expresso 1,90€
Chocolat chaud 2,70€
Cappuccino
Limon citron 2,40€

Pain de campagne
12-17h
12-18h

Широкий ассортимент

Для установки на столе или на роликах, с шириной рамки в 45 или 60 см с простой или двойной толщиной ломтя... JAC предлагает вам гамму хлеборезок, которые удовлетворяют самый широкий спектр в отношении целевой категории. Благодаря классическому или же изысканному дизайну, цвету на выбор, они идеально впишутся в вашу булочную.

Демократичный ценовой уровень

Самые доступные цены при высоких стандартах качества. Прочность рамок, эргономичный рычаг плавной тяги, ролики с блокировкой, усиленные ножи, автоматические запуск и останов при помощи рычага, эргономичный бак для сбора крошек (Modena+).

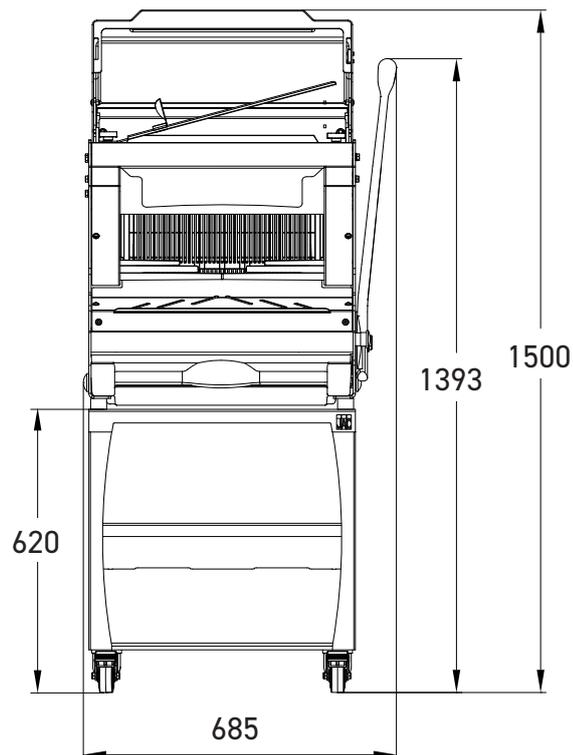
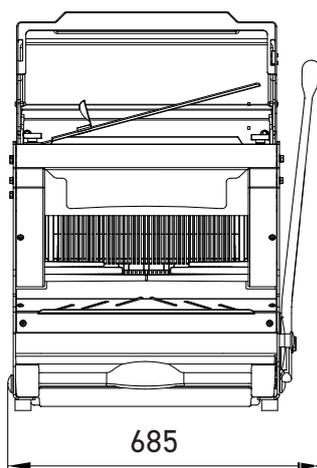
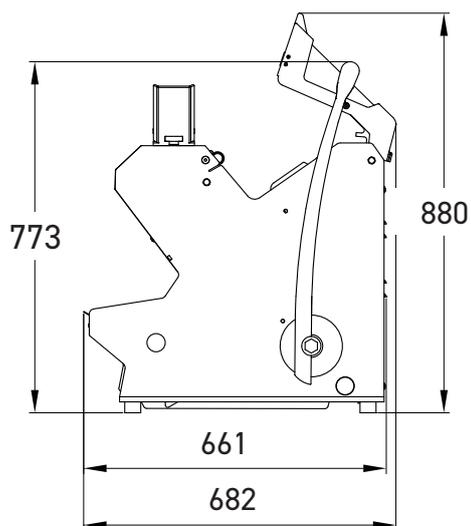
Прочность

Регулярное техническое обслуживание является гарантией длительного срока службы вашей хлеборезки.

PICO

- ✓ Уменьшенные габариты
- ✓ Использование на прилавке или на подставке
- ✓ Рычаг плавной тяги для оптимального управления усилием
- ✓ Отличная эргономика благодаря фронтальной загрузке

До 200 нарезок/час





Рычаг плавной тяги
Обеспечивает более качественное управление усилием.



Съемный бак для сбора крошек
Из легкого материала, с фронтальным доступом. Емкость 7 л.



Система JAC FLAPS
Обеспечивает удерживание хлеба на выходе из хлеборезки для удобства извлечения.



Опция

Jacfix

Система удержания ломтей.



Опция

Задняя защитная крышка

Приводимая в движение при помощи рычага, она закрывается в начале нарезки.



Опция

Передняя защитная крышка

Ее открытие в процессе нарезки приводит к останову машины.



Аксессуар

Подставка на колесиках, два из которых с тормозом

Обеспечивает место для хранения и мобильность.



Версия со смазкой

Система «М»

Система микронизированной смазки ножей «М» для нарезки хлеба с высоким содержанием ржи или липкого мякиша. Система, разработанная компанией JAC, обеспечивает минимальный расход масла (120 мл/1000 буханок) и высокое качество нарезки.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

	PICO 450	PICO 450M 
Максимальные размеры хлеба, см (Д x Ш x В) без крышки	44 x 30 x 18	44 x 29 x 18
Максимальные размеры хлеба, см (Д x Ш x В), с крышкой	44 x 26 x 16	44 x 26 x 16
Мощность мотора, кВт	0,49	1,5
Масса нетто, кг	121	131
Тип ножа и размеры, мм	Сталь 13 x 0,5	Тефлоновый 13 x 0,5

НА ВЫБОР

Толщина ломтя, мм	9–18	9–12
Высота толкателя хлеба	Сверхнизкий (50 мм) Низкий (80 мм) Высокий (100 мм)	Misch (80 мм)
Электропитание	230 В, однофазный 230 В, трехфазный 400 В, трехфазный	400 В, трехфазный
Выбор стандартных цветов*	•	•

ОПЦИИ

Усиленный мотор	•	Стандарт
Задняя защитная крышка	•	•
Передняя и задняя защитная крышка	•	/
Двойная толщина нарезки	•	/
Специальный цвет	•	•
Специальные ножи	•	Стандарт тефлона
Jacfix	•	•

АКСЕССУАР

Подставка на колесиках	•	•
------------------------	---	---

* СТАНДАРТНЫЕ ЦВЕТА



RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006



RAL 9010

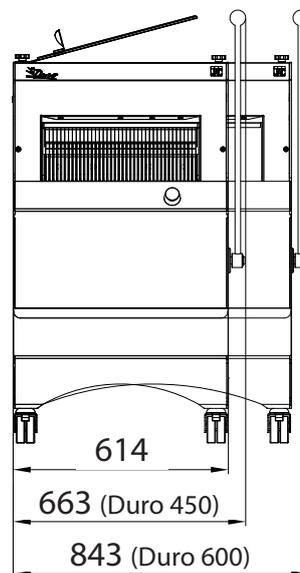
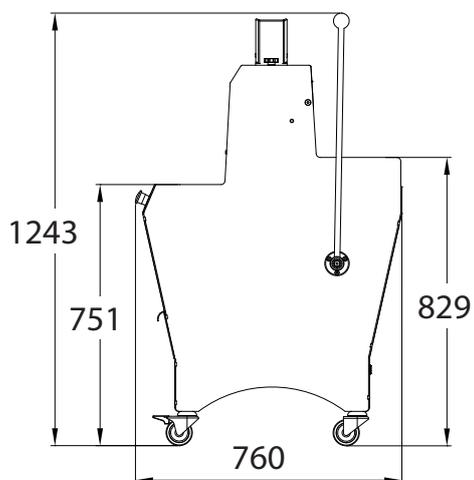
DURO

- ✓ Прочность
- ✓ Рычаг плавной тяги для оптимального управления усилием
- ✓ С шириной рамки в 450 или 600мм
- ✓ С двойной толщиной нарезки



DURO 450: До 200 нарезок/час

DURO 600: До 400 нарезок/час





Рычаг плавной тяги
Обеспечивает более качественное управление усилием.



Двойная толщина нарезки
Позволяет получить две различные толщины нарезки на одной и той же машине.



Съемный бак для сбора крошек
Фронтальный доступ, емкость 18 л.



Задняя защитная крышка из нержавеющей стали
Приводимая в движение при помощи рычага, она закрывается в начале нарезки.



Устройство для расфасовки в пакеты
Облегчает упаковку хлеба.



Подъем на 4 см/8 см
Создает удобные условия для работы операторов высокого роста.



Версия со смазкой
Система микронизированной смазки ножей «М» для нарезки хлеба с высоким содержанием ржи или липкого мякиша.
Система, разработанная компанией JAC, обеспечивает минимальный расход масла (120 мл/1000 буханок) и высокое качество нарезки.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

	DURO 450	DURO 450M 	DURO 600
Максимальные размеры хлеба (ДхШхВ) в см	44 x 32 x 16	44 x 31 x 16	60 x 32 x 16
Мощность мотора в кВт	0,49	15	0,49
Вес нетто в кг	172	181	202
Тип ножа и размеры в мм	Сталь 13 x 0,5	Тефлоновый 13 x 0,5	Сталь 13 x 0,7

НА ВЫБОР

Толщина ломтя в мм	9—18	9—12	11—18
Высота толкателя хлеба	Сверхнизкий (50 мм) Низкий (80 мм) Высокий (100 мм)	Misch (80 мм)	Сверхнизкий (50 мм) Низкий (80 мм) Высокий (100 мм)
Электропитание	230 В однофазный 230 В трехфазный 400 В трехфазный	400 В трехфазный	230 В однофазный 230 В трехфазный 400 В трехфазный

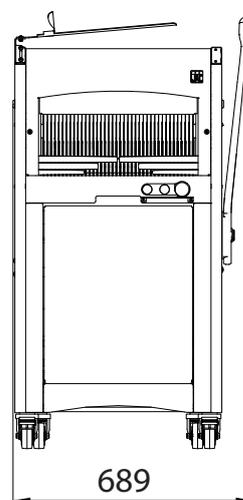
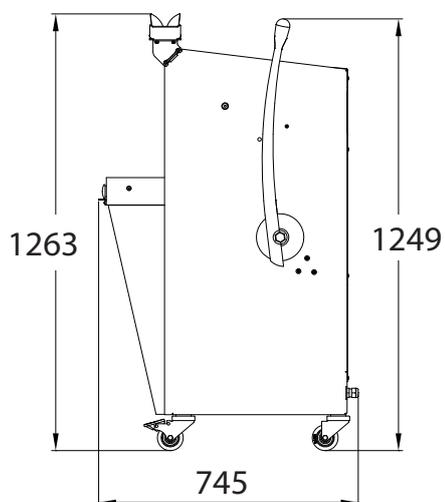
ОПЦИИ

Усиленный мотор	•	Стандарт	•
Подъем на 4 см	•	•	•
Подъем на 8 см	•	•	•
Двойная толщина нарезки	•	/	•
Задняя защитная крышка	•	/	•
Воздуходувка для открывания пакетов	•	/	•
Счетчик ежедневной наработки	•	Стандарт	•
Специальный цвет	•	•	•
Специальные ножи	•	Стандарт тефлона	/

MODENA+

- ✓ Прочная
- ✓ Благородные линии
- ✓ Рычаг плавной тяги для оптимального управления усилием
- ✓ Бесшумная работа
- ✓ Отличная эргономика

До 200 нарезок/час





Рычаг плавной тяги
Обеспечивает более качественное управление усилием.



Съемный бак для сбора крошек
Доступ к нему обеспечивается откидыванием передней дверцы при помощи гидроцилиндров. Емкость 18 л.



Система JAC FLAPS
Обеспечивает удерживание хлеба на выходе из хлеборезки для удобства извлечения.



Опция

Двойная толщина нарезки
Позволяет получить две различные толщины нарезки на одной и той же машине.



Опция

Счетчик ежедневной наработки
Информирует пользователя о количестве нарезанных буханок для контроля периодов технического обслуживания.



Опция

Подъем на 4 см
Создает удобные условия для работы операторов высокого роста.



Версия со смазкой

Система микронизированной смазки ножей «М» для нарезки хлеба с высоким содержанием ржи или липкого мякиша.

Система, разработанная компанией JAC, обеспечивает минимальный расход масла (120 мл/1000 буханок) и высокое качество нарезки.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

	MODENA+ 450	MODENA+ 450M 
Максимальные размеры хлеба (ДхШхВ) в см	44 x 30 x 16	44 x 29 x 16
Мощность мотора в кВт	0,49	15
Вес нетто в кг	171	180
Тип ножа и размеры в мм	Сталь 13 x 0,5	Тефлоновый 13 x 0,5
Счетчик ежедневной наработки		•

НА ВЫБОР

Толщина ломтя в мм	9—18	9—12
Высота толкателя хлеба	Сверхнизкий (50 мм) Низкий (80 мм) Высокий (100 мм)	Misch (80 мм)
Электропитание	230 В однофазный 230 В трехфазный 400 В трехфазный	400 В трехфазный
Выбор стандартных цветов*	•	•

ОПЦИИ

Усиленный мотор	•	
Подъем на 4 см	•	•
Двойная толщина нарезки	•	
Счетчик ежедневной наработки	•	
Специальный цвет	•	•
Специальные ножи	•	

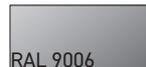
* СТАНДАРТНЫЕ ЦВЕТА



RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006



RAL 9010



Сервис

Во время автоматической нарезки хлеба вы можете продолжать общаться со своими клиентами.

Комфорт

Машина запускается с помощью простого закрытия крышки. Автоматическое открытие крышки в конце нарезки, доступная фронтальная загрузка бака для сбора крошек гарантируют естественное и удобное рабочее положение.

Безопасность и эргономика

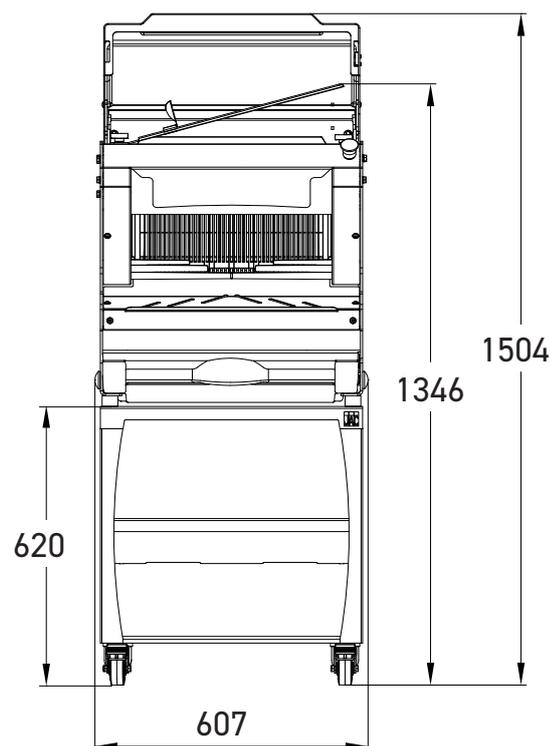
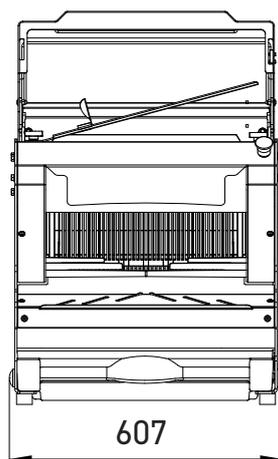
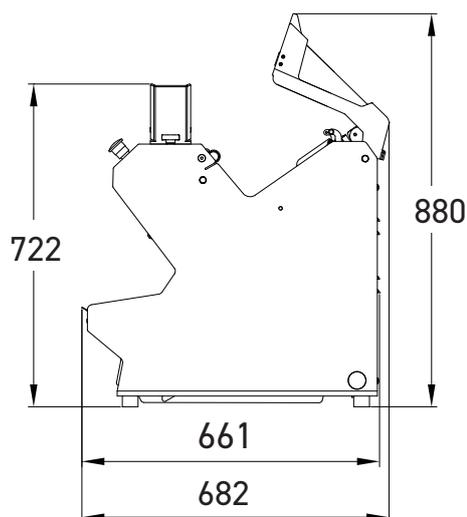
Задняя крышка позволяет работать в полной безопасности. Поместите хлеб и закройте крышку, нарезка выполняется без какого-либо постороннего вмешательства. В случае принудительного открытия крышки нарезка автоматически останавливается.

PICOMATIC Platinum

- ✓ Уменьшенные габариты
- ✓ Использование на прилавке или на подставке в зависимости от опции
- ✓ Цикл автоматической нарезки для простоты использования и оптимальной организации рабочего времени
- ✓ Отличная эргономика благодаря фронтальной загрузке
- ✓ Intelligent Slicing Concept (концепция интеллектуальной нарезки)

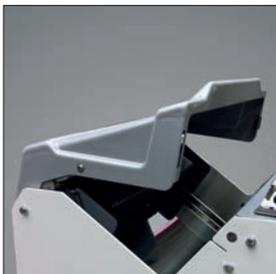


До 250 нарезок/час





Intelligent Slicing Concept (концепция интеллектуальной нарезки) (патент JAC)
Система автоматического контроля нарезки хлеба в зависимости от его консистенции. Позволяет одинаково хорошо нарезать воздушный, хрустящий или плотный хлеб.



Задняя защитная крышка
Закрытие крышки запускает процесс нарезки, а ее открытие происходит автоматически после нарезки.



Опция

AutoMode

Цикл автоматической нарезки для оптимальной организации рабочего времени
Расширенный доступ с сохранением оптимальной степени безопасности.

Обеспечение максимального КПД при минимальном количестве действий.



Версия со смазкой Система «М»

Система микронизированной смазки ножей для нарезки хлеба с высоким содержанием ржи или липкого мякиша. Система, разработанная компанией JAC, обеспечивает минимальный расход масла (120 мл/1000 буханок) и высокое качество нарезки.



Опция

Двойная толщина нарезки
Позволяет получить две различные толщины нарезки на одной и той же машине.

Опция Black Edition



Аксессуар

Подставка на колесиках, два из которых с тормозом
Обеспечивает место для хранения и мобильность.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

	PICOMATIC 450	PICOMATIC 450M 
Максимальные размеры хлеба, см (Д x Ш x В)	44 x 30 x 18	44 x 29 x 18
Задняя защитная крышка	•	•
Мощность мотора, кВт	0,49	1,1
Масса нетто, кг	121	131
Тип ножа и размеры, мм	Сталь 13 x 0,5	Тефлоновый 13 x 0,5

НА ВЫБОР

Толщина ломтя, мм	9–18	9–12
Высота толкателя хлеба	Сверхнизкий (50 мм) Низкий (80 мм) Высокий (100 мм)	Misch (80 мм)
Электропитание	230 В, однофазный 230 В, трехфазный 400 В, трехфазный	400 В, трехфазный
Выбор стандартных цветов*	•	•

ОПЦИИ

Усиленный мотор**	•	Стандарт
AutoMode	•	•
Отделка Black Edition***	•	•
Экран для передачи сообщений****		/
Двойная толщина нарезки	•	/
Специальный цвет	•	•
Специальные ножи	•	Стандарт тефлона
Jacfix	•	•

АКСЕССУАР

Подставка на колесиках	•	•
------------------------	---	---

* Только при выборе трехфазного мотора 380 В.

***Опция доступна исключительно на моделях, оборудованных системой Automode

****Опция недоступна на моделях, оборудованных системой Automode

*Выбор стандартных цветов



RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006



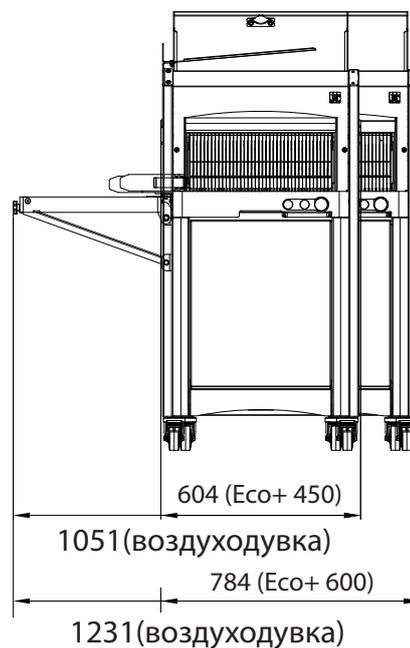
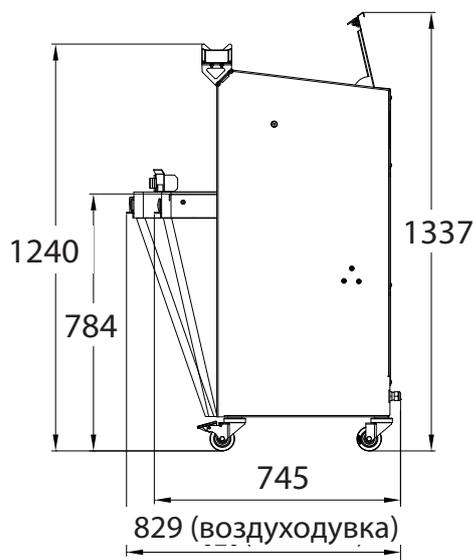
RAL 9010

ECO+

- ✓ Максимальная безопасность благодаря задней крышке, запускающей процесс нарезки
- ✓ Съёмный и эргономичный бак для сбора крошек
- ✓ Цикл автоматической нарезки для простоты использования и оптимальной организации рабочего времени
- ✓ Благородные линии
- ✓ Бесшумная работа

ECO+ 450: До 250 нарезок/час

ECO+ 600: До 500 нарезок/час





Intelligent Slicing Control (концепция интеллектуальной нарезки) (патент JAC)
Система автоматического контроля нарезки хлеба в зависимости от его консистенции. Позволяет одинаково хорошо нарезать воздушный, хрустящий или плотный хлеб.
Переключатель расширенного режима ISC
Позволяет работать на малой, высокой или саморегулирующейся скорости.



Версия со смазкой Система «М»

Система микронизированной смазки ножей для нарезки хлеба с высоким содержанием ржи или липкого мякиша. Система, разработанная компанией JAC, обеспечивает минимальный расход масла (120 мл/1000 буханок) и высокое качество нарезки.



Съемный бак для сбора крошек
Доступ к нему обеспечивается откидыванием передней дверцы при помощи гидроцилиндров. Емкость 18 л.



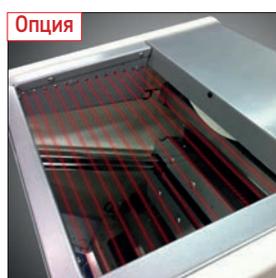
Опция

Двойная толщина нарезки
Позволяет получить две различные толщины нарезки на одной и той же машине.



Опция

Складная воздуходувка для открывания пакетов
Позволяет сэкономить время при упаковке.



Опция

AutoMode

Цикл автоматической нарезки для оптимальной организации рабочего времени
Расширенный доступ с сохранением оптимальной степени безопасности.

Обеспечение максимального КПД при минимальном количестве действий.

Опция Black Edition



ХАРАКТЕРИСТИКИ	ECO+ 450	ECO+ 450M	ECO+ 600
Максимальные размеры хлеба (ДхШхВ) в см	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16	60 x 31 x 16
Мощность мотора в кВт	0,49	11	0,49
Вес нетто в кг	175	200	215
Тип ножа и размеры в мм	Сталь 13 x 0,5	Тefлоновый 13 x 0,5	Сталь 13 x 0,7
Переключатель расширенного режима ISC	•	•	•
Счетчик ежедневной наработки	/	•	/

НА ВЫБОР

Толщина ломтя в мм	9—18	9—12	11—18
Высота толкателя хлеба	Сверхнизкий (50 мм) Низкий (80 мм) Высокий (100 мм)	Misch (80 мм)	Сверхнизкий (50 мм) Низкий (80 мм) Высокий (100 мм)
Электропитание	230 В однофазный 230 В трехфазный 400 В трехфазный	400 В трехфазный	230 В однофазный 230 В трехфазный 400 В трехфазный
Выбор стандартных цветов*	•	•	•

ОПЦИИ

Усиленный мотор	•	Стандарт	•
Складная воздуходувка для открывания пакетов	•	•	•
AutoMode	•	•	•
Отделка Black Edition**	•	•	•
Подъем на 4 см	•	•	•
Двойная толщина нарезки	•	/	•
Счетчик ежедневной наработки	•	Стандарт	•
Специальный цвет	•	•	•
Специальные ножи	•	Стандарт тефлона	/

**Опция доступна исключительно на моделях, оборудованных системой Automode

*Выбор стандартных цветов

RAL 3013

RAL 9005

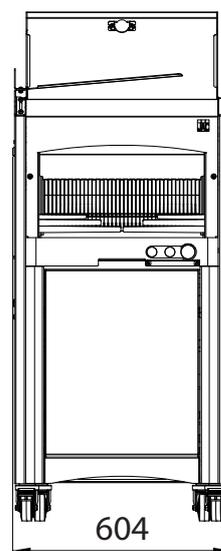
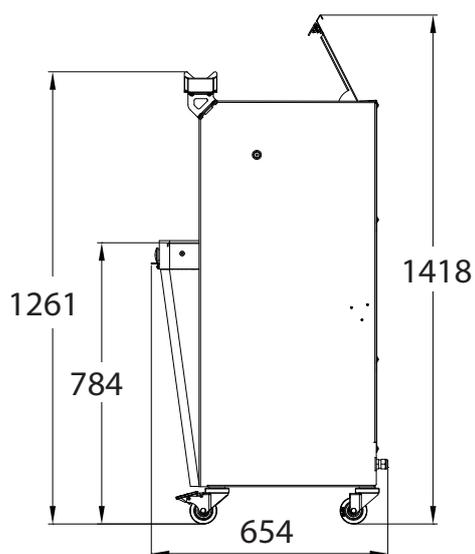
RAL 9006

RAL 9010

FACE+

- ✓ Уменьшенная толщина для минимизации габаритов
- ✓ Максимальная безопасность благодаря задней крышке, запускающей процесс нарезки
- ✓ Съёмный и эргономичный бак для сбора крошек
- ✓ Цикл автоматической нарезки для простоты использования и оптимальной организации рабочего времени
- ✓ Бесшумная работа

До 250 нарезок/час





Intelligent Slicing Control (концепция интеллектуальной нарезки) (патент JAC)
Система автоматического контроля нарезки хлеба в зависимости от его консистенции. Позволяет одинаково хорошо нарезать воздушный, хрустящий или плотный хлеб.
Переключатель расширенного режима ISC
Позволяет работать на малой, высокой или саморегулирующейся скорости.

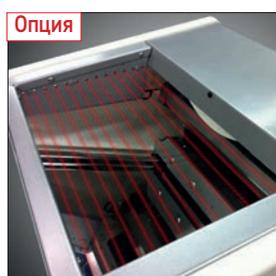


Версия со смазкой Система «М»

Система микронизированной смазки ножей для нарезки хлеба с высоким содержанием ржи или липкого мякиша. Система, разработанная компанией JAC, обеспечивает минимальный расход масла (120 мл/1000 буханок) и высокое качество нарезки.



Съемный бак для сбора крошек
Доступ к нему обеспечивается откидыванием передней дверцы при помощи гидроцилиндров. Емкость 18 л.



Опция

AutoMode

Цикл автоматической нарезки для оптимальной организации рабочего времени
Расширенный доступ с сохранением оптимальной степени безопасности.

Обеспечение максимального КПД при минимальном количестве действий.

Опция

Black Edition



ХАРАКТЕРИСТИКИ	FACE+ 450	FACE+ 450M 
Максимальные размеры хлеба (ДхШхВ) в см	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16
Мощность мотора в кВт	0,49	11
Вес нетто в кг	183	198
Тип ножа и размеры в мм	Сталь 13 x 0,5	Тефлоновый 13 x 0,5
Переключатель расширенного режима ISC	•	•
Счетчик ежедневной наработки	/	•

НА ВЫБОР

Толщина ломтя в мм	9—18	9—12
Высота толкателя хлеба	Сверхнизкий (50 мм) Низкий (80 мм) Высокий (100 мм)	Misch (80 мм)
Электропитание	230 В однофазный 230 В трехфазный 400 В трехфазный	400 В трехфазный

ОПЦИИ

Усиленный мотор	•	Стандарт
AutoMode	•	•
Отделка Black Edition**	•	•
Подъем на 4 см	•	•
Счетчик ежедневной наработки	•	Стандарт
Двойная толщина ломтя	•	/
Специальный цвет	•	•
Специальные ножи	•	Стандарт тефлона

**Опция доступна исключительно на моделях, оборудованных системой Automode

*Выбор стандартных цветов

RAL 3013

RAL 9005

RAL 9006

RAL 9010

Фотографии и техническая информация имеют информационный характер

Выбор

Роскошь выбора!
Как вы смотрите на то, чтобы расширить базу клиентов, предложив им совершенно новую услугу? Отныне клиент может выбирать толщину ломтя в зависимости от типа буханок хлеба. Большую толщину для рустикальных хлебов, маленькую для компактных ...- выбор за вами! Ваши клиенты будут рады этому новому предложению!

Быть первым

Подобно компании JAC, которая стремится удержать лидирующее положение в области нарезки хлеба, будьте первым, кто предложит эту концепцию своим клиентам.

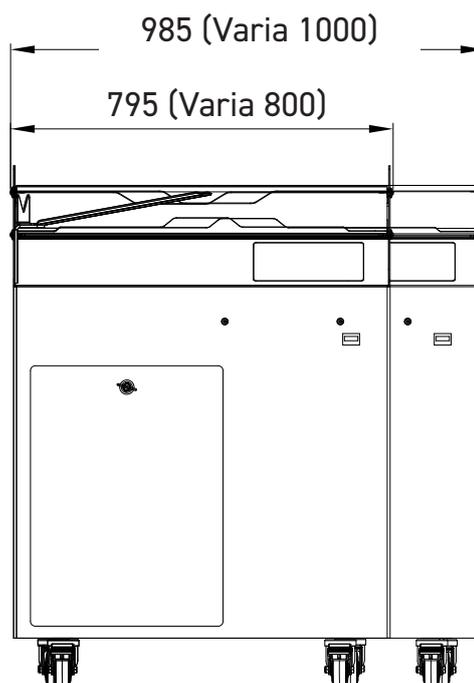
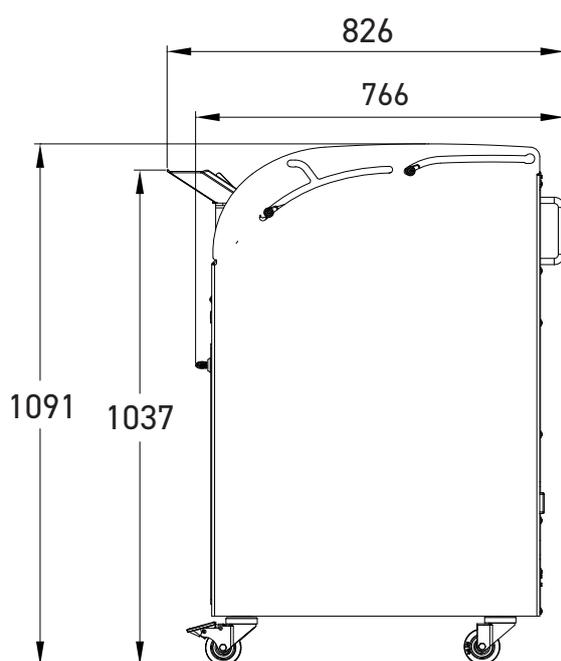
Технология

Опыт, полученный нами в области нарезки хлеба, позволил нам успешно разработать хлеборезку с дисковым ножом. Эргономика работы, автоматическое удерживание хлеба, качество нарезки, образцовая гигиена... Все продумано до мельчайших деталей, чтобы предложить, собрав воедино технологии, очень простую в использовании хлеборезку.

VARIA PRO

- ✓ Выбор толщины ломтей
- ✓ Выбор количества ломтей, нарезка поштучно, половины буханки или всей буханки
- ✓ Максимальная безопасность
- ✓ Образцовая гигиена
- ✓ Обработанная нержавеющей сталь или окрашенная сталь
- ✓ Нарезка без масла

До 120 ломтей/минута





Ручной захват

Для идеального контроля положения хлеба. Вы можете размещать хлеб в соответствии с вашими пожеланиями или потребностями.



Панель управления

Предлагает пользователю выбор толщины и количества ломтей.
-От 5 до 25 мм*
-Нарезка поштучно, половины буханки или всей буханки.



Тефлоновый дисковый нож

Препятствует прилипанию и обеспечивает аккуратную нарезку любого типа хлеба.



Опция

Автоматический захват

Удерживает буханку во время нарезки и обеспечивает безопасность при работе.
-Эргономика
-Простота использования
-Быстрота для пользователя.



Опция

Сенсорная клавиатура

Обеспечивает простоту и скорость использования.

Опция Black Edition



* Толщина определяется в зависимости от типа хлеба.

ХАРАКТЕРИСТИКИ	VARIA PRO 800	VARIA PRO 1000
Размеры входного канала, см (Д x Ш x В)	36 x 28,5 x 16	43 x 28,5 x 16
Толщина ломтя, мм	Выбор от 5 до 25*	Выбор от 5 до 25*
Электропитание	400 В, трехфазный	400 В, трехфазный
Мощность мотора, кВт	1,1	1,1
Масса нетто, кг	255	270
Режим чистки	•	•
Ручной захват	•	•
Тип ножа и размеры, мм	Тефлоновый Ø 420	Тефлоновый Ø 420

НА ВЫБОР

Выбор стандартных цветов (недоступен для моделей из нержавеющей стали)**	•	•
захват	Ручной Автоматический	Ручной Автоматический

ОПЦИИ

Корпус из нержавеющей стали	•	•
Отделка Black Edition	•	•
Сенсорная клавиатура	•	•
Держатель для пакетов	•	•
Поддержка круглых пирогов	•	•
Электропитание 60 Гц	•	•
Специальный цвет (недоступен для моделей из нержавеющей стали)	•	•

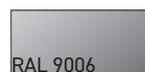
**Выбор стандартных цветов



RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006

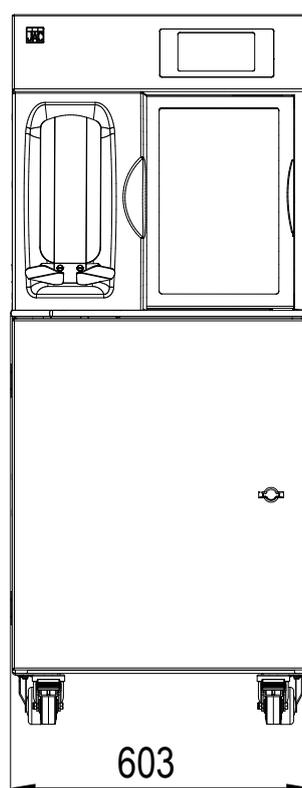
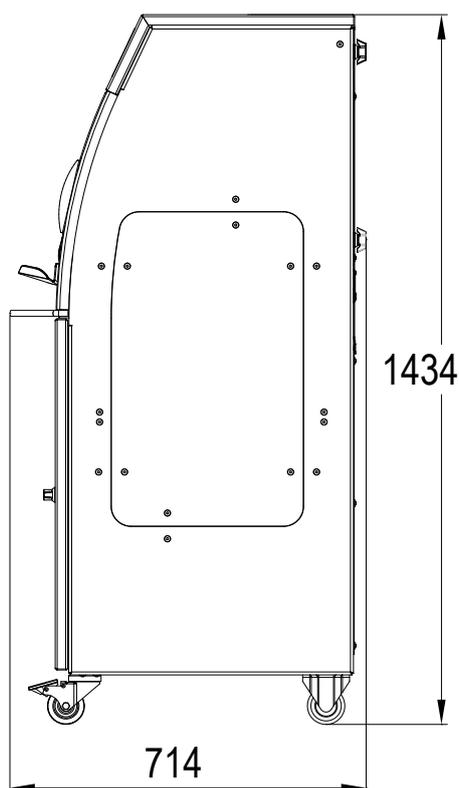


RAL 9010

SLIMPRO

- ✓ Самая компактная модель на рынке благодаря системе вертикальной нарезки
- ✓ Выбор толщины ломтей от 5 до 25 мм
- ✓ Выбор количества ломтей, нарезка поштучно, половины буханки или всей буханки
- ✓ Максимальная безопасность
- ✓ Образцовая гигиена
- ✓ Обработанная нержавеющей сталь или окрашенная сталь
- ✓ Нарезка без масла

110–130 ломтей в минуту





Автоматический захват
Удерживает буханку во время нарезки и обеспечивает безопасность при работе.
-Эргономика
-Простота использования
-Быстрота для пользователя.



Сенсорная клавиатура
Обеспечивает простоту и скорость использования.
Предлагает пользователю выбор толщины и количества ломтей.
-От 5 до 25 мм*
-Нарезка поштучно, половины буханки или всей буханки.



Защитная крышка
Блокируется в процессе нарезки, закрывает доступ к ножам.
Таким образом, обеспечивается максимальный уровень безопасности и полностью исключается вероятность несчастных случаев.



Тefлоновый дисковый нож
Препятствует прилипанию и обеспечивает аккуратную нарезку любого типа хлеба.



Вертикальная упаковка пакетов
Облегчает размещение и упаковку хлеба.



Возможность нарезки любого типа хлеба

- Хлеб длиной до 42, шириной до 25 и высотой до 20 см.
- Еще горячий хлеб.
- Хлеб с плотным, липким или воздушным мякишем.

* Толщина определяется в зависимости от типа хлеба.



Простота мелкого ремонта
Замена ножей упрощена наличием специально предусмотренного режима, обеспечивающего доступ к ножам через переднюю часть машины.

При обнаружении машиной дефекта, препятствующего завершению цикла нарезки, сенсорный интерфейс предложит наглядное и автономное решение возникшей проблемы.

SLIM

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры входного канала, см (Д x Ш x В)	42 x 25 x 16
Толщина ломтя, мм	Выбор от 5 до 25*
Мощность мотора, кВт	1,1
Электропитание	230 В, однофазный
Масса нетто, кг	255
Сенсорная клавиатура	•
Подсветка зоны нарезки	•
Тип ножа и размеры, мм	Тefлоновый Ø 260
Режим очистки	•

НА ВЫБОР

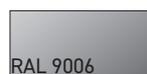
Выбор стандартных цветов (недоступен для моделей из нержавеющей стали)**

•

ОПЦИИ

Корпус из нержавеющей стали	•
Фронтальный держатель пакетов	•
Отделение для пакетов	•
Упаковка в виде деревянного ящика	•
Специальный цвет (недоступен для моделей из нержавеющей стали)	•

**Выбор стандартных цветов



NOUS PRODUISONS PLUS
FOURNÉES DE PAIN PAR JOUR.
ET VOUS LE SAVOUREZ
QUAND VOUS VOULEZ.





Качество

Концепция хлеборезки класса самообслуживания даст возможность вашим клиентам нарезать свой хлеб непосредственно во время покупки. Такая концепция на долгое время гарантирует свежесть нарезанного хлеба, понравится вашим клиентам и повысит эффективность продаж.

Производительность

Сосредоточьте внимание персонала на решении других задач, в то время как клиент самостоятельно нарезает свой хлеб. Идея, которая привлечет многих владельцев супермаркетов в условиях все более и более усиливающейся конкуренции.

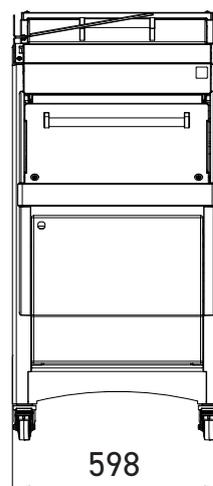
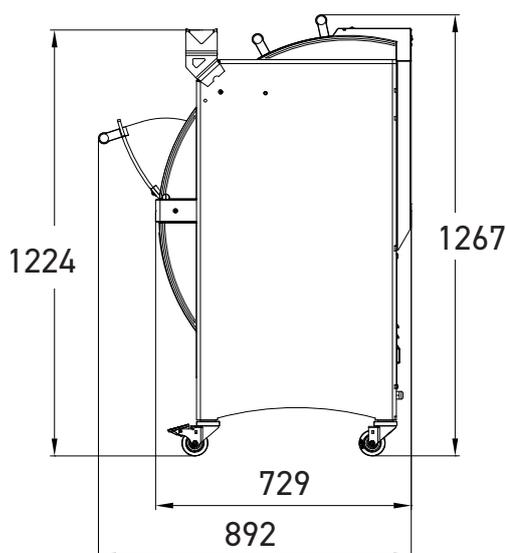
Безопасность и простота использования

Больше, чем просто машина, хлеборезка с самообслуживанием представляет собой целый концепт. Принцип User friendly : инструкция с пояснениями, защитный буфер, защитные крышки, система фиксации буханок. Наш опыт в области разработки машин класса самообслуживания позволяет нам быть всегда на шаг впереди.

NEW SELF

- ✓ Максимальная безопасность благодаря двойной крышке, которая блокируется в процессе нарезки
- ✓ Съемный и эргономичный бак для сбора крошек
- ✓ Цикл автоматической нарезки для простоты использования
- ✓ Ясная и четкая инструкция по применению
- ✓ Буфер для защиты машины

До 250 нарезок/час





Intelligent Slicing Concept (концепция интеллектуальной нарезки) (патент JAC)
Система автоматического контроля нарезки хлеба в зависимости от его консистенции. Позволяет одинаково хорошо нарезать воздушный, хрустящий или плотный хлеб.

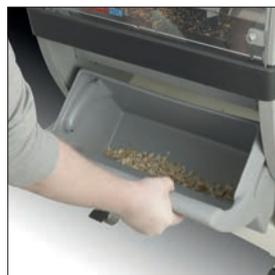


Jacfix

Система удерживания ломтей в конце нарезки позволяет легче собирать хлеб.



Передняя защитная крышка
Заблокирована в процессе нарезки для обеспечения максимальной безопасности.



Съемный бак для сбора крошек
Доступ к нему обеспечивается откидыванием передней дверцы с идеальной безопасностью. Емкость 25 л.



Задняя защитная крышка
Закрытие крышки запускает процесс нарезки, в ходе нарезки крышка остается механически и электрически заблокированной.



Версия со смазкой Система «М»

Система микронизированной смазки ножей для нарезки хлеба с высоким содержанием ржи или липкого мякиша. Система, разработанная компанией JAC, обеспечивает минимальный расход масла (120 мл/1000 буханок) и высокое качество нарезки.

Опция Инструкция с пояснениями



ХАРАКТЕРИСТИКИ

	NEW SELF 450	NEW SELF 450M
Максимальные размеры хлеба, см (Д x Ш x В)	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16
Мощность мотора, кВт	0,49	1,1
Масса нетто, кг	198	208
Тип ножа и размеры, мм	Сталь 13 x 0,5	Тефлоновый 13 x 0,5
JAC FIX	•	•

НА ВЫБОР

Толщина ломтя, мм	9–18	9–12
Высота толкателя хлеба	Сверхнизкий (50 мм) Низкий (80 мм) Высокий (100 мм)	Misch (80 мм)
Электропитание	230 В, однофазный 230 В, трехфазный 400 В, трехфазный	400 В, трехфазный
Выбор стандартных цветов*	•	•

ОПЦИИ

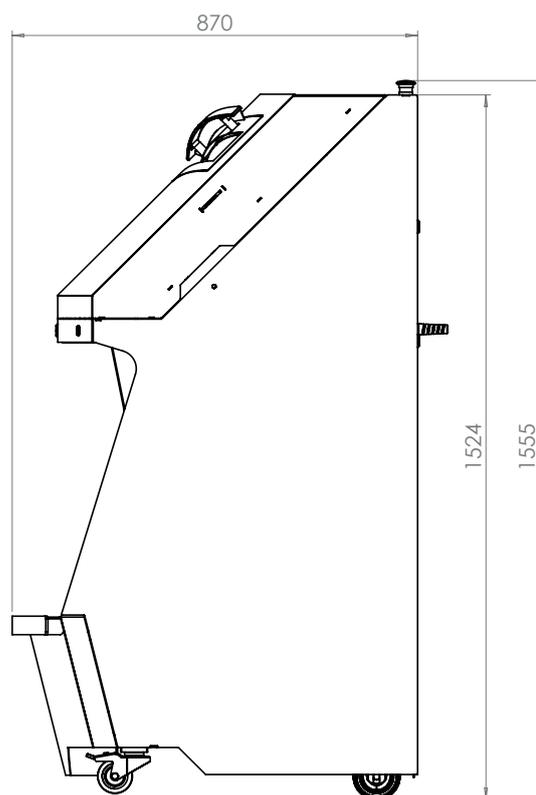
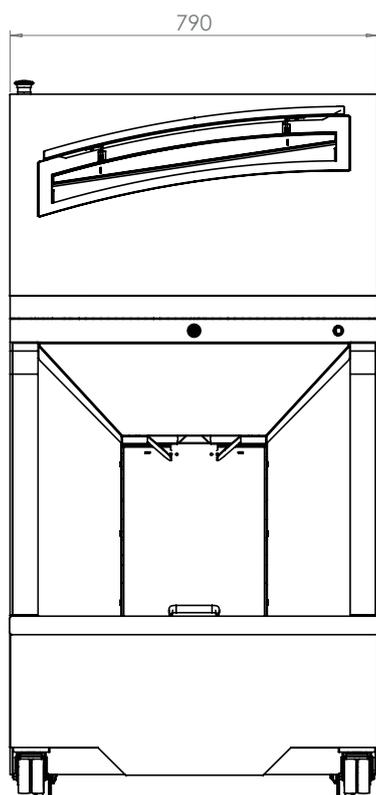
Усиленный мотор	•	Стандарт
Подъем на 4 см	•	•
Инструкция с пояснениями	•	•
Счетчик ежедневной наработки	•	Стандарт
Специальный цвет	•	•
Специальные ножи	•	Стандарт тефлона

*Выбор стандартных цветов



BAGOBAG

- ✓ Позволяет нарезать багеты длиной до 60 см
- ✓ Максимальная безопасность благодаря крышке, которая блокируется в процессе нарезки
- ✓ Съемный и эргономичный бак для сбора крошек
- ✓ Цикл автоматической нарезки для простоты использования
- ✓ Ясная и четкая инструкция по применению
- ✓ Эксклюзивная система упаковки нарезанных ломтей





Загрузочная зона для багетов

После открытия защитной крышки достаточно просто поместить нарезаемый багет в хлеборезку. Хлеборезка включается после закрытия защитной крышки.



Зона приемки нарезанного и упакованного багета

Хлеборезка оснащена полиэтиленовыми пакетами, в которые попадают ломти нарезанных багетов. Таким образом, после завершения нарезки достаточно просто извлечь пакет.

Благодаря этому ломти багетов остаются свежими и не подвергаются воздействию внешнего загрязнения.

Аксессуар



Пакет 2000 шт

Аксессуар



Коробка с зажимами

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимальные размеры хлеба, см (Д x Ш x В)	8,5 x 60
Мощность мотора, кВт	0,40
Масса нетто, кг	265
Электропитание	230V mono
Толщина ломтя, мм	16

АКСЕССУАРЫ

Пакет 2000 шт	•
Коробка с зажимами	•



Качество

Концепция хлеборезки класса самообслуживания даст возможность вашим клиентам нарезать свой хлеб непосредственно во время покупки. Такая концепция на долгое время гарантирует свежесть нарезанного хлеба, понравится вашим клиентам и повысит эффективность продаж.

Выбор

Клиент может выбирать толщину ломтя в зависимости от типа хлеба. Вот новая услуга, которая поможет вам привлечь клиента.

Производительность

Сосредоточьте внимание персонала на решении других задач, в то время как клиент самостоятельно нарезает свой хлеб. Идея, которая привлечет многих владельцев супермаркетов в условиях все более и более усиливающейся конкуренции.

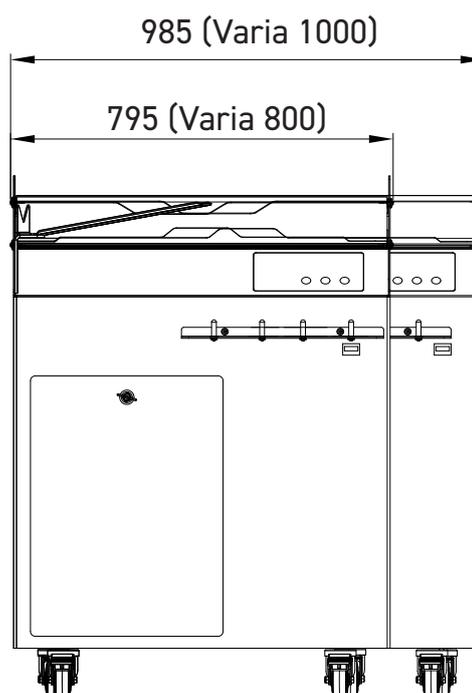
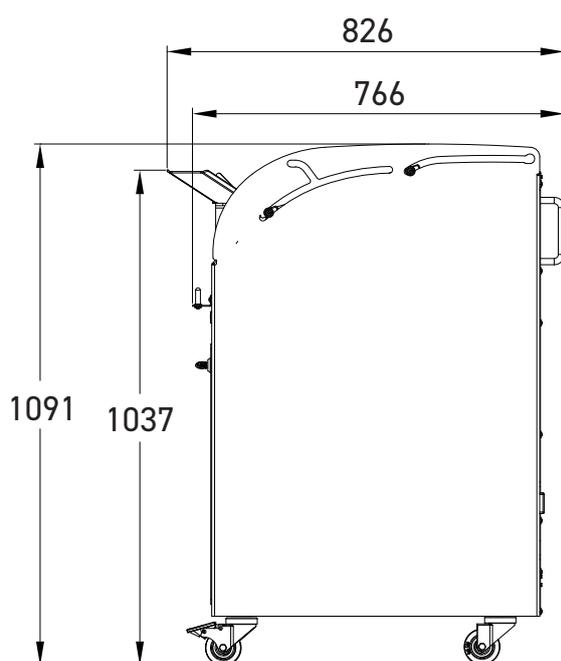
Безопасность, простота использования и гигиена

Больше, чем просто машина, хлеборезка с самообслуживанием представляет собой целый концепт. Принцип User friendly : инструкция с пояснениями, лёгкость в использовании, блокируемая защитная крышка, автоматическое удерживание буханки перед нарезанием, система фиксации нарезанной буханки и идеальная гигиена (нержавеющая сталь). Наш опыт в области разработки машин класса самообслуживания позволяет нам предложить вам эффективную концепцию, которая снискала признание многих клиентов.

VARIA SELF

- ✓ Максимальная безопасность
- ✓ Образцовая гигиена
- ✓ Обработанная нержавеющая сталь или окрашенная сталь
- ✓ Нарезка без масла

До 120 ломтей/минута





Автоматический захват
 Удерживает буханку во время нарезки и обеспечивает безопасность при работе.
 -Эргономика
 -Простота использования
 -Быстрота для пользователя.



Тефлоновый дисковый нож
 Препятствует прилипанию и обеспечивает аккуратную нарезку любого типа хлеба.



Панель управления
 Предлагает пользователю выбор толщины от 5 до 25 мм*.



Съемный бак для сбора крошек
 Из легкого материала. Емкость 18 л.



Защитная крышка
 Блокируется в процессе нарезки, закрывает доступ к ножам.



Держатель для пакетов
 Облегчает упаковку хлеба.

Опция Инструкция с пояснениями



Опция Black Edition



* Толщина определяется в зависимости от типа хлеба.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

	VARIA SELF 800	VARIA SELF 1000
Размеры входного канала, см (Д x Ш x В)	36 x 28,5 x 16	43 x 28,5 x 16
Толщина ломтя, мм	Выбор от 5 до 25*	Выбор от 5 до 25*
Электропитание	400 В, трехфазный	400 В, трехфазный
Мощность мотора, кВт	1,1	1,1
Масса нетто, кг	255	270
Режим чистки	•	•
Тип ножа и размеры, мм	Тефлоновый Ø 420	Тефлоновый Ø 420

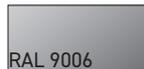
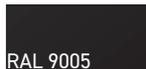
НА ВЫБОР

Выбор стандартных цветов (недоступен для моделей из нержавеющей стали)**

ОПЦИИ

Корпус из нержавеющей стали	•	•
Отделка Black Edition	•	•
Держатель для пакетов	•	•
Инструкция с пояснениями	•	•
Поддержка круглых пирогов	•	•
Специальный цвет (недоступен для моделей из нержавеющей стали)	•	•

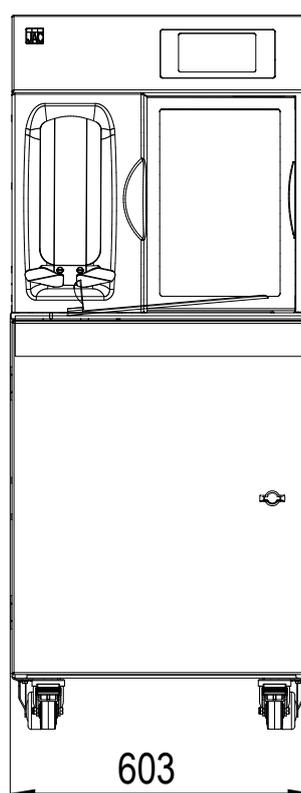
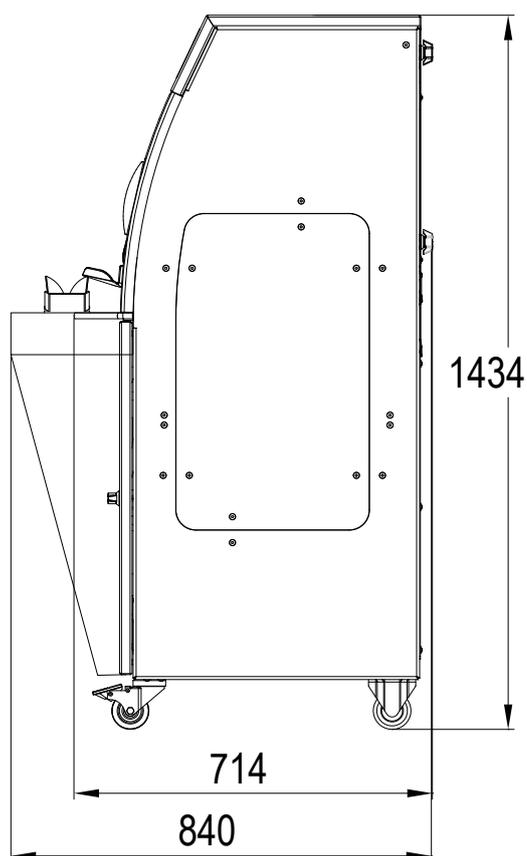
**Выбор стандартных цветов



SLIMSELF

- ✓ Самая компактная модель на рынке благодаря системе вертикальной нарезки
- ✓ Выбор толщины ломтей от 5 до 25 мм
- ✓ Максимальная безопасность
- ✓ Образцовая гигиена
- ✓ Обработанная нержавеющая сталь или окрашенная сталь
- ✓ Нарезка без масла

110–130 ломтей в минуту





Автоматический захват
Удерживает буханку во время нарезки и обеспечивает безопасность при работе.
-Эргономика
-Простота использования
-Быстрота для пользователя.



Тefлоновый дисковый нож
Препятствует прилипанию и обеспечивает аккуратную нарезку любого типа хлеба.



Панель управления
Предлагает пользователю выбор толщины от 5 до 25 мм*.



Возможность нарезки любого типа хлеба

- Хлеб длиной до 42, шириной до 25 и высотой до 20 см.
- Еще горячий хлеб.
- Хлеб с плотным, липким или воздушным мякишем.



Защитная крышка
Блокируется в процессе нарезки, закрывает доступ к ножам. Таким образом, обеспечивается максимальный уровень безопасности и полностью исключается вероятность несчастных случаев.



Простота мелкого ремонта
Замена ножей упрощена наличием специально предусмотренного режима, обеспечивающего доступ к ножам через переднюю часть машины.

При обнаружении машиной дефекта, препятствующего завершению цикла нарезки, сенсорный интерфейс предложит наглядное и автономное решение возникшей проблемы.

* Толщина определяется в зависимости от типа хлеба.



Передняя полка
Позволяет собирать больше крошек и устанавливать горизонтальное устройство для упаковки в пакеты. Эта передняя полка оснащена резиновым буфером для поглощения ударов кареток.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

SLIM

Размеры входного канала, см (Д x Ш x В)	42 x 25 x 16
Толщина ломтя, мм	Выбор от 5 до 25*
Мощность мотора, кВт	1,1
Электропитание	230 В, однофазный
Масса нетто, кг	255
Сенсорная клавиатура	•
Подсветка зоны нарезки	•
Тип ножа и размеры, мм	Тefлоновый Ø 260
Режим очистки	•

НА ВЫБОР

Выбор стандартных цветов (недоступен для моделей из нержавеющей стали)**

•

ОПЦИИ

Передняя полка	•
Корпус из нержавеющей стали	•
Фронтальный держатель пакетов	•
Отделение для пакетов	•
Упаковка в виде деревянного ящика	•
Специальный цвет (недоступен для моделей из нержавеющей стали)	•

**Выбор стандартных цветов

RAL 3013

RAL 9005

RAL 9006

RAL 9010

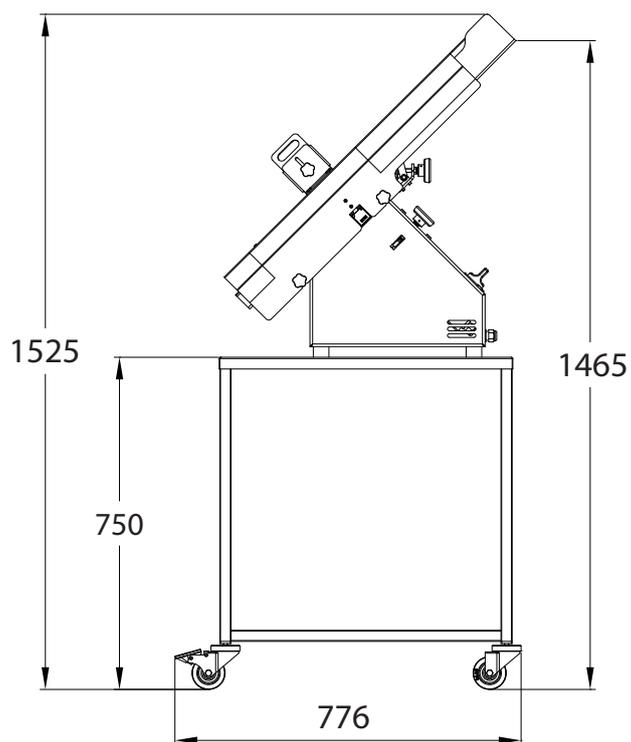
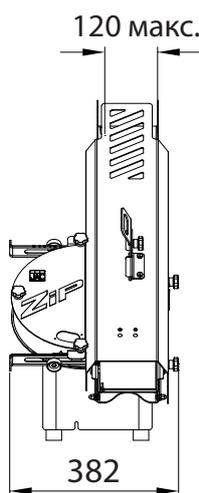
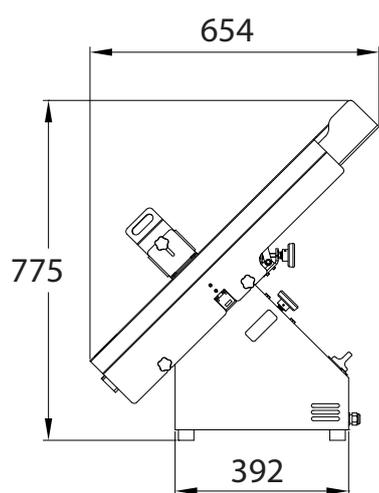
46	Le bœuf maison (filet de bœuf, sauce cocktail, maïs iceberg)	3,8 €
	Le poulet maison (filet de poulet, bacon, tartare, iceberg)	3,8 €
	Le porc maison (filet de porc, carottes, sauce thai)	3,8 €
	Le thon maison (filet de thon, sauce cocktail, maïs iceberg)	3,8 €
	LES ROASTBEEFS	
	Le carpaccio (roastbeef, roquette, fleur de sel, parmesan)	4,4 €
	Le scottish (roastbeef, tartare, crudités)	4,5 €
	Le british (roastbeef, sauce moutarde, laitue, haricots)	4,7 €
	LES FROMAGES	
	Le brie (brie, sirop de liège, pommes, laitue)	4,7 €
	Le chèvre (chèvre, tomates confites, roquette)	4,7 €
	Le chèvre bis (chèvre, sirop de liège, tom. confites, roquette)	4,7 €
	LES ITALIENS	
	Le mozzarella (mozzarella, tomates, parmesan, basilic)	4,5 €
	Le ricotta (ricotta, jamb. De Parme, roquette, artichauts, tom. confites, parmesan)	4,7 €
	Le ricotta bis (ricotta, aubergines, tom. Confites, courgettes, roquette, parmesan)	4,7 €
	Le parme (jamb. de parme, mozzarella, tomates, basilic, parmesan)	4,7 €
	Le toscane (jamb. de parme, roquette, tom. Confites, parmesan)	4,7 €
	Le romain (philadel, jamb. de parme, pesto, roquette, tom. Confites)	4,7 €
	Le romagnoli (sopressa, roquette, parmesan)	4,7 €
	Le provolone (jamb. à l'os, provolone, pesto, roquette, tom. Confites)	4,7 €
	L'aubergine (jamb. de parme, aubergines, tom. Confites, parmesan, roquette)	4,7 €
	LES POISSONS	
	Le méditerranéen (filet de saumon, vinaigre bals, jambon)	4,5 €
	Le norvégien (saumon fumé, roquette, jambon, tomates, jambon)	4,5 €
	Le suédois (saumon fumé, philadel, cabonette, artichauts, jambon)	4,5 €
	Le niçois (thon, roquette, jamb. jambon, tomates, olive, arachide)	4,5 €
	LES CHAUDS	
	Le parme chaud (jamb. de parme, chèvre, vinaigre bals, iceberg, tom. confites)	4,8 €
	Le florentin (jamb. de parme, chèvre, vinaigre bals, iceberg, tom. confites)	4,8 €
	Le fondu (jamb. de parme, bûche, vinaigre bals, iceberg)	4,8 €
	Le gourmet (chèvre, miel, jambon, tomates, roquette, jambon)	4,8 €
	Le troyen (filet de poulet pané au maïs, tartare, iceberg, roquette)	4,8 €
	Le croquant (filet de poulet pané au maïs, tartare, iceberg, roquette)	4,8 €
	Le fermier (café, brocolis, jambon d'ardennes, roquette)	4,8 €
	<i>Tarif à emporter.</i>	



ZIP

- ✓ Производительность
- ✓ Максимальная безопасность
- ✓ Образцовая гигиена
- ✓ Корпус из нержавеющей стали
- ✓ Многофункциональность

До 2000 нарезок/час





Регулировка туннеля для нарезки
Регулируемый по высоте и ширине, туннель позволяет удерживать несколько типов буханок для аккуратной и точной нарезки.



Регулировка ножа
Позволяет регулировать высоту и глубину нарезки хлеба.



Щиток из нержавеющей стали
Установленный на выходе нарезки, он предотвращает случайное попадание пальцев.



Вентилятор
Для лучшего охлаждения двигателя при интенсивном использовании.



Аксессуар

Подставка из нержавеющей стали



Аксессуар

Баки для сбора хлебобулочных изделий



Аксессуар

Тележка для баков на колесиках

ХАРАКТЕРИСТИКИ		ZIP
Минимальные/максимальные размеры хлеба (ШхВ) в см		60 x 60/120 x 80
Электропитание		230 В однофазный
Мощность мотора в кВт		0,49
Вес нетто в кг		55
Тип ножа и размеры в мм		Сталь Ø 300

АКСЕССУАРЫ

Подставка из нержавеющей стали	•
Тележка для баков	•
Два бака для сбора хлебобулочных изделий	•





Организация рабочего процесса

Нарезка хлеба стала значимым этапом вашего производства, что в свою очередь требует эффективных разрешений.

Организация процесса выпечки вами, само собой разумеется, оптимизируется в зависимости от объема производства, и точно так же необходимо рационализировать работу с нарезкой хлеба. У компании JAC есть для вас решение.

Производительность

Наши хлеборезки с непрерывной нарезкой основаны на принципе непрерывной загрузки/нарезки/выгрузки. При помощи механизированных лент, загрузочной рампы в режиме непрерывной подачи хлебобулочных изделий достигается производительность в 1000 буханок в час.

Упаковка

Складная воздуходувка или турникет для упаковки в пакеты, - JAC предлагает комплексное решение для обеспечения четкой синхронизации этапов нарезки и упаковки.

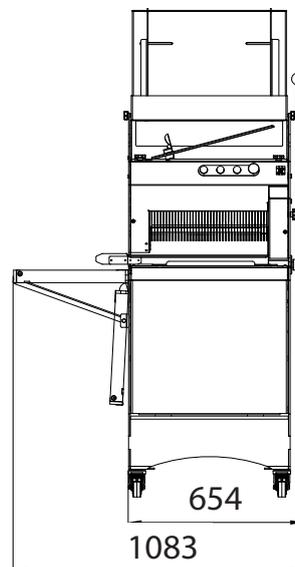
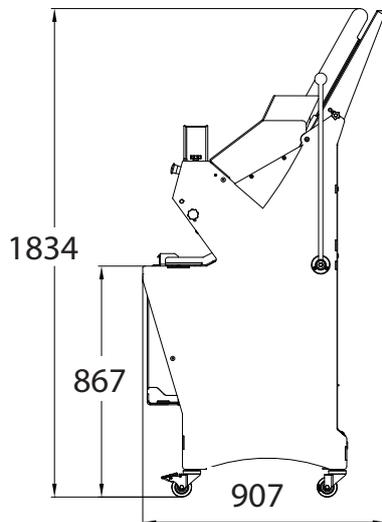
CHUTE

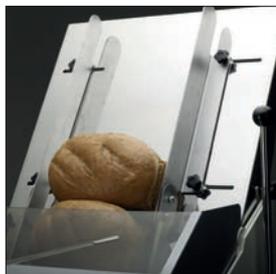
- ✓ Предназначена для нарезки бескоркового хлеба
- ✓ Максимальная производительность благодаря непрерывному циклу
- ✓ Уменьшенные габариты
- ✓ Экономичная
- ✓ Эргономика благодаря фронтальной загрузке

До 500 нарезок/час



В качестве опции





Загрузочная рампа
Оборудована боковыми направляющими, увеличивает объем загрузки.



Съемный бак для сбора крошек
Доступ к нему обеспечивается откидыванием передней дверцы при помощи гидроцилиндров. Емкость 18 л.



Регулируемый пресс для буханок
Позволяет регулировать давление на буханку, чтобы обеспечить качественную, аккуратную и точную нарезку.



Направляющие для буханок на выходе



Боковой рычаг
Позволяет выполнять нарезку последней буханки в полной безопасности.



Опция

Складная воздуходувка для открывания пакетов
Позволяет сэкономить время при упаковке.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

CHUTE 450

Максимальные размеры хлеба (ДхВ) в см	44 x 16
Мощность мотора в кВт	0,49
Вес нетто в кг	230
Тип ножа и размеры в мм	Сталь 10x0,5

НА ВЫБОР

Толщина ломтя в мм	11 — 18
Электропитание	230 В однофазный 230 В трехфазный 400 В трехфазный

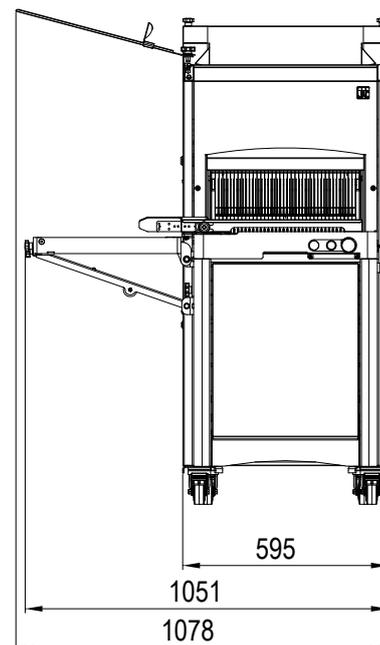
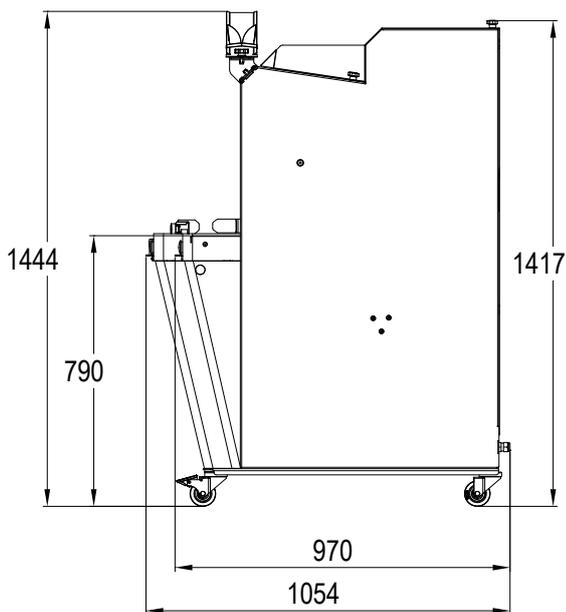
ОПЦИИ

Складная воздуходувка для открывания пакетов	•
Специальные ножи	•

SWIFT

- ✓ Многоформатная серийная нарезка
- ✓ Эргономика и производительность
- ✓ Быстрый цикл нарезки
- ✓ Экономичная
- ✓ Многофункциональность

До 300 нарезок/час





Intelligent Slicing Control (концепция интеллектуальной нарезки) (патент JAC)
Система автоматического контроля нарезки хлеба в зависимости от его консистенции. Позволяет одинаково хорошо нарезать воздушный, хрустящий или плотный хлеб.
Переключатель расширенного режима ISC
Позволяет работать на малой, высокой или саморегулирующейся скорости.



Складная воздуходувка для открывания пакетов
Позволяет сэкономить время при упаковке.



Фронтальная загрузочная зона для буханок различного формата.
Загрузочная зона состоит из валиков на шарикоподшипниках для автоматического направления буханок в зону их переворачивания. Расположение напротив оператора значительно упрощает манипуляции с буханками. При изменении формата буханки не требуются никакие настройки, хлеборезка саморегулируется, что обеспечивает экономию времени и повышение эргономики.



Зона безопасного переворачивания буханок.
Зона переворачивания является переходной между загрузочной полкой и полкой для нарезки. При прохождении каждой буханки зона переворачивания меняет свое положение так, чтобы буханка попала в зону нарезки. Безопасность зоны переворачивания обеспечивается наличием фотоэлементов, благодаря которым прекращается работа хлеборезки, если в этой зоне оказывается рука оператора или любой посторонний предмет. При переворачивании прохождение других буханок блокируется механическим барьером.



Зона приемки нарезанных буханок.
Зона приемки находится на идеальной высоте для упрощения выполнения манипуляций с нарезанными буханками. Зона оборудована специальными отверстиями, через которые крошки попадают в бак.

ХАРАКТЕРИСТИКИ	SWIFT 450	SWIFT 450M 
Максимальные размеры хлеба, см (Д x В)	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16
Мощность мотора, кВт	0,49	1,1
Масса нетто, кг	220	235
Тип ножа и размеры в мм	Сталь 13 x 0,5	Тефлоновый 13 x 0,5
Переключатель расширенного режима ISC	•	•

НА ВЫБОР	SWIFT 450	SWIFT 450M 
Толщина ломтя, мм	11 - 18	9 - 12
Электропитание	230 В однофазный 230 В трехфазный 400 В трехфазный	400 В трехфазный

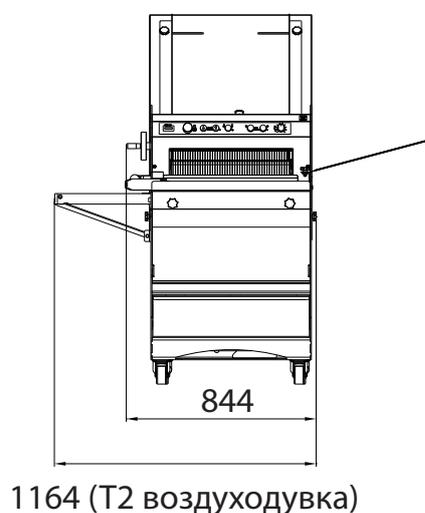
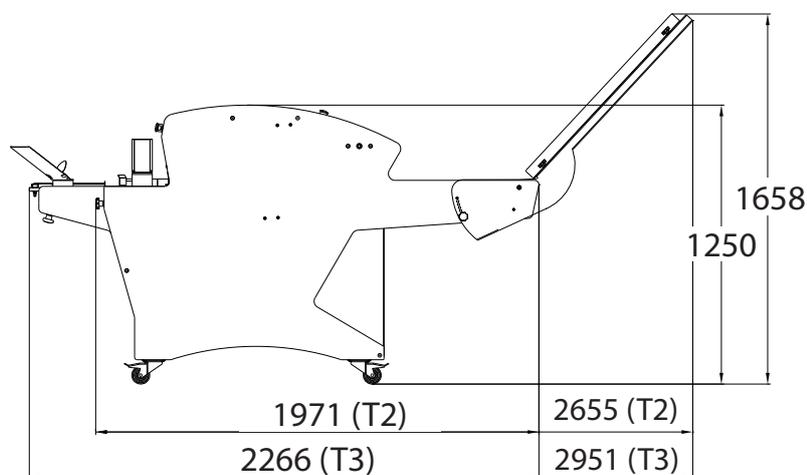
ОПЦИИ	SWIFT 450	SWIFT 450M 
Усиленный мотор	•	Стандарт
Складная воздуходувка для открывания пакетов	•	•
Подъем на 4 см	•	•
Счетчик ежедневной наработки	•	Стандарт
Специальные ножи	•	Стандарт

FULL

- ✓ Непрерывная нарезка всех типов хлеба
- ✓ Высокая производительность благодаря ленте с механизированным приводом
- ✓ Бесспорная прочность
- ✓ Регулируемая каденция производства



До 1000 нарезок/час





Передняя панель управления
Механизированная регулировка высоты верхней ленты (высота буханок). Счетчик наработанных часов, расположенный на передней стороне управления, позволяет точно регистрировать время работы.



Full 520 T2

Складная воздуходувка для открывания пакетов
Позволяет сэкономить время при упаковке.



Задняя загрузочная лента
Обеспечивает непрерывную равномерную нарезку, благодаря регулируемым боковым направляющим.



Full 520 T3

Механизированная отводящая лента
Оснащена регулируемыми направляющими для обеспечения удерживания буханки после нарезки.



Регулятор скорости
Позволяет регулировать скорость нарезки в зависимости от типа хлеба.



Опция

Загрузочная рампа
Оборудована боковыми направляющими, увеличивает объем загрузки.

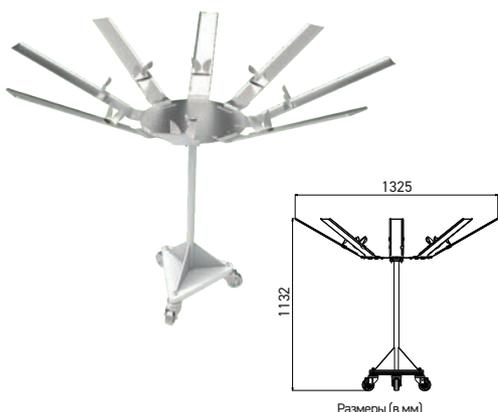
ХАРАКТЕРИСТИКИ	FULL 520 T2	FULL 520 T3
Максимальные размеры хлеба (ДхВ) в см	52 x 16	52 x 16
Складная воздуходувка для открывания пакетов	•	/
Механизированная отводящая лента	/	•
Мощность мотора в кВт	11	11
Вес нетто в кг	507	547
Тип ножа и размеры в мм	Сталь 13 x 0,7	Сталь 13 x 0,7

НА ВЫБОР	FULL 520 T2	FULL 520 T3
Толщина ломтя в мм	11—18	11—18
Электропитание	230 В трехфазный 400 В трехфазный	230 В трехфазный 400 В трехфазный

ОПЦИЯ	FULL 520 T2	FULL 520 T3
Загрузочная рампа	•	•
Специальные ножи	•	•

Турникет для упаковки в пакеты

Позволяет быстро упаковывать несколько буханок.



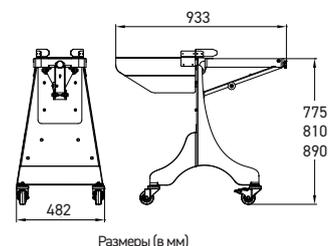
Складная воздуходувка для открывания пакетов

Дополнительная мобильная воздуходувка.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание | 230 В однофазный



Мы помогаем вам правильно выбрать толкатель хлеба и ножи

Качество нарезки, которое вы получите впоследствии от машины JAC, зависит от правильно сделанного выбора непосредственно перед покупкой хлеборезки ...

Безупречная нарезка будет зависеть от следующих факторов: правильного соотношения высоты толкателя хлеба с высотой хлебобулочного изделия; вида ножей в зависимости от свойств хлеба, консистенции мякиша и типа корки; мощности двигателя, который обеспечит работу механизмов наряду с непрерывной подачей хлеба на протяжении процесса нарезки.

Определите параметры хлеба



Определите среднюю высоту вашего хлеба. Таким образом вы сможете выбрать нужную высоту толкателя хлеба. Это позволит в свою очередь обеспечить правильную подачу хлеба к режущей поверхности без его излишней деформации. В ваших интересах выбрать наиболее универсальный тип толкателя.



Оцените силу сопротивления, оказываемую на хлеб ножами...здесь входят в расчет следующие показатели: корка твердая или же чрезмерно твердая, мякиш рыхлый или же слишком клейкий, желаемая толщина ломтя и т.д.



Это позволит вам выбрать вид ножей, которыми хлеборезка будет укомплектована, впоследствии обеспечив вам четкость нареза и чистоту самих ножей. Одновременно это укажет вам на возможную целесообразность в отношении оснащения толкателя хлеба системой автоматической смазки.

Процесс нарезки и ее качество обеспечиваются за счет равномерной, устойчивой подачи хлеба ч-з режущую поверхность. Следовательно, очень важно серьезно подходить к выбору соответствующего типа мотора, что впоследствии должно обеспечить наиболее оптимальный процесс эксплуатации машины.



Обычный толкатель
Стандартный мотор: 0,49 кВт
Усиленный мотор: 1,1 кВт (опция)

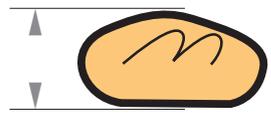
Толкатель со смазкой
Полуавтоматическая хлеборезка: мотор 1,1 кВт
Автоматическая хлеборезка : мотор 1,5 кВт

ВЫСОТА БУХАНОК

ОБЫЧНАЯ КОРКА / ОБЫЧНЫЙ МЯКИШ



40 мм > 80 мм



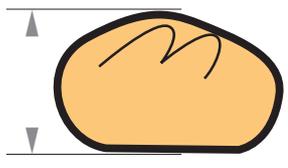
СВЕРХНИЗКИЙ — 50 мм



13 мм



70 мм > 130 мм



Стандартная конфигурация

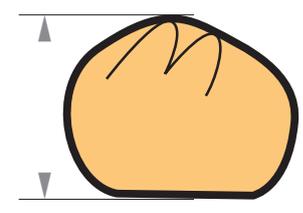
НИЗКИЙ — 80 мм



13 мм



90 мм > 160 мм



ВЫСОКИЙ — 100 мм



13 мм



ТВЕРДАЯ КОРКА / ПЛОТНЫЙ МЯКИШ



СВЕРХНИЗКИЙ — 50 мм



В качестве опции усиленный мотор



13 мм



В качестве опции 13 мм тефлон®



НИЗКИЙ — 80 мм



В качестве опции усиленный мотор



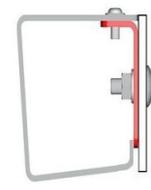
13 мм



В качестве опции 13 мм тефлон®



ВЫСОКИЙ — 100 мм



В качестве опции усиленный мотор



13 мм



В качестве опции 13 мм тефлон®



ТВЕРДАЯ КОРКА / И ЛИПКИЙ МЯКИШ
КОНФИГУРАЦИЯ MISCH (СИСТЕМА СМАЗКИ)



Misch — 80 мм



усиленный мотор



13 мм тефлон®



Misch — 80 мм



усиленный мотор



13 мм тефлон®



Misch — 80 мм



усиленный мотор



13 мм тефлон®







Отличительность

Предложить большой выбор, чтобы выделиться среди конкурентов. Будучи требовательным профессионалом, вы бережно храните свое мастерство, ваши сорта хлеба индивидуальны... как отражение вашего таланта. Жидкие закваски несомненно помогут вам достичь новых высот.

Хранение и аромат

Жидкая закваска привносит приятный аромат и оптимизирует хранение хлеба. Она облегчает работу с тестом, равно как и существенным образом улучшает качество вашей продукции.

Простота в использовании

Благодаря ферментатору Tradilevain, ежедневное производство жидкой закваски стало необычайно простым. Добавьте 50% теплой воды, 50% муки, затем запустите программу, - машина автоматически выполняет все циклы производства.

Уникальная методика перемешивания позволяет сократить до минимума операции по чистке и обслуживанию.

Равномерность

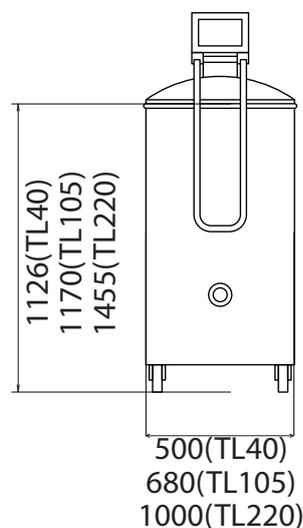
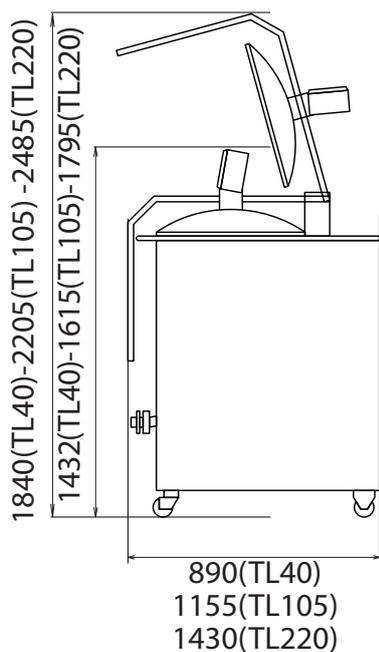
Tradilevain обеспечивает равномерность производства жидкой закваски. Машина рассчитана на поддержание стабильного бактериального равновесия закваски, что в свою очередь обеспечивает постоянство вкуса и аромата, а это гарантии удовлетворения клиента, который привык видеть изо дня в день свой любимый хлеб неизменно качественным.

TRADILEVAIN

- ✓ Обеспечивает однородность и стабильность закваски
- ✓ Простое применение и легкая чистка
- ✓ Конструкция и корпус из нержавеющей стали
- ✓ Эксклюзивная система смешивания



От 40 до 220 литров/цикл





Панель управления
 Позволяет контролировать и настраивать конфигурацию циклов смешивания, ферментации и консервации. Информировать пользователя о процессе прохождения циклов.



Два выхода для слива
 Высоко расположенный выпускной клапан обеспечивает сохранение минимального резервного объема закваски. Низкий выход обеспечивает полный слив.

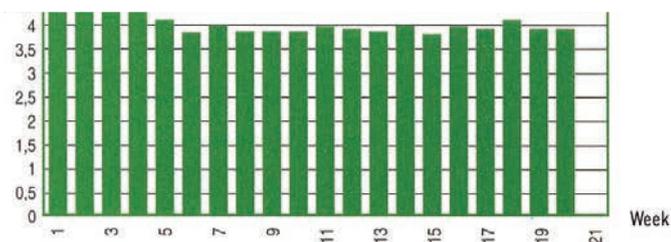


Эксклюзивная система смешивания
 С программным управлением для обеспечения идеального процесса перемешивания. Погружной винт позволяет сократить до минимума операции по чистке и обслуживанию.

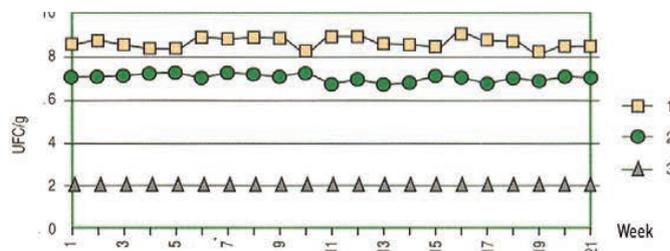


Герметичная крышка
 Оснащенный съемным герметичным уплотнением, ферментатор Tradilevain гарантирует высокую стабильность закваски.

Стабильность pH в течение долгого времени



Стабильность баланса микрофлоры в течение долгого времени



ХАРАКТЕРИСТИКИ

	TL40	TL105	TL220
Полезный объем в л	40	105	220
Вместимость кюветы в л	80	210	450
Мощность мотора в кВт	1,6	3,6	6,25
Вес нетто в кг	200	290	420

НА ВЫБОР

Электропитание	230 В трехфазный 400 В трехфазный	230 В трехфазный 400 В трехфазный	230 В трехфазный 400 В трехфазный
----------------	--------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------





Прочность

Процесс деления является достаточно тяжелым этапом для машины, для решения данной задачи JAC разработал масштабные технические решения: усиленный поршень, блок прижимных пластин из литого алюминия на DIV с квадратной формой кюветы с обработкой EASY CLEAN (легкая чистка), система Start and Stop (запуск и останов), заточенные ножи из нержавеющей стали, прямоугольная кювета из нержавеющей стали. Данные преимущества возводят машину в ранг эталона на рынке хлебопекарной индустрии.

Аккуратное обращение с тестом

Гидравлический делитель играет важную роль в производственном процессе. Он должен гарантировать качественную работу: обеспечивать должное давление при работе с плотным тестом и бережно относиться к тесту, подверженному длительной ферментации, чтобы не нарушить его структуру. При этом гарантировать правильное, быстрое и бесшумное деление.

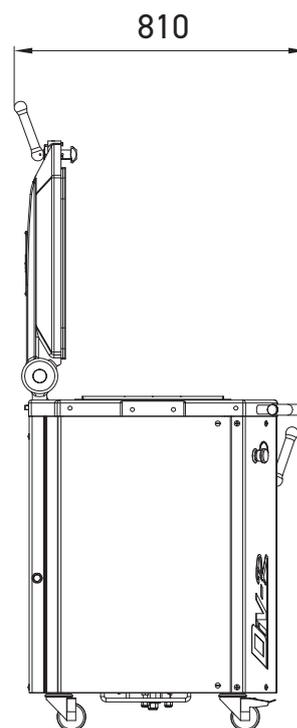
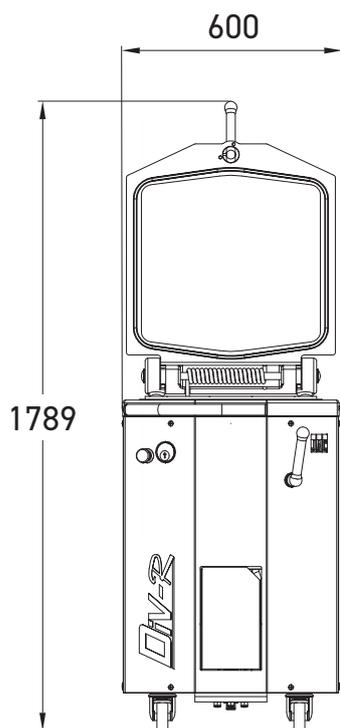
Эргономика и гигиена

Специально приспособленная рабочая высота, скоба для подъема крышки и транспортировки, система, предотвращающая распыление муки, серийный автоматический подъем ножей для удобной очистки и т.д. Эти технические решения являются результатом основательного анализа и нашей компетенции.

DIV DIV-R

- ✓ Увеличение производительности
- ✓ Упрощенная чистка
- ✓ Бесшумная работа (-65 дБ)
- ✓ Регулировка давления (только на DiV-R)
- ✓ Отделка из нержавеющей стали
- ✓ 16 или 20 порций

До 900 единиц/час





Заточенные ножи из нержавеющей стали
С автоматическим подъемом для удобного обслуживания.



DIV-R

Регулируемое давление
Предотвращает выделение газов, содержащихся в тесте.



DIV/DIV-R



В результате этой очень устойчивой обработки материал пропитывается и его исключительные антиадгезионные свойства улучшаются в процессе применения.



DIV-R

Система предотвращения выброса мучной пыли
Предотвращает распыление муки



DIV/DIV-R

Кювета из нержавеющей стали
Для оптимальной гигиены и удобного обслуживания.



10/20 порций

Позволяет работать в режиме 10 порций (230 x 75 мм) или 20 порций (115 x 75 мм).

DIV 16

DIV 20

DIV 20

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры квадратных кювет, мм (Д x Ш x В)	/	/	460 x 387 x 125
Размеры гладилок (Д x Ш), мм	/	/	115 x 75
Размеры круглых кювет (φ x В) в мм	464 x 125	464 x 125	/
Минимальный/максимальный вес тестозаготовок, г	125/1125	100/900	150/950
Вместимость кювет, кг	18	18	19
Минимальный/максимальный вес в положении 10 порций, г	/	/	300/1900
Автоматический подъем ножей для удобства очистки	•	•	•
Мощность мотора, кВт	1,5	1,5	1,5
Масса нетто, кг	260	260	260
	/	/	•

НА ВЫБОР

Электропитание	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный
----------------	--	--	--

ОПЦИИ

Скоба для защиты	•	•	•
10/20 порций	/	/	•
Easyflour	/	/	•
Электропитание 230 В, однофазный, 50–60 Гц (несовместим с опцией 10/20 порций)	•	•	•
Электропитание 230–380 В, трехфазный, 60 Гц	•	•	•
Упаковка в виде деревянного ящика	•	•	•

ХАРАКТЕРИСТИКИ

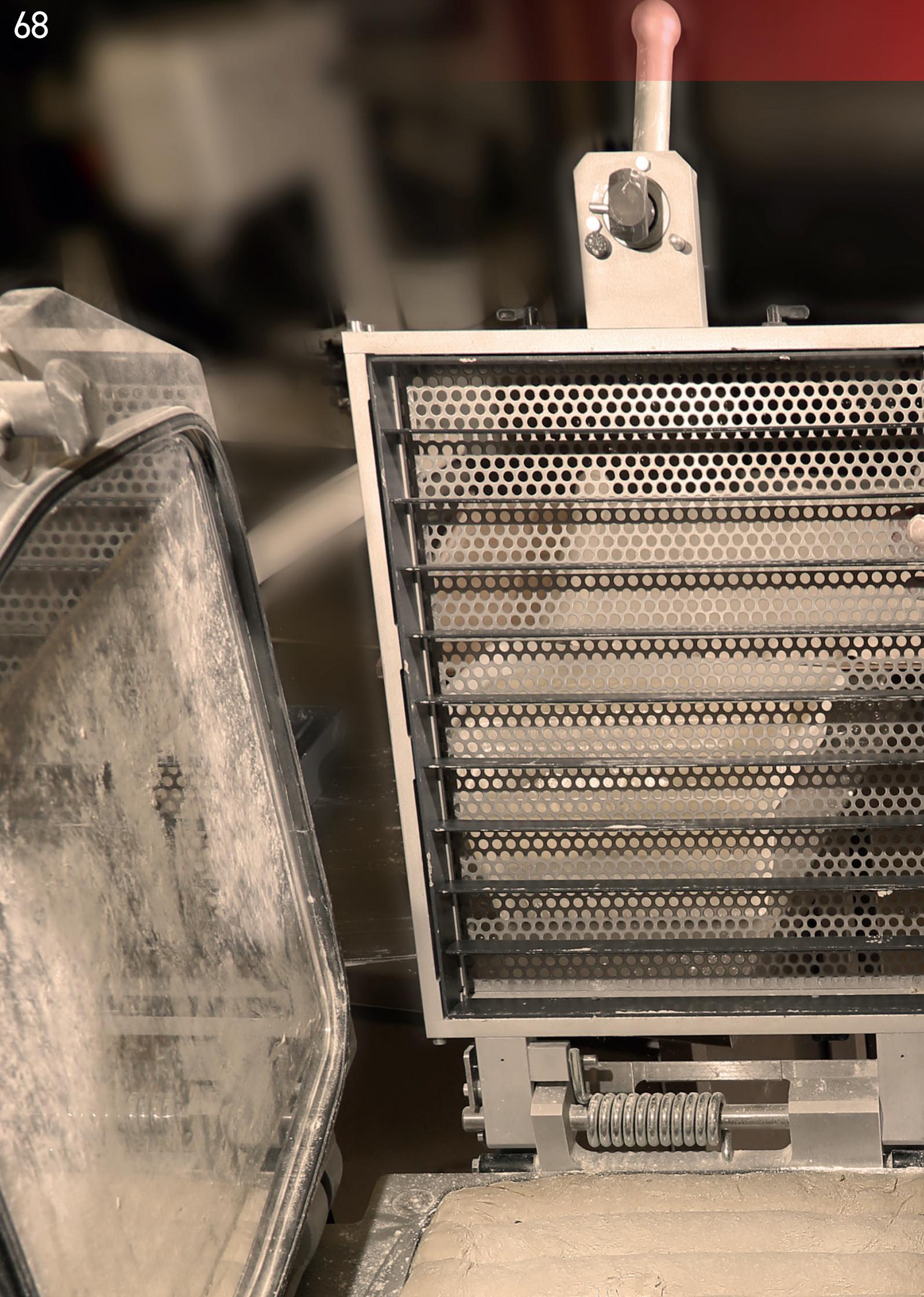
Размеры квадратных кювет, мм (Д x Ш x В)	/	/	460 x 387 x 125
Размеры гладилок (Д x Ш), мм	/	/	115 x 75
Размеры круглых кювет (φ x В) в мм	464 x 125	464 x 125	/
Минимальный/максимальный вес тестозаготовок, г	125/1125	100/900	150/950
Вместимость кювет, кг	18	18	19
Минимальный/максимальный вес в положении 10 порций, г	/	/	300/1900
Система, предотвращающая распыление муки	•	•	•
Автоматический подъем ножей для удобства очистки	•	•	•
Регулируемое давление	•	•	•
Сбор муки	•	•	•
Скоба для защиты	•	•	•
Мощность мотора, кВт	1,5	1,5	1,5
Масса нетто, кг	265	265	265
	/	/	•

НА ВЫБОР

Электропитание	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный
----------------	--	--	--

ОПЦИИ

10/20 порций	/	/	•
Fullmatic Easyflour	/	/	•
Электропитание 230 В, однофазный, 50–60 Гц (несовместим с опцией 10/20 порций)	•	•	•
Электропитание 230–380 В, трехфазный, 60 Гц	•	•	•
Упаковка в виде деревянного ящика	•	•	•





Революция-эволюция

Реорганизуйте свою пекарню, предложив горячий хлеб в течение всего дня, увеличьте свою рентабельность благодаря оптимизации процесса приготовления теста (раздвинув временные рамки до 72 часов), повысьте скорость обслуживания покупателей благодаря концепции, которая позволит вам выпекать хлеб за 30 минут (деление/приготовление), используйте пространство оптимально.

Настоящая серия

Diviform: для очень влажного теста.
Diviform+: все типы теста благодаря крышке для прессовки.
Tradiform: все типы теста, деление в кювете и/или при помощи решеток.

Глобальная концепция

Рабочий стол, каталог из 80 решеток, тележки с баками с хорошо выверенными размерами: все предусмотрено специально с целью обеспечить вам комплексное решение и оптимально эффективную рабочую среду.

DIVIFORM DIVIFORM+

- ✓ Модульное решение благодаря решеткам для резки-формовки
- ✓ Быстрота и эффективность исполнения
- ✓ Маленькие габариты
- ✓ Крышка для прессовки (только на DIVIFORM+)
- ✓ Отделка из нержавеющей стали



DIVIFORM

Боковая рамка входит в комплект
Продается без решетки

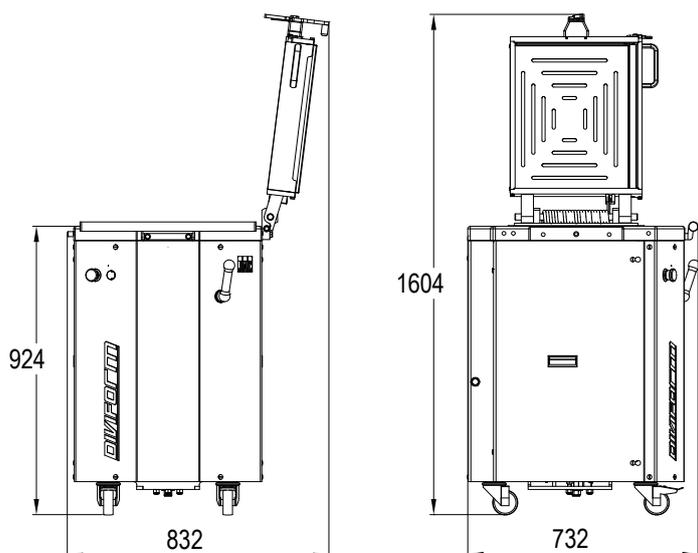
DIVIFORM+

Боковая рамка входит в комплект
Продается без решетки

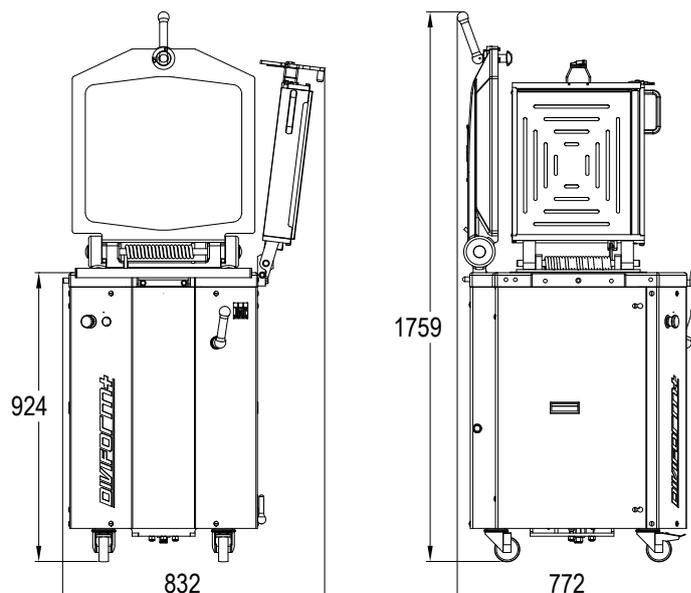
От 400 до 3000 единиц/час*

* в зависимости от типа используемой решетки

DIVIFORM



DIVIFORM+





Easylock

Автоматическое защелкивание держателя решеток При закрытии держателя решетки происходит его автоматическая блокировка и запускается автоматический цикл деления.



Правая боковая рамка
Совместима со всеми решетками Form Factory.



Кювета из нержавеющей стали
Для оптимальной гигиены и удобного обслуживания.



Скоба для защиты/транспортировки
Позволяет легко перемещать машину.



DIVIFORM+

Крышка для прессовки
Позволяет выровнять тесто.



DIVIFORM+

Регулировка давления (от 20 до 40 бар)
Предотвращает излишнюю потерю содержащихся в тесте газов.



Опция

click&cut!

Система быстрой и эргономичной замены решеток



Опция

Fullmatic

Автоматические циклы прессовки и/или деления теста



Опция

Easyflour

Встроенный посыпатель муки



Опция

Крепление для решетки слева и/или справа

ХАРАКТЕРИСТИКИ

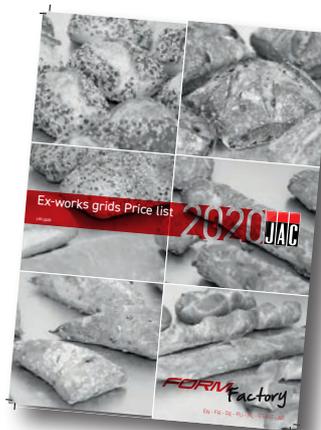
	DIVIFORM	DIVIFORM+
Размеры кювет, мм (Д x Ш x В)	460 x 387 x 125	460 x 387 x 125
Вместимость кювет, кг	5	5
Крышка для прессовки	/	•
Применение полурешеток	•	•
Поставляется вместе с рамкой для решетки Easylock	•	•
Мощность мотора, кВт	1,5	1,5
Масса нетто, кг	260	285

НА ВЫБОР

	DIVIFORM	DIVIFORM+
Электропитание	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный

ОПЦИИ

Опция	DIVIFORM	DIVIFORM+
click&cut!	•	•
Fullmatic	•	•
Easyflour	•	•
Электропитание 230 В, однофазный, 50–60 Гц	•	•
Электропитание 230–380 В, трехфазный, 60 Гц	•	•
Упаковка в виде деревянного ящика (цена нетто)	•	•



Каталог из более 100 различных решеток: у вас точно есть выбор!

* Доступно только как дополнение к опции «Левостороннее или правостороннее хранилище для решеток».

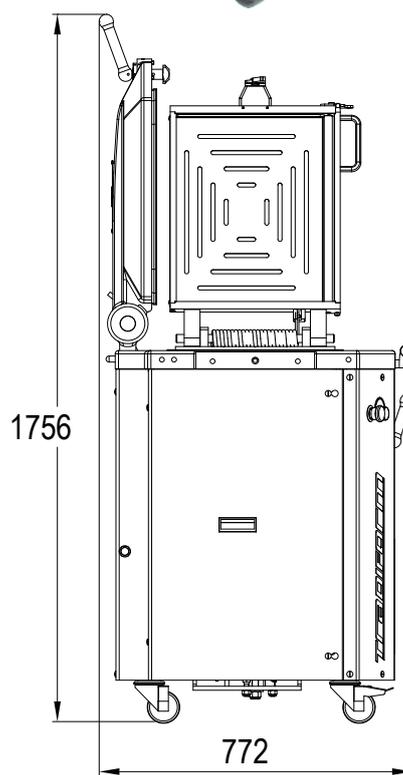
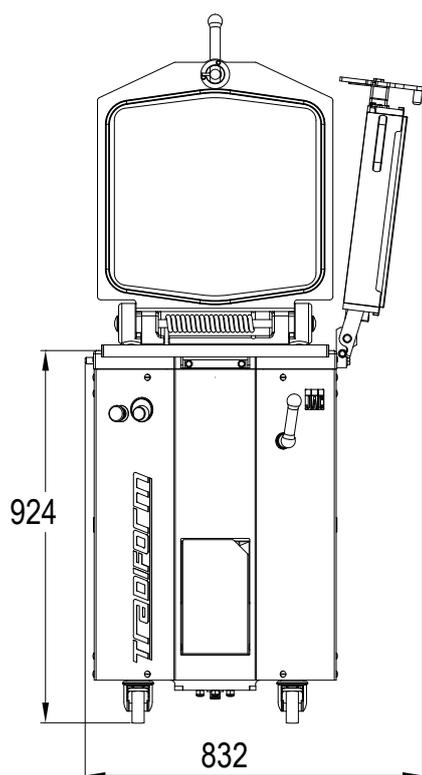
TRADIFORM

- ✓ Модульное решение благодаря решеткам для резки-формовки
- ✓ Быстрота и эффективность исполнения
- ✓ Многофункциональность
- ✓ Маленькие габариты
- ✓ Крышка для прессовки
- ✓ Отделка из нержавеющей стали

Деление в кювете до 900 единиц/час

Деление и формовка до 3000 единиц/час*

* в зависимости от типа используемой решетки





Easylock

Автоматическое защелкивание держателя решеток При закрытии держателя решетки происходит его автоматическая блокировка и запускается автоматический цикл деления.



В результате этой очень устойчивой обработки материал пропитывается и его исключительные антиадгезионные свойства улучшаются в процессе применения.



Регулируемое давление
Предотвращает выделение газов, содержащихся в тесте.



Система предотвращения выброса мучной пыли
Предотвращает распыление муки



Кювета и заточенные ножи из нержавеющей стали
С автоматическим подъемом заточенных ножей для удобного обслуживания.



Опция

click & cut!

Система быстрой и эргономичной замены решетки



Опция

Fullmatic

Автоматические циклы прессовки и/или деления теста



Опция

Easyflour

Встроенный посыпатель муки



Опция

Крепление для решетки слева и/или справа



Опция

10/20 порций
Позволяет работать в режиме 10 порций (230 x 75 мм) или 20 порций (115 x 75 мм).

ХАРАКТЕРИСТИКИ

	TRADIFORM
Размеры кювет, мм (Д x Ш x В)	460 x 387 x 125
Размеры гладилок (Д x Ш), мм	115 x 75
Минимальный/максимальный вес тестозаготовок, г	150/950
Вместимость кюветы, кг	19
Easylock	•
Крышка для прессовки	•
Автоматический подъем ножей для удобства очистки	•
Система, предотвращающая распыление муки	•
Минимальный/максимальный вес в положении 10 порций, г	300/1900
Мощность мотора, кВт	1,5
Масса нетто, кг (включая рамку)	285

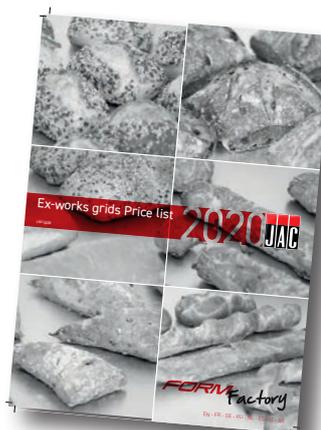
НА ВЫБОР

Электропитание	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный
----------------	--

ОПЦИИ

click & cut!

10/20 порций	•
Fullmatic	•
Easyflour	•
Электропитание 230 В, однофазный, 50–60 Гц (несовместим с опцией 10/20 порций)	•
Электропитание 230–380 В, трехфазный, 60 Гц	•
Упаковка в виде деревянного ящика (цена нетто)	•



Каталог из более 100 различных решеток: у вас точно есть выбор!

* Доступно только как дополнение к опции «Левостороннее или правостороннее хранилище для решеток».

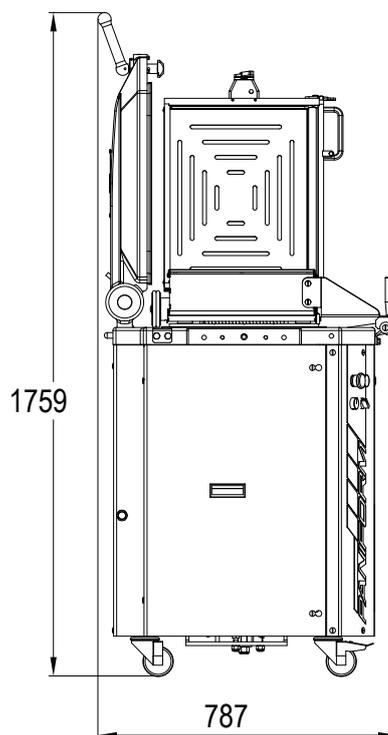
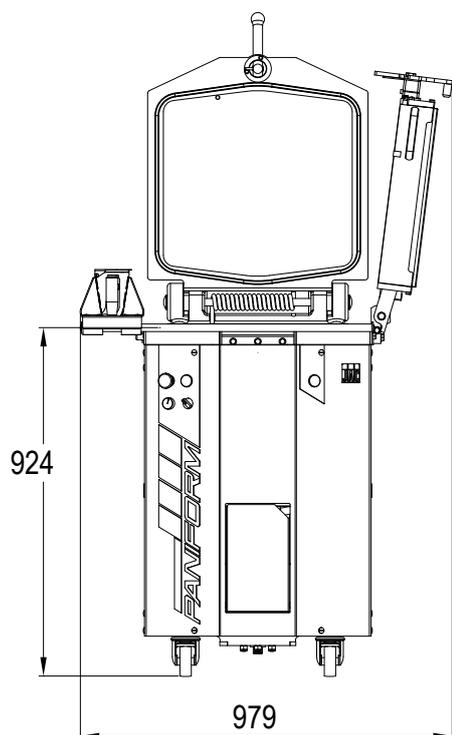
PANIFORM

- ✓ Встроенный посыпатель муки
- ✓ Управление давлением и временем прессовки
- ✓ Цикл прессовки и автоматической нарезки
- ✓ Цикл автоматической распрессовки теста
- ✓ Автоматический подъем тестозаготовок при открытии крышки или решетки
- ✓ Автоматическое зацепление держателя решеток

Деление в кювете до 900 единиц/час

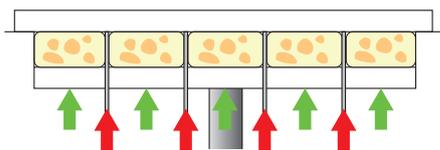
Деление и формовка до 3000 единиц/час*

* в зависимости от типа используемой решетки



Улучшенное управление дегазацией.

Давление резки и давление трамбовки различны.



Easyflour

Встроенный посыпатель муки Easyflour
Обеспечивает посыпание кюветы простым линейным движением



Fullmatic

Управление давлением и временем прессовки
Обеспечивает получение оптимальной прессовки без дегазации теста.

Цикл прессовки и автоматической нарезки

Цикл автоматической распрессовки теста

Автоматический подъем тестозаготовок и режим очистки ножей кюветы



Easylock

Автоматическое зацепление держателя решеток
При закрытии держателя решетки происходит его автоматическая блокировка и запускается автоматический цикл деления.



click & cut!

Система быстрой и эргономичной замены решеток



Easy Clean
technology

В результате этой очень устойчивой обработки материал пропитывается и его исключительные антиадгезионные свойства улучшаются в процессе применения.



Регулировка давления

Чтобы не перегружать тесто



Корпус, кювета и ножи из нержавеющей стали

С автоматическим подъемом ножей для удобного обслуживания.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

ХАРАКТЕРИСТИКИ		PANIFORM
Размеры кювет, мм (Д x Ш x В)		460 x 387 x 125
Размеры гладилок (Д x Ш), мм		115 x 75
Минимальный/максимальный вес тестозаготовок, г		150/950
Вместимость кюветы, кг		19
Минимальный/максимальный вес в положении 10 порций, г (опция)		300/1900
Мощность мотора, кВт		1,5
Масса нетто, кг (включая рамку)		285
Easyflour		•
Fullmatic		•
Easylock		•
click & cut!		•
Easy Clean		•
Управление давлением и временем прессовки		•
Цикл автоматической распрессовки теста		•
Автоматический подъем ножей для удобства очистки		•
Режим очистки ножей кюветы		•
Система сбора и предотвращения выброса мучной пыли		•
Корпус, кювета и ножи из нержавеющей стали		•
НА ВЫБОР		
Электропитание		230 В, трехфазный 400 В, трехфазный
ОПЦИИ		
10/20 порций		•
Электропитание 230—380 В, трехфазный, 60 Гц		•
Упаковка в виде деревянного ящика (цена нетто)		•



Опция

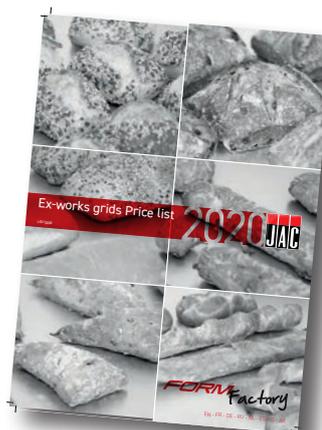
Крепление для решетки слева и/или справа



Опция

10/20 порций

Позволяет работать в режиме 10 порций (230 x 75 мм) или 20 порций (115 x 75 мм).



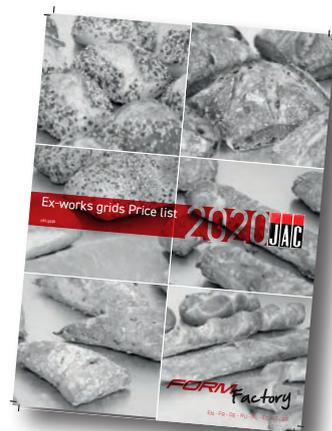
Каталог из более 100 различных решеток: у вас точно есть выбор!

* Доступно только как дополнение к опции «Левостороннее или правостороннее хранилище для решеток».

FORM Factory

Каталог из более 100 решеток: у вас точно есть выбор!

Здесь представлены стандартные решетки из нашего каталога.



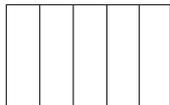
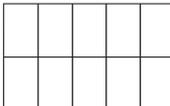
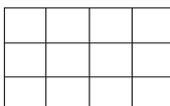
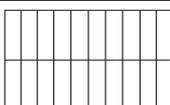
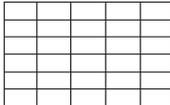
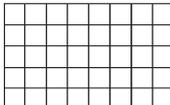
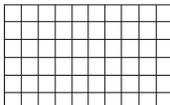
Нестандартные треугольные решетки из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием.

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

Модели с профилированными ножами : Решетки с профилированными ножами. Обеспечивают безупречную спайку швов тестозаг отовок.

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		

Стандартные модели решеток с ножами из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием.

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		

MOBILO

Мебель для делителя MOBIL0 с креплением для хранения для 8 решеток формовщиков.

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

позволяет удобно и чрезвычайно быстро выполнять замену решетки формовщика.

**Transibox**

Используется для транспортировки тестозаготовок после деления теста.

**Easyskid**

Покрытие, препятствующее прилипанию теста к дну баков.



Крепление для решетки

КРЕПЛЕНИЕ ДЛЯ РЕШЕТКИ СЛЕВА
ИЛИ СПРАВА



РАСШИРЕННЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ
ДЛЯ РЕШЕТКИ



Тележка и специальные баки



14 баков из пищевого полипропилена высокой плотности с крышкой.

Имеется в наличии 2 формата баков:
52,5 x 40,3 x 7,5 см (кювета)
43,8 x 28 x 7,5 см (полукювета)

Тележка изготовлена целиком из сварной нержавеющей стали.

Для того, чтобы облегчить и ускорить процесс деления теста с помощью TRADIFORM и DIVIFORM, компания JAC разработала набор, включающий в себя тележку со специальными баками, размеры которых соответствуют габаритам кюветы делителей. Использование набора позволит вам более практичное хранение (в холодной камере) готового для разделки теста. Значительный выигрыш во времени!

Пластины для прессовки

Пластина для прессовки простая

Из пищевого полимера высокой плотности
Возможна машинная стирка



Бак с мукой

Магнитный бак с мукой

Из пищевого полимера высокой плотности



* Доступно только как дополнение к опции «Левостороннее или правостороннее хранилище для решетки».



Темп производства

Большие объемы производства требуют соответствующих решений. JAC предлагает серию объемных делителей, которые удовлетворяют любым требованиям и позволяют увеличить вашу производительность.

Точность

Это может показаться не заслуживающим внимания, и все же: пять граммов теста на багете при ежегодном производстве в 800000 единиц, дает разницу в 4000 кг теста в год. Выбирая JAC, вы делаете правильный расчет! Наши объемные делители, оснащенные замкнутой циркуляционной системой смазки, обеспечивают точность деления даже самого твердого теста (в герметичном бункере под давлением).

Непрерывное совершенствование

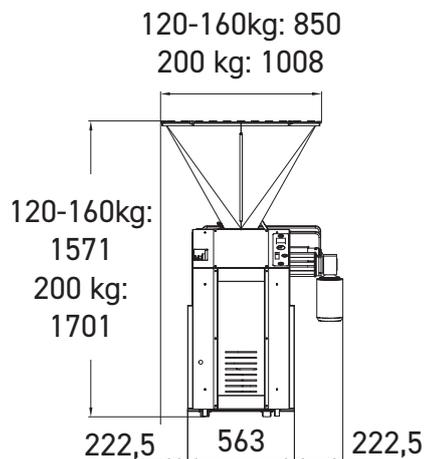
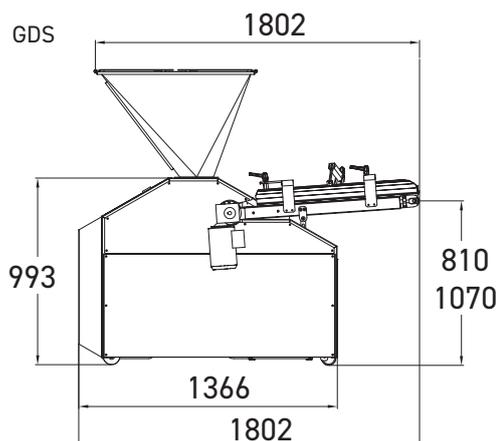
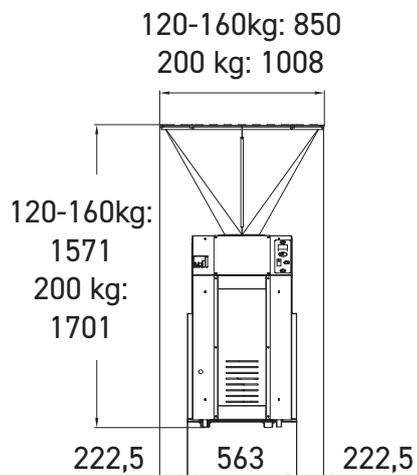
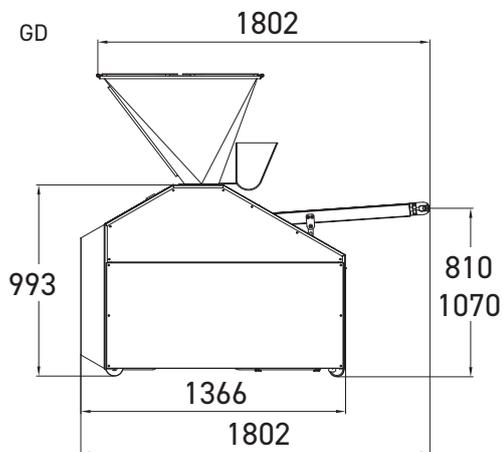
Наша гамма в последние годы подверглась значительному усовершенствованию. Последние достижения: отделка из нержавеющей стали и рециркуляция масла для еще большего улучшения гигиены и повышения эффективности производства.

GD GDS

- ✓ Объемные делители с открытым бункером
- ✓ Отделка из нержавеющей стали
- ✓ Стабильность веса
- ✓ Усиленный темп производства
- ✓ Встроенный посыпатель муки (в качестве опции на GDS)
- ✓ Предварительное округление тестозаготовок (только на GDS)



От 960 до 2000 единиц/час*

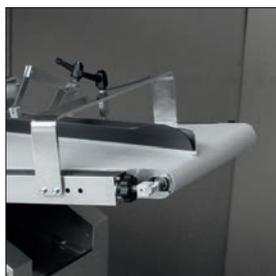




Скребок выводящей ленты
Поддерживает чистоту ленты в течение всего цикла производства.



Система рециркуляции масла
Позволяет значительно сократить расход масла.
Оснащена фильтром и сигнализацией низкого уровня.



GDS
Регулируемое направляющее устройство для предварительного округления
Обеспечивает предварительное округление тестозаготовок различного веса.



Опция

GDS

Встроенный посыпатель муки
Позволяет избежать приклеивание теста к ленте.



Опция

GDS

Лента с функцией удлинения тестозаготовок.



Опция

GDS

Смазывание тестозаготовок

ХАРАКТЕРИСТИКИ

	GD	GDS
Регулируемая скорость, шт./ч	960–2000	960–2000
Бункер с тефлоновым покрытием, вместимость, кг	120	120
Программируемый счетчик, устройство обратного счета	•	•
Барaban из нержавеющей стали	•	•
Поршень Rilsan с тройным уплотнительным кольцом	•	•
Корпус из нержавеющей стали	•	•
Ширина отводящей ленты, мм	270	500
Посыпатель муки на 3 литра	•	
Скребок выводящей ленты	•	•
Регулируемое направляющее устройство для предварительного округления		•
Система рециркуляции масла	•	•
Мощность мотора, кВт	2,2	2,2
Электропитание	400 В, трехфазный	400 В, трехфазный
Масса нетто, кг	525	575

НА ВЫБОР

	GD	GDS
Длина отводящей ленты, мм	1060 или 1240	1060

ОПЦИИ

	GD	GDS
Посыпатель муки на 3 литра	/	•
Смазывание тестозаготовок	/	•
Бункер из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием объемом 160 кг	•	•
Бункер из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием объемом 200 кг	•	•
Автоматическая регулировка веса	•	•
Выходной конвейер с автономным мотором (для поставки в составе технологической линии)	•	/
Дистанционное управление	•	•
Валик экстрактора	•*	•*
Металлическая сетка	/	•
Электропитание 230 В, однофазный	•	•
Электропитание 230 В, трехфазный	•	•
Упаковка в виде деревянного ящика	•	•

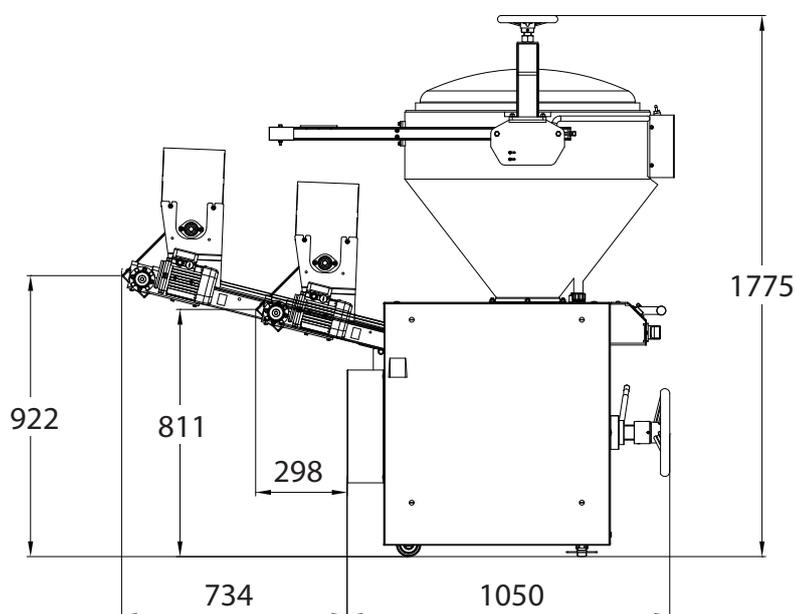
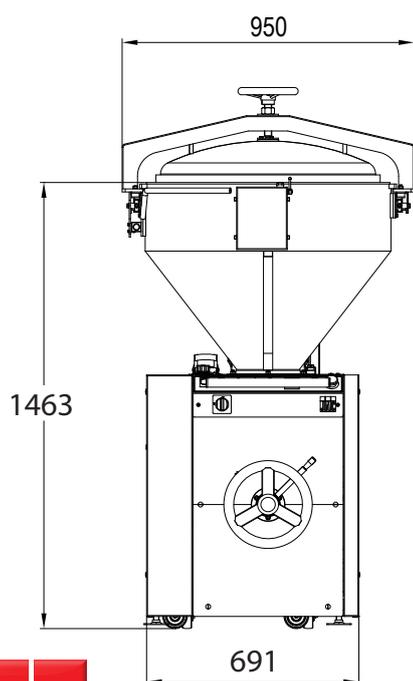
* Серийно на поршнях 80 и 100 мм.

	ПОРШЕНЬ 80 ММ	ПОРШЕНЬ 100 ММ	ПОРШЕНЬ 110 ММ	ПОРШЕНЬ 120 ММ	ПОРШЕНЬ 130 ММ
Минимальный/максимальный вес тестозаготовок, г	30/370	50/700	70/850	90/1000	130/1300

PESOP

- ✓ Объемный делитель с бункером под атмосферным давлением
- ✓ Отделка из нержавеющей стали
- ✓ Стабильность веса
- ✓ Усиленный темп производства
- ✓ Технология, позволяющая бережное обращение с тестом

До 2000 единиц/час





Бункер с тефлоновым покрытием с атмосферным давлением
Со встроенным компрессором.
Вместимость 160 кг.



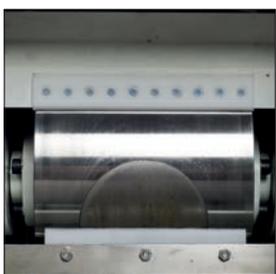
Автономный посыпатель муки
Позволяет избежать приклеивание тестовых заготовок к ленте.



Рукоятка для регулировки веса тестовых заготовок
Позволяет точно и быстро регулировать вес.



Система рециркуляции масла
Позволяет значительно сократить расход масла.
Оснащена патронным фильтром и сигнализацией низкого уровня.
Наполнение снаружи.



Барабан из нержавеющей стали



Отводящая лента длиной 820 мм

ХАРАКТЕРИСТИКИ

PE50P

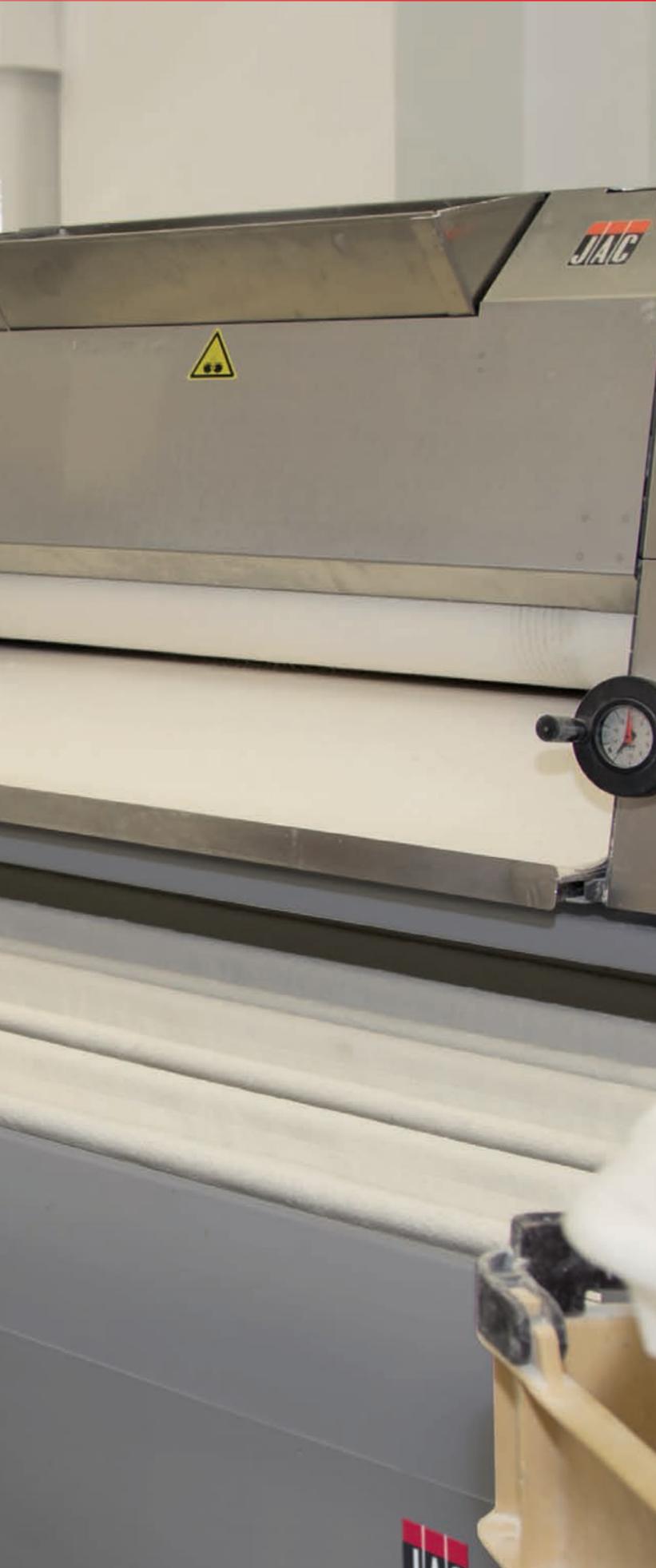
3 программируемые скорости в единицах/ч	900—2000
Автономный посыпатель муки	•
Барабан из нержавеющей стали	•
Чугунный поршень	•
Счетчик обратного счета	•
Система рециркуляции масла	•
Отводящая лента длиной 370 мм	•
Мощность мотора в кВт	2,4
Электропитание	400 В трехфазный
Вес нетто в кг	500

ОПЦИИ

Отводящая лента длиной 82 см	•
Металлическая сетка	•
Электропитание 230 В однофазный	•
Электропитание 230 В трехфазный	•

	ПОРШЕНЬ 74 ММ	ПОРШЕНЬ 95 ММ	ПОРШЕНЬ 109 ММ	ПОРШЕНЬ 119 ММ	ПОРШЕНЬ 131 ММ
Вес тестовых заготовок минимальный/максимальный в г	80/400	120/650	160/850	250/1000	320/1300





Ручные или автоматические

Наша гамма шкафов предварительной расстойки представляет собой разнообразие моделей, которые отвечают различным потребностям хлебопекарен:

Ручная загрузка и выгрузка: серия MB.
Ручная загрузка и автоматическая выгрузка: серия BA.

Компактность

Каждый сэкономленный сантиметр применяется с пользой в хлебопекарне. JAC всегда предлагает самые компактные и эффективные решения (модульное интегрирование тестоформовочной машины в линию, выдвижная разгрузочная лента).

Адаптируемость

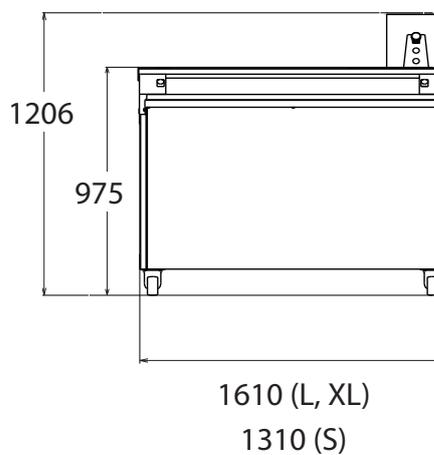
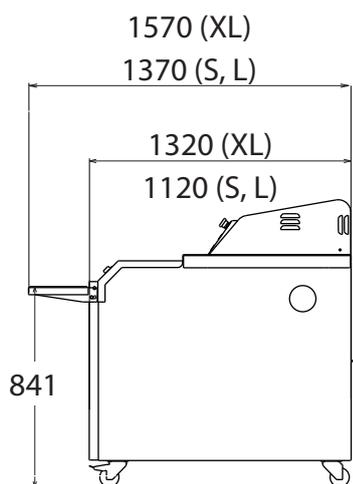
Имеющиеся в наличии варианты приспособляются к любым производственным условиям: с полкой для округления или без, стандартные или широкие лотки, из фетра или материала Arconet, внутренний или внешний выход...

MB

- ✓ Прочный и бесшумный
- ✓ Бережное отношение к тесту
- ✓ Ручные загрузка и выгрузка
- ✓ Компактный
- ✓ Имеется два размера лотков
- ✓ Оснащен разъемами для подключения тестоформовочной машины и делителя



До 360 тестовых заготовок





Два трехфазных электрических разъема
Простота подсоединения тестоформовочной машины и делителя.



Шестерня с бронзовым кольцом
Уменьшает трение и увеличивает срок службы.



Управление (справа/слева)
Простое и эргономичное.



Опция

Ножное управление



Опция

Откидная полка для округления



Опция

Антибактериальная УФ лампа с защитой и вытяжка воздуха
Стерилизует зону расстойки и отводит влажность.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

МВ

Лотки из синтетического фетра	•
Мощность мотора в кВт	0,25

НА ВЫБОР

Электропитание	230 В трехфазный 400 В трехфазный
----------------	--------------------------------------

СТАНДАРТНЫЕ ЛОТКИ

ШИРОКИЕ ЛОТКИ

	СТАНДАРТНЫЕ ЛОТКИ			ШИРОКИЕ ЛОТКИ		
	МВ S	МВ L	МВ XL	МВ S	МВ L	МВ XL
Вес нетто в кг	250	260	350	250	260	350
Максимальный вес тестовых заготовок в г	650	650	650	950	950	950
Длина/ширина лотков в см	106 x 14	136 x 14	136 x 14	106 x 16	136 x 16	136 x 16
Общее количество лотков	33	33	40	26	26	32
ТЕСТОВЫЕ ЗАГОТОВКИ В 350 Г*	Количество тестовых заготовок на лоток	7	9	9	7	9
	Максимальная вместимость	231	297	360	182	234
ТЕСТОВЫЕ ЗАГОТОВКИ В 550 Г*	Количество тестовых заготовок на лоток	6	8	8	6	8
	Максимальная вместимость	198	264	320	156	208
ТЕСТОВЫЕ ЗАГОТОВКИ В 750 Г*	Количество тестовых заготовок на лоток	/	/	/	5	7
	Максимальная вместимость	/	/	/	130	182
ТЕСТОВЫЕ ЗАГОТОВКИ В 950 Г*	Количество тестовых заготовок на лоток	/	/	/	4	6
	Максимальная вместимость	/	/	/	104	156

ОПЦИИ

Антибактериальная УФ лампа с защитой и вытяжкой воздуха	•
Откидная полка для округления	•
Ножное управление	•
Лотки из моноволокна	•
Силиконовые желоба	•
Втулки синтетических тканей	•

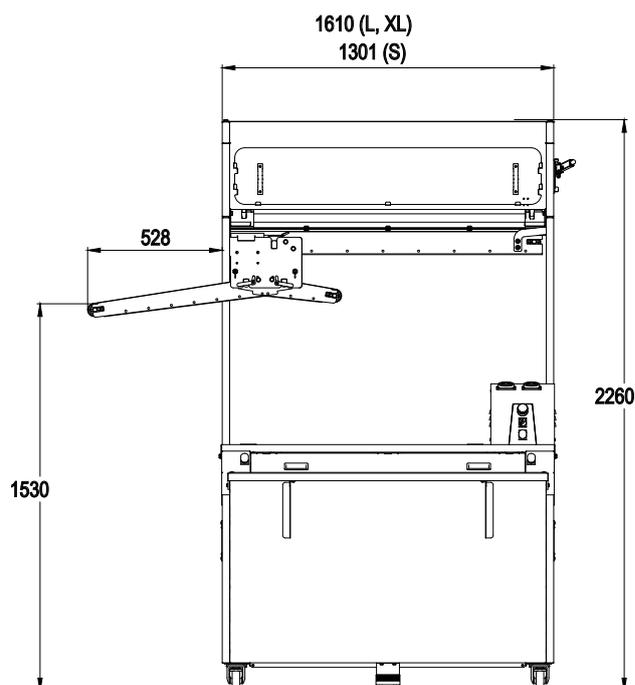
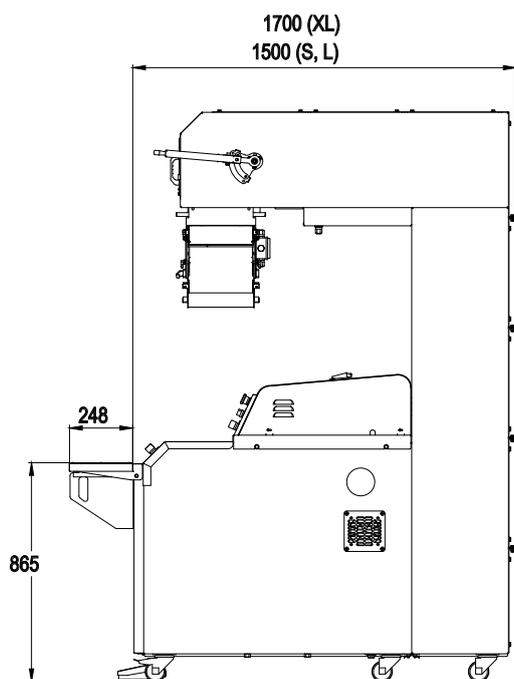
В таблице приводится приблизительная вместимость.
Точное количество заготовок в лотке будет зависеть от свойств теста, метода его обработки, наличия/отсутствия предварительной формовки и прочих условий.

Фотографии и техническая информация имеют информационный характер

BA

- ✓ Прочный и бесшумный
- ✓ Бережное обращение с тестом
- ✓ Автоматическая выгрузка
- ✓ Компактный
- ✓ Имеется два размера лотков
- ✓ Оснащен разъемами для подключения тестоформовочной машины и делителя

До 592 тестовых заготовок





Антибактериальная УФ лампа с защитой и вытяжка воздуха
Стерилизует зону расстойки и отводит влажность.



Шестерня с бронзовым кольцом
Уменьшает трение и увеличивает срок службы.



Боковой рычаг
Он позволяет использовать весь объем линии.



Управление (справа/слева)
Простое и эргономичное.



Два трехфазных электрических разъема
Обеспечивает подсоединение тестоформовочной машины и делителя.

Коммутатор
Для работы линии или цикла УФ чистки.



Опция

Ножное управление

ХАРАКТЕРИСТИКИ

ВА

Лотки из синтетического фетра	•
Откидная полка для округления	•
Антибактериальная УФ лампа с защитой и вытяжкой воздуха	•
Контрольный лоток	•
Мощность мотора в кВт	0,25

НА ВЫБОР

Электропитание	230 В трехфазный 400 В трехфазный
Разгрузочная лента для тестовых заготовок	Внутренняя Внешняя Внешняя длинная
Тип выхода	Левый Правый

СТАНДАРТНЫЕ ЛОТКИ

ШИРОКИЕ ЛОТКИ

	BA S	BA L	BA XL	BA S	BA L	BA XL
Вес нетто в кг	500	520	610	500	520	610
Максимальный вес тестовых заготовок в г	650	650	650	950	950	950
Длина x ширина лотков в см	106 x 14	136 x 14	136 x 14	106 x 16	136 x 16	136 x 16
Общее количество лотков	67	67	74	53	53	60
Полезное количество лотков	46	46	52	32	32	39
ТЕСТОВЫЕ ЗАГОТОВКИ В 350 Г*	Количество тестовых заготовок на лоток	6	8	6	8	8
	Максимальная вместимость	402	536	592	318	424
	Полезная вместимость при непрерывном процессе	276	368	416	192	256
ТЕСТОВЫЕ ЗАГОТОВКИ В 550 Г*	Количество тестовых заготовок на лоток	5	7	7	5	7
	Максимальная вместимость	335	469	518	265	371
	Полезная вместимость при непрерывном процессе	230	322	364	160	224
ТЕСТОВЫЕ ЗАГОТОВКИ В 750 Г*	Количество тестовых заготовок на лоток	/	/	/	4	6
	Максимальная вместимость	/	/	/	212	318
	Полезная вместимость при непрерывном процессе	/	/	/	128	192
ТЕСТОВЫЕ ЗАГОТОВКИ В 950 Г*	Количество тестовых заготовок на лоток	/	/	/	3	5
	Максимальная вместимость	/	/	/	159	265
	Полезная вместимость при непрерывном процессе	/	/	/	96	160

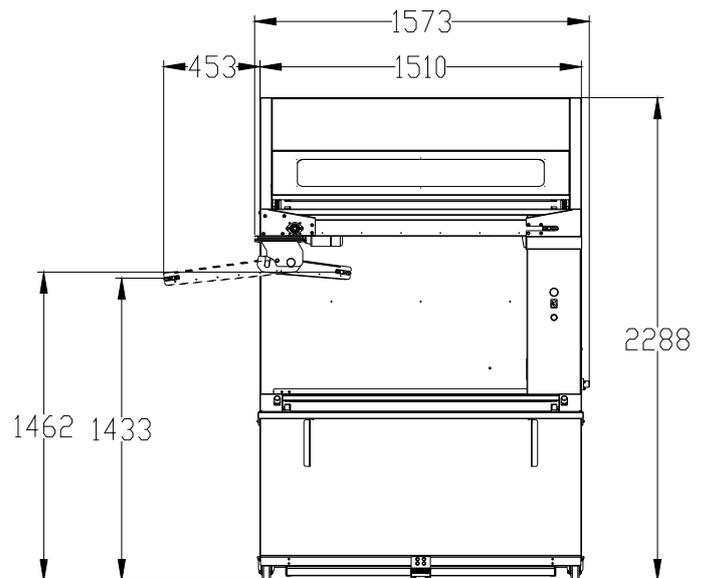
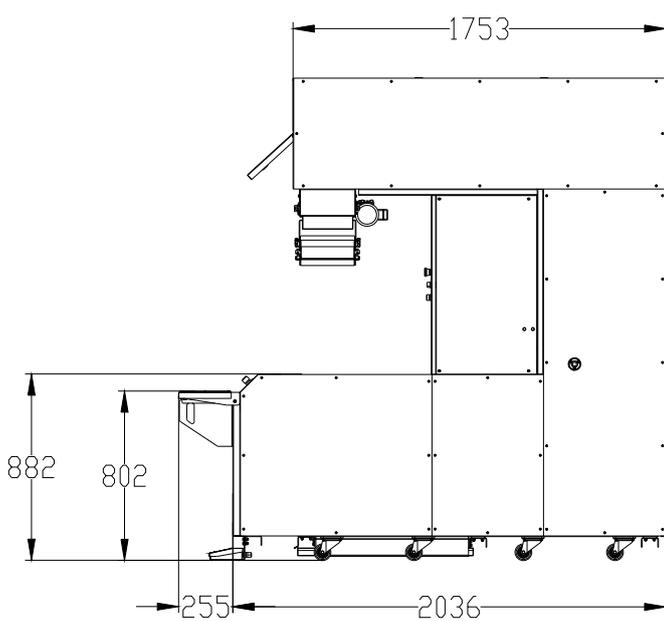
ОПЦИИ

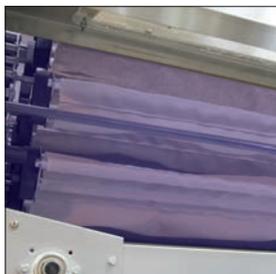
Ножное управление	•
Лотки из моноволокна	•
Втулки синтетических тканей	•

В таблице приводится приблизительная вместимость. Точное количество заготовок в лотке будет зависеть от свойств теста, метода его обработки, наличия/отсутствия предварительной формовки и прочих условий.

BA PRO

- ✓ Интенсивное использование
- ✓ Возросшая производительность
- ✓ Усиленная гигиена
- ✓ Автоматическая выгрузка с регулируемой скоростью

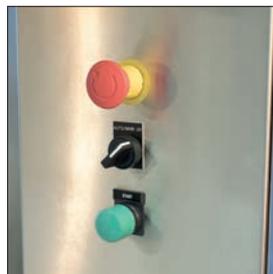
До 504 полезных тестозаготовок



Антибактериальная УФ лампа с защитой и вытяжка воздуха
Стерилизует зону расстойки и отводит влажность.

Гигиена

- Гладкие внутренние перегородки
- Внешняя отделка из нержавеющей стали
- Баки для сбора муки



Регулируемая скорость разгрузки



Лотки с 2 рабочими сторонами (Argonnet®)
Антибактериальная и водонепроницаемая обработка.



Шестерни на двойных подшипниках



Разгрузочная турель
Поворачивается на 180°

ХАРАКТЕРИСТИКИ		BA PRO
Антибактериальная УФ-лампа	•	
Вытяжка воздуха	•	
Откидная полка для округления	•	
Разгрузочная турель, поворачивающаяся на 180°	•	
Регулируемая скорость разгрузки	•	
Двусторонние водонепроницаемые лотки (Argonnet®)	•	
Ножное управление	•	
2 электрических разъема	•	
Встроенные вертикальные или горизонтальные формовщики	•	
Мощность мотора, кВт		0,72
Масса нетто, кг		655
Высота x ширина x глубина, см		229 x 158 x 204

НА ВЫБОР

Электропитание	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный
----------------	--

ОПЦИИ

Правая внешняя разгрузочная лента	•
Левая внешняя разгрузочная лента	•

СТАНДАРТНЫЕ ЛОТКИ: ТЕСТОЗАГОТОВКИ МАКСИМАЛЬНЫМ ВЕСОМ 600 Г		BA PRO
ХАРАКТЕРИСТИКИ		
Длина лотков, см		122
Ширина лотков, см		13
Полезное количество лотков		84
Полезный объем для тестозаготовок весом 350 г		504
Количество тестозаготовок на лоток		6
Полезный объем для тестозаготовок весом 550 г		420
Количество тестозаготовок на лоток		5

ШИРОКИЕ ЛОТКИ: ТЕСТОЗАГОТОВКИ МАКСИМАЛЬНЫМ ВЕСОМ 950 Г		BA PRO
ХАРАКТЕРИСТИКИ		
Длина лотков, см		122
Ширина лотков, см		16
Полезное количество лотков		67
Полезный объем для тестозаготовок весом 350 г		402
Количество тестозаготовок на лоток		6
Полезный объем для тестозаготовок весом 550 г		335
Количество тестозаготовок на лоток		5
Полезный объем для тестозаготовок весом 950 г		268
Количество тестозаготовок на лоток		4



Используемые материалы

Последние новшества: раскаточные валики из пищевого полиэтилентерефталата и отделка из нержавеющей стали. Выбор материалов обеспечивает длительный срок эксплуатации тестоформовочной машины и однородность полученной продукции.

Методика

У всех клиентов разные пожелания, и они производят разные изделия. JAC предлагает выбор лент: шерсть для «традиционной» и в то же время мягкой формовки; материал Wooltop® из-за своего бесспорного качества «устойчивости к деформированию»; синтетика для оптимальной гигиены.

Гамма

Горизонтальная или вертикальная формовка?

JAC продумал два способа работы с тестом.

Горизонтальная формовка: для тех, кто отдает дань уважения старым традициям в хлебопечении и для минимизации воздействия на тесто.

Вертикальная формовка: позволяет легко вытянуть тесто благодаря своим 2 лентам с обратным вращением.

Новшество

А что, если бы формовка и раскатка плоского хлеба (лаваш) совмещались на одной и той же машине? JAC создал и запатентовал такую машину,- она называется FORMA.

NEW

Формовщик для традиционных багетов

ROLLFORM

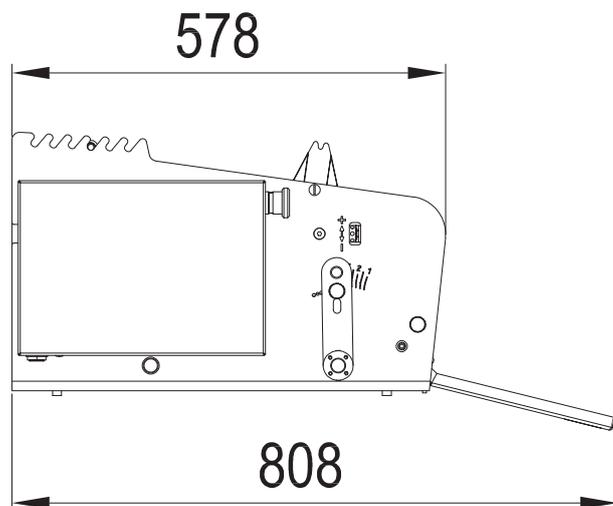
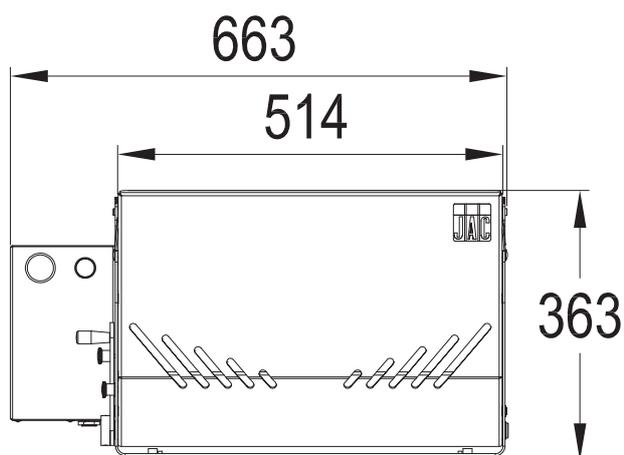
- ✓ Альтернатива делителю-формовщику при изготовлении традиционных багетов
- ✓ Компактный, устанавливаемый на столе или на подставке
- ✓ Бережная формовка изделий
- ✓ Усиленный темп производства
- ✓ Бесшумная работа (~65 дБ)
- ✓ Изготовлен полностью из нержавеющей стали
- ✓ Простая регулировка



До 1200 единиц/час



Запатентованная новинка!





Откидная выходная полка



Простая и эргономичная регулировка вытягивания

Регулировка обжатия
Мягкая лента, натяжение которой автоматически регулируется в соответствии с плотностью и размерами изделияСъемные держатели решеток
(Решетки не входят в комплект поставки)Специальная разработка для традиционных багетов
Благодаря бережному обжатию сохраняется пористость и обеспечивается совершенная форма багетов.

Аксессуар

ROLO
Подставка из нержавеющей стали

ХАРАКТЕРИСТИКИ

ROLLFORM	
Минимальный/максимальный вес тестовых заготовок (г)	50/1000
Тип ленты	Шерсть
Максимальный темп производства (шт./ч)	1200
Мощность мотора (кВт)	0,18
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Масса (кг)	65

НА ВЫБОР

Тип электропитания	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный
--------------------	--

АКСЕССУАР

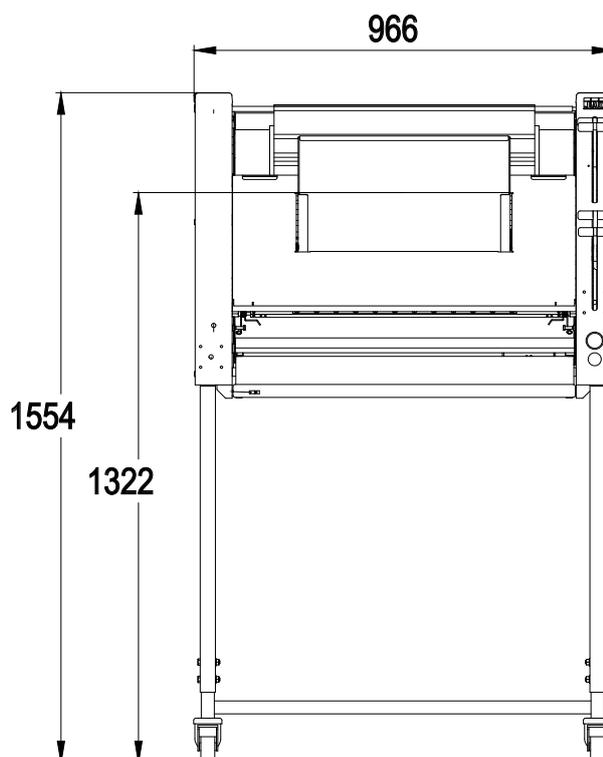
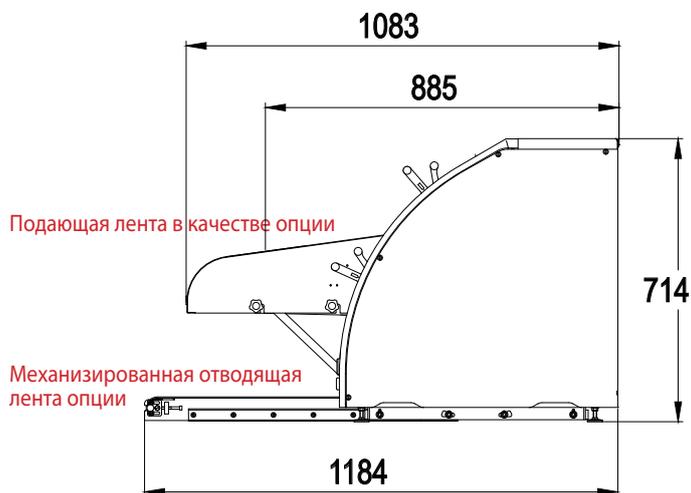
Rolo | •

UNIC TRADI FORMA

- ✓ Вертикальная формовка в целях экономии места
- ✓ Три раскаточных валика
- ✓ Эргономичные органы управления
- ✓ Быстрая смена ленты
- ✓ Отделка из нержавеющей стали



До 1200 единиц/час

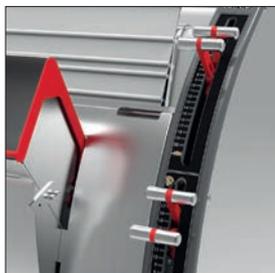




Три раскаточных валика из пищевого полиэтилентерефталата



Выходная полка на скользящих направляющих



Регулировка валиков
Ручки обеспечивают высокую точность и уменьшают нагрузку на запястье руки.



Формовочная лента
Сверхбыстрая смена лент без демонтажа машины.



Память для регулировок
Стирается насухо.



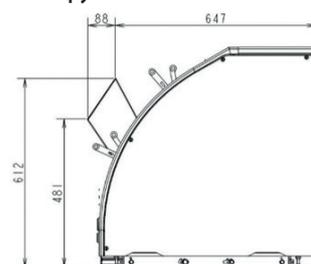
FORMA

Плоский хлеб
Открыв переднюю дверцу, вы можете раскатывать плоский хлеб.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

	UNIC	TRADI	FORMA
Минимальный/максимальный вес тестовых заготовок в г	50/1200	50/1200	50/1200
3 раскаточных валика из пищевого полиэтилентерефталата	•	•	•
Максимальный темп производства в единицах/ч	1200	1200	1200
Мощность мотора в кВт	1,1	1,1	1,1
Выход для плоского хлеба	/	/	•
Регулятор скорости	/	•	/
Вес в кг	200	200	230

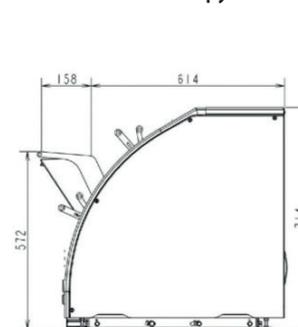
Лоток подачи для ручной загрузки



НА ВЫБОР

	UNIC	TRADI	FORMA
Электропитание	230 В трехфазный 400 В трехфазный	230 В трехфазный 400 В трехфазный	230 В трехфазный 400 В трехфазный
Органы управления слева/справа	По заказу	По заказу	По заказу
Лента	Шерсть Материал Whooltop Синтетика	Шерсть Материал Whooltop Синтетика	Шерсть Материал Whooltop Синтетика
тип лотка подачи	Ручная загрузка Автоматическая загрузка	Ручная загрузка Автоматическая загрузка	Ручная загрузка Автоматическая загрузка

Лоток подачи для автоматической загрузки

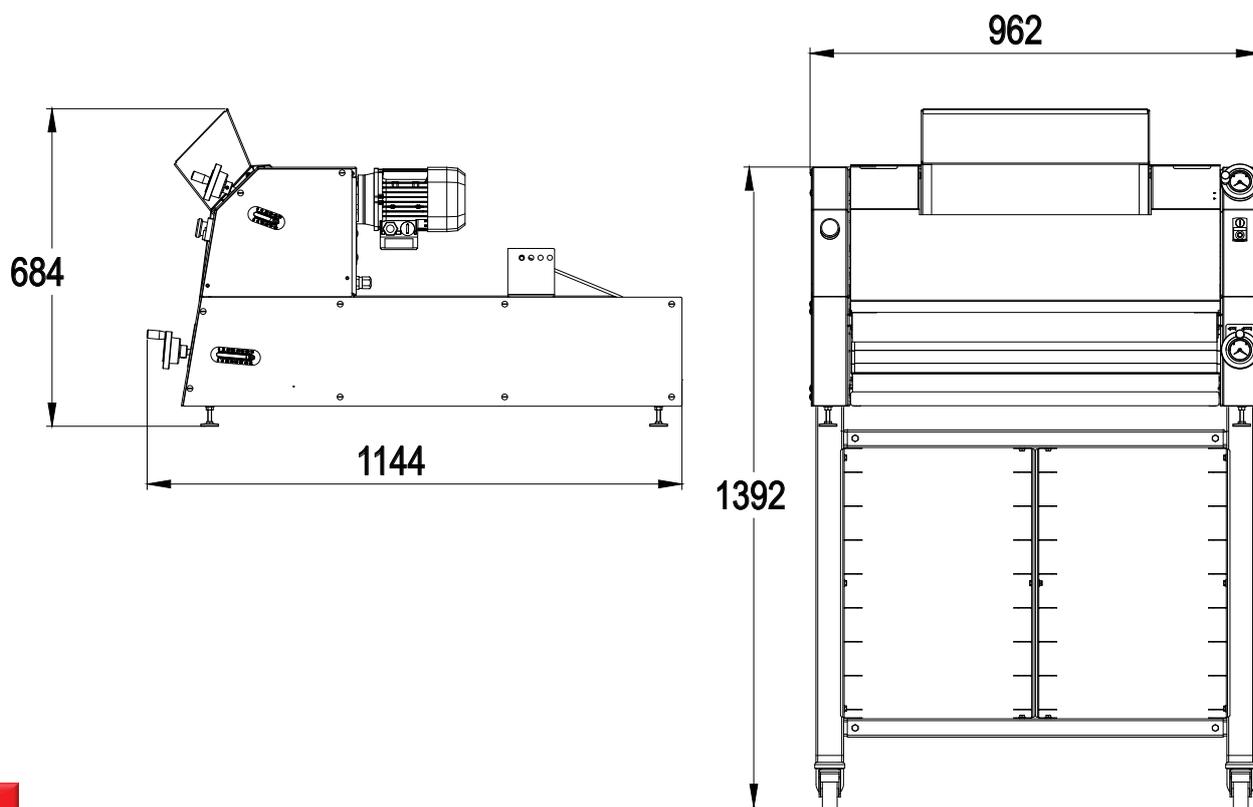


ОПЦИИ

Лента для багета с острыми концами	•	•	•
Выходные направляющие	•	•	•
Входные направляющие	•	•	/
Регулятор скорости	/	/	•
Подающая лента	•	•	/
Электропитание 230 В, однофазный	•	•	•
Механизированная отводящая лента	•	•	•

HF

- ✓ Горизонтальная формовка для бережного обращения с тестом
- ✓ Усиленный темп производства
- ✓ Бесшумная работа (-65 дБ)
- ✓ Отделка из нержавеющей стали

**До 1800 единиц/час**



Выходная полка на скользящих направляющих



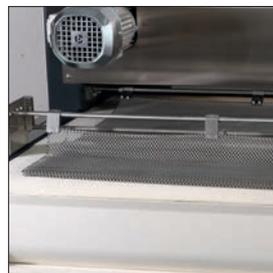
Скрепки, не требующие специального ухода



Два раскаточных валика из пищевого полиэтилентерефталата



Эргономичные и точные индикаторы настроек



Постепенное вытягивание тестозаготовок
Благодаря металлической сетке.



Передаточная планка
Саморегулирующаяся в соответствии с размером тестовых заготовок.



Опция

Модуль для предварительного вытягивания тестозаготовок

HF

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Минимальный/максимальный вес тестовых заготовок в г	50/1300
2 раскаточных валика из пищевого полиэтилентерефталата	•
Максимальный темп производства в единицах/ч	1800
Мощность мотора в кВт	0,37
Вес в кг	180

НА ВЫБОР

Электропитание	230 В трехфазный 400 В трехфазный
Органы управления слева/справа	По заказу
Лента	Шерсть Материал Whooltop Синтетика

ОПЦИИ

Лента для багета с острыми концами	•
Подающая лента	•
Автономный посыпатель муки	•
Модуль для предварительного вытягивания тестозаготовок	•
Входные направляющие	•
Моторизованный выходной конвейер	•

NEW

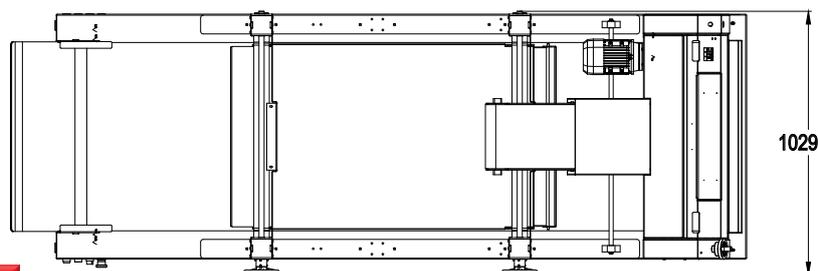
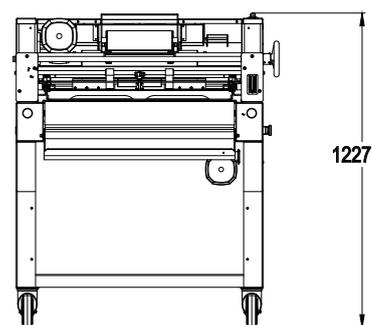
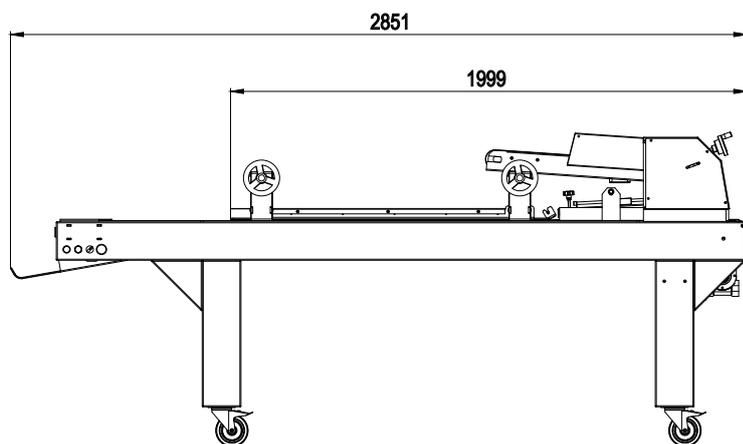
Тестоформовочные машины горизонтальные

OPTIMA

- ✓ Горизонтальная формовка для бережного обращения с тестом
- ✓ Усиленный темп производства
- ✓ Бесшумная работа (-65 дБ)
- ✓ Большие объемы производства
- ✓ Отделка из нержавеющей стали



До 1800 единиц/час





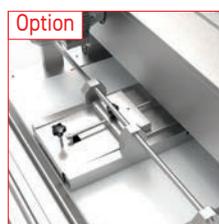
Скребки, не требующие специального ухода



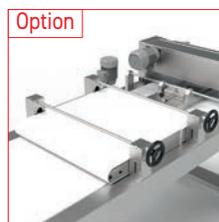
Два раскаточных валика из пищевого полиэтилентерефталата



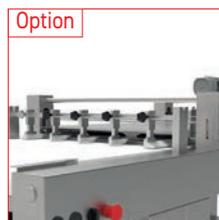
Эргономичные и точные индикаторы настроек



Formmaster
Калибратор



Rollmaster
Моторизованный натяжной ремень



Divimaster
Ножи для мелкоштучной продукции
Доступны только с **Formmaster** и **Rollmaster**

ОПТИМА

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Минимальный/максимальный вес тестовых заготовок в г	50/1300
2 раскаточных валика из пищевого полиэтилентерефталата	•
Лента	Материал Whoooltop
Максимальный темп производства в единицах/ч	1800
Электропитание	400 В трехфазный
Мощность мотора в кВт	0,37
Вес в кг	310

НА ВЫБОР

Органы управления слева/справа

По заказу

ОПЦИИ

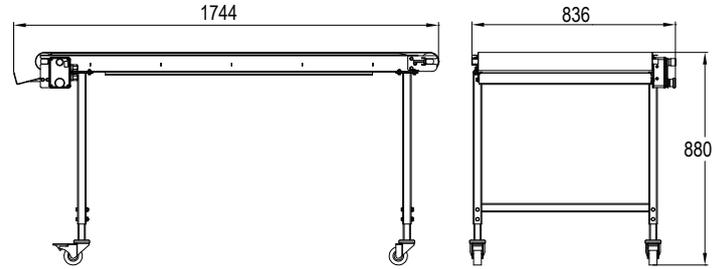
Formmaster	•
Rollmaster	•
Divimaster	•
Конвейерная лента	•

CARACTERISTIQUES

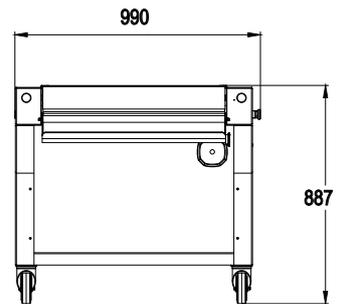
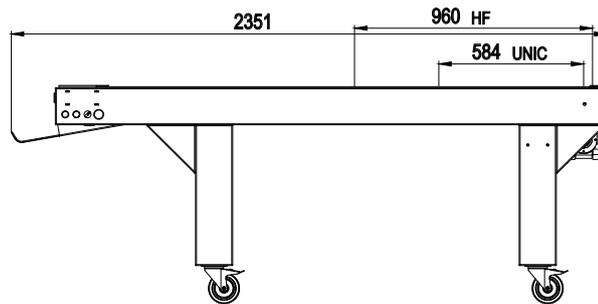
	ОПТИМА + Formmaster	ОПТИМА + Rollmaster	ОПТИМА + Formmaster + Rollmaster	ОПТИМА + Formmaster + Rollmaster + Divimaster
Минимальный/максимальный вес тестовых заготовок в г	50/1300	50/1300	50/600	300/600
2 раскаточных валика из пищевого полиэтилентерефталата	•	•	•	•
Максимальный темп производства в единицах/ч	1800	1200	1200	1200x4
Мощность мотора в кВт	0,8	1	1 (2x0,37 + 0,18)	1 (2x0,37 + 0,18)
Вес в кг	310	320	328	333

Выводящая лента тестоформовочной машины

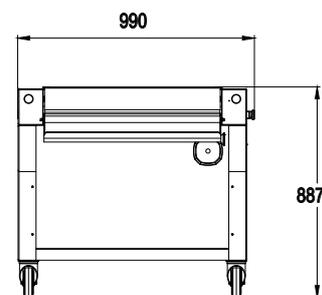
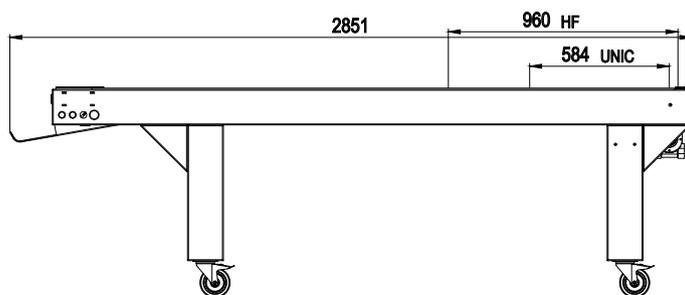
NEW DRIVY-S



NEW MOOV-M



NEW MOOV-L



ХАРАКТЕРИСТИКИ	DRIVY-S	MOOV-M	MOOV-L
длина	1,5М	2М	2,5М
НА ВЫБОР			
Органы управления	Слева/справа	Слева/справа	Слева/справа

Подставки тестоформовочной машины из нержавеющей стали

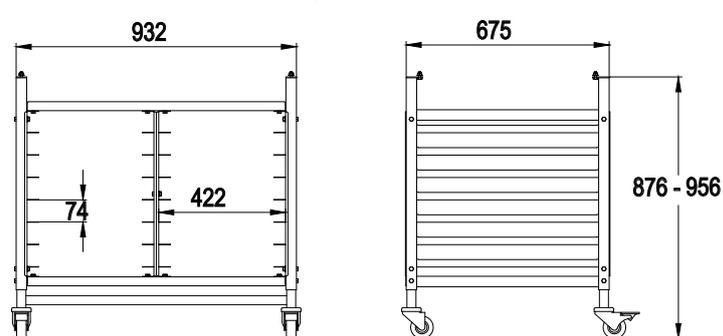
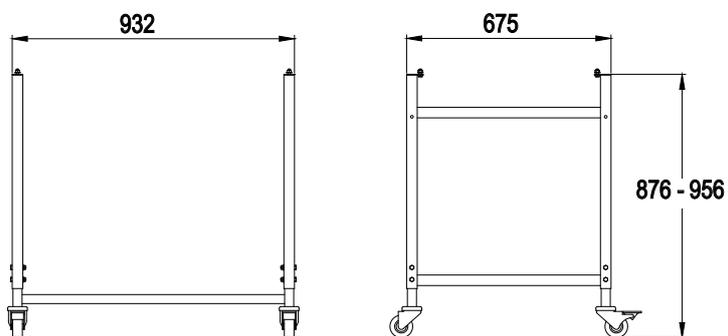
простой подставки

подставки с креплением для размещения продукции



Размеры простой подставки (в мм)

Размеры подставки с креплением для размещения продукции (в мм)





Отлежка тестозаготовок (предрасстойка)

Специфика и технология производства хлеба отличаются в зависимости от того, имеете ли Вы хлебопекарню в Амстердаме, Париже, Бостоне или Бамако. JAC предлагает серию автоматизированных линий с адаптированным к каждому случаю временем предрасстойки тестозаготовок:

PRO+ : для отлежки тестозаготовок до 20 минут.

PRO LINE : для отлежки тестозаготовок от 4 до 5 минут.

LPS : для ускоренной отлежки тестозаготовок на многофункциональном конвейере.

Гигиена

Наша линия PRO+ соответствует самым высоким требованиям гигиены.

Новаторская концепция с гладкими внутренними стенками, внешняя отделка из нержавеющей стали, УФ лампы и вытяжки воздуха в целях предотвращения распространения бактерий.

Модулируемость

Каждая из автоматизированных линий может подвергаться индивидуальной конфигурации на предмет совместимости со всей нашей гаммой, как например, с объемным делителем GD, GDS или PE50P, вертикальной или горизонтальной тестоформовочными машинами.

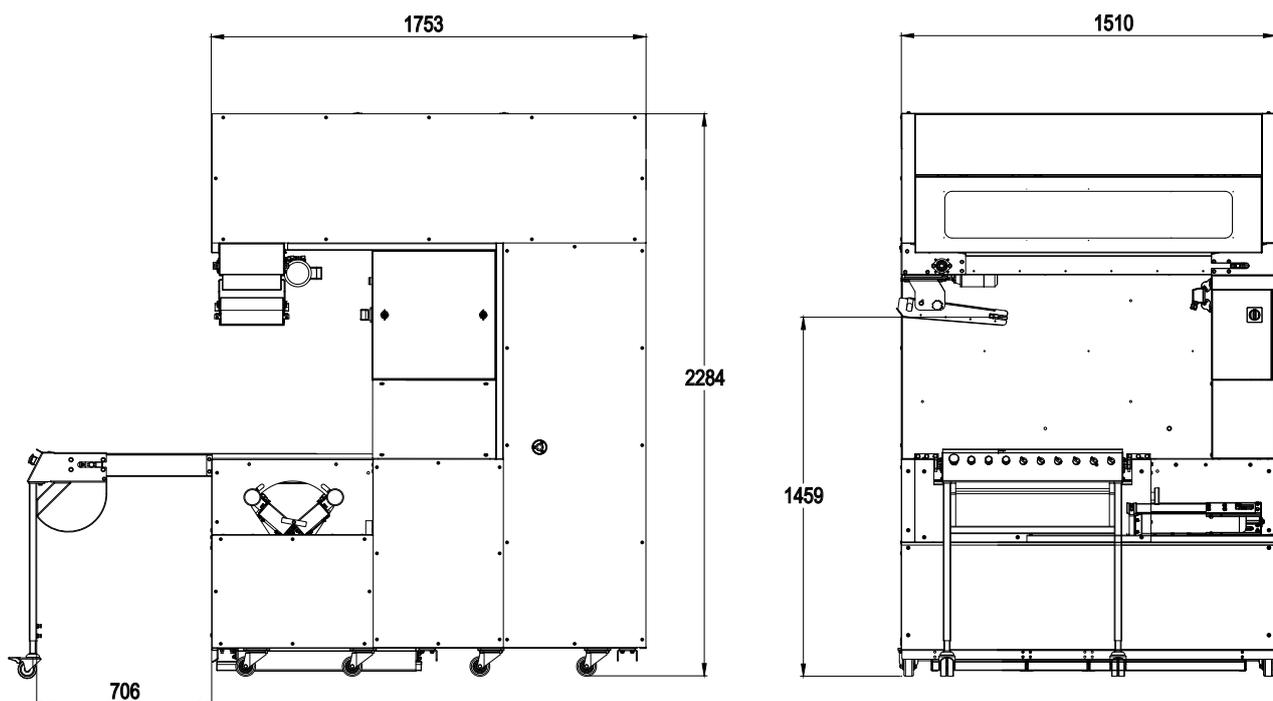
PRO+

- ✓ Максимальная гигиена, гладкие внутренние стенки
- ✓ Высокий темп производства
- ✓ Компактная и эргономичная
- ✓ Две версии в отношении производительности
- ✓ Загрузка слева или справа

До 1600 единиц/час



* Объемный делитель и тестоформовочная машина не включены





Лотки с 2 рабочими сторонами (Arconet®)
Антибактериальная и гидрофобная обработка.



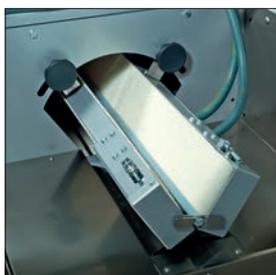
Антибактериальная УФ лампа с защитой и вытяжка воздуха
Стерилизует зону расстойки и отводит влажность.



Панель управления
Для простого и централизованного управления.



Разгрузочная турель
Поворачивается на 180° для создания конфигурации с тестоформочной машиной, находящейся снаружи.



Горизонтальный тестокруглитель
Наклон регулируемой ленты для выполнения точной регулировки.



Длинная выводящая лента (200 см)

ХАРАКТЕРИСТИКИ

	PRO+
Антибактериальная лампа	•
Выдвижная выводящая лента	•
Разгрузочная лента	•
Распределитель муки	•
Водоотталкивающие лотки (Arconet®)	•
Регулируемый тестокруглитель	•
Вытяжка воздуха	•
Мощность мотора в кВт	0,72
Вес нетто в кг	655

НА ВЫБОР

Электропитание	230 В трехфазный 400 В трехфазный
Разгрузочная лента для тестовых заготовок	Внутренняя Внешняя Внешняя длинная
Тип выхода	Левый Правый
Расположение объемного делителя	Спереди Сбоку

ОПЦИИ

Внешняя разгрузочная лента	•
Загрузочный конвейер	•
Электропитание 230/380 В трехфазный 60Гц	•
Длинная выводящая лента (200 см)	•

СТАНДАРТНЫЕ ЛОТКИ: ТЕСТОВЫЕ ЗАГОТОВКИ МАКСИМУМ 600 Г

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Высота х ширина х глубина в см	230 x 150 x 175
Длина лотков в см	122
Ширина лотков в см	13
Полезное количество лотков	59
Полезный объем для тестовых заготовок в 350 г	295
Количество тестовых заготовок на лоток	5
Полезный объем для тестовых заготовок в 550 г	236
Количество тестовых заготовок на лоток	4

СТАНДАРТНЫЕ ЛОТКИ: ТЕСТОВЫЕ ЗАГОТОВКИ МАКСИМУМ 600 Г

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ В МИН.

КОЛИЧЕСТВО ТЕСТОВЫХ ЗАГОТОВОК	КОЛИЧЕСТВО НА ЛОТОК	960/ч	1200/ч	1400/ч
236	4	15	12	10
295	5	18	15	13
413	7	26	21	18

ШИРОКИЕ ЛОТКИ : ТЕСТОВЫЕ ЗАГОТОВКИ МАКС. 950 Г

ХАРАКТЕРИСТИКИ

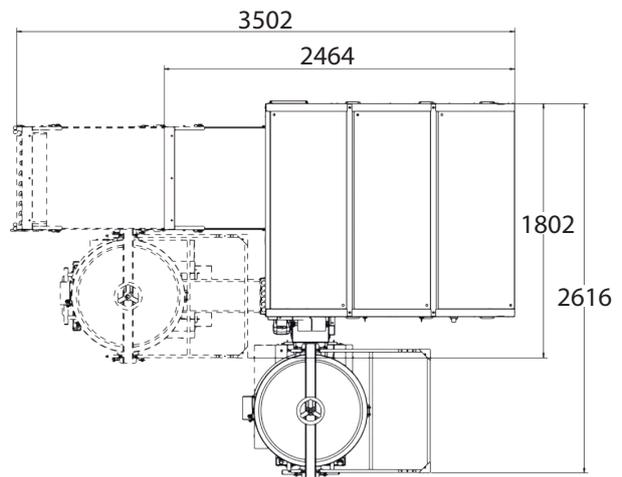
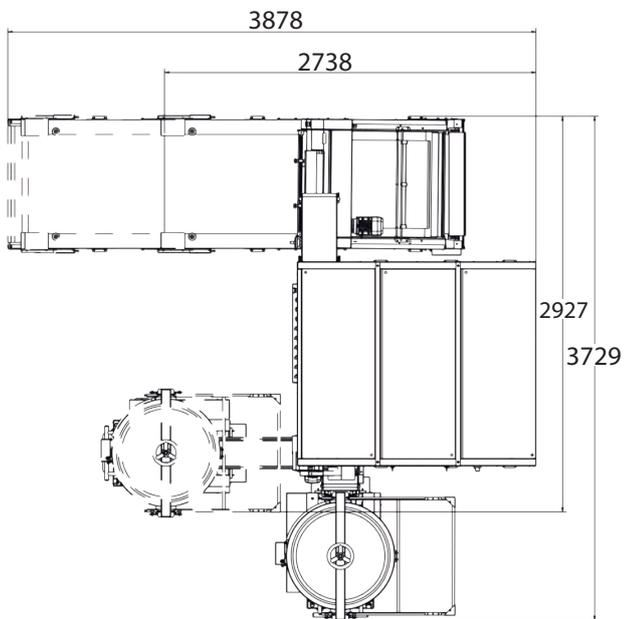
Высота х ширина х глубина в см	230 x 150 x 175
Длина лотков в см	122
Ширина лотков в см	16
Полезное количество лотков	47
Полезный объем для тестовых заготовок в 350 г	235
Количество тестовых заготовок на лоток	5
Полезный объем для тестовых заготовок в 550 г	188
Количество тестовых заготовок на лоток	4
Полезный объем для тестовых заготовок в 950 г	141
Количество тестовых заготовок на лоток	3

ШИРОКИЕ ЛОТКИ : ТЕСТОВЫЕ ЗАГОТОВКИ МАКС. 950 Г

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ В МИН.

КОЛИЧЕСТВО ТЕСТОВЫХ ЗАГОТОВОК	КОЛИЧЕСТВО НА ЛОТОК	960/ч	1200/ч	1400/ч
141	3	8	7	6
188	4	12	9	8
235	5	15	12	10
329	7	21	17	14

НЕСКОЛЬКО ПРИМЕРОВ КОНФИГУРАЦИЙ...



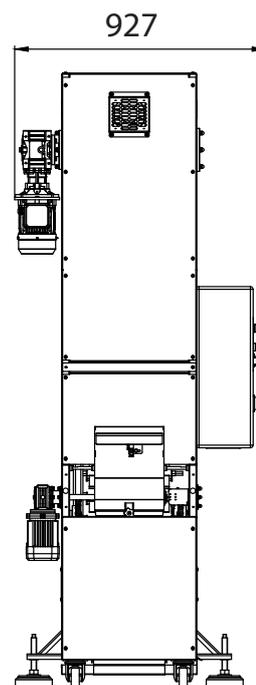
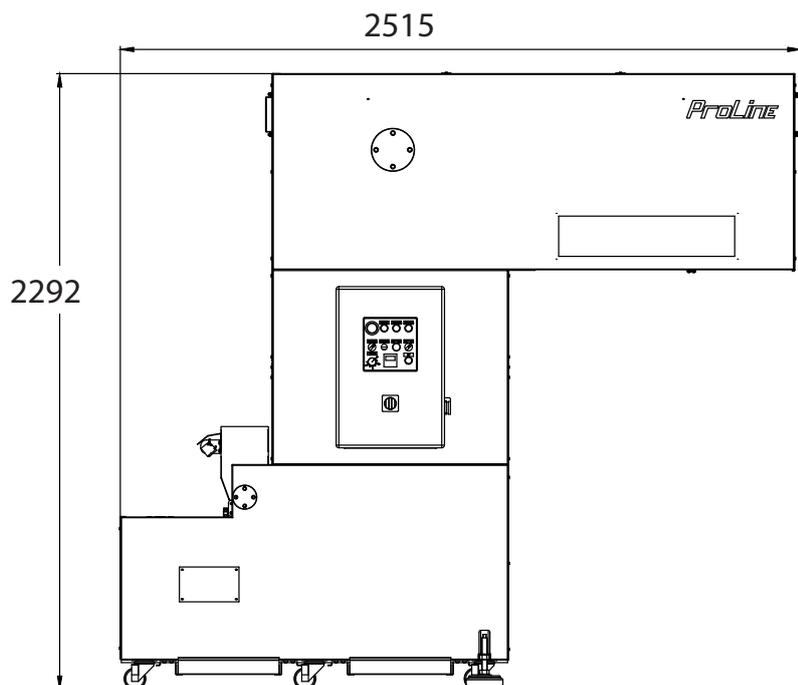
PROLINE

- ✓ Гибкость в отношении ассортимента обрабатываемого теста
- ✓ Высокий темп производства
- ✓ Компактность
- ✓ Эргономичность
- ✓ Посыпатель муки на лотки



До 1800 единиц/час

*Объемный делитель и тестоформовочная машина не включены

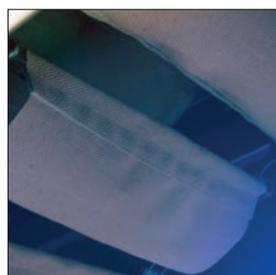




Посыпатель муки на лотки
Предотвращает склеивание тестовых заготовок.



Вытяжка воздуха
Отводит влажность.



Антибактериальная УФ лампа
Стерилизует зону расстойки.

Дополнительные модули



Весовой дозатор с предварительным тестоокруглителем

GD
GDS
PE50P



Горизонтальная или вертикальная тестоформовочная машина

UNIC
TRADI
FORMA
HF
OPTIMA



Отводящая лента

DRIVY-S
MOOV-M
MOOV-L

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимальный вес предварительно вытянутых тестовых заготовок в г	700
Максимальный вес предварительно округленных тестовых заготовок в г	550
Длина лотков в см	30
Ширина лотков в см	13
Количество лотков	90
Полезное количество лотков	65
Антибактериальная УФ лампа с защитой и вытяжкой воздуха	•
Посыпатель муки на лотки	•

НА ВЫБОР

Электропитание	230 В трехфазный 400 В трехфазный
Тип выхода	Левый Правый

ОПЦИИ

Левая/правая отводящая лента | •

ТЕМП ПРОИЗВОДСТВА (ЕДИНИЦ/ЧАС)

	960	1200	1400	1800
Время расстойки в мин	5:00	3:15	3:00	2:00



Багет 350 г



Багет традиционный 350 г



Багет традиционная с острыми концами 350 г



Бескорковый хлеб 500 г



Хлеб 550 г

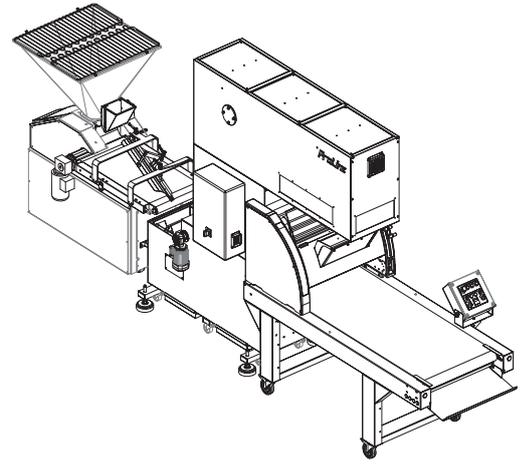
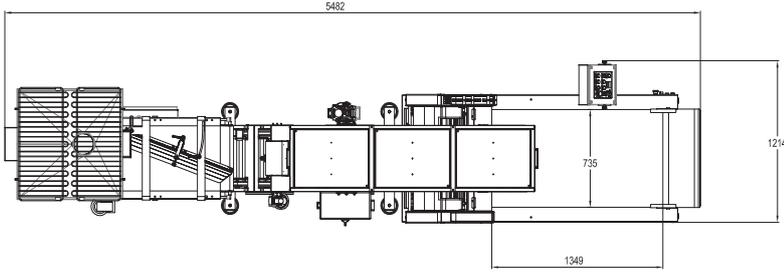


Хлеб традиционный 550 г

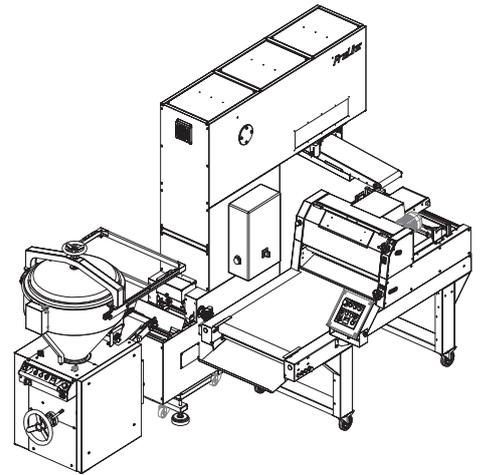
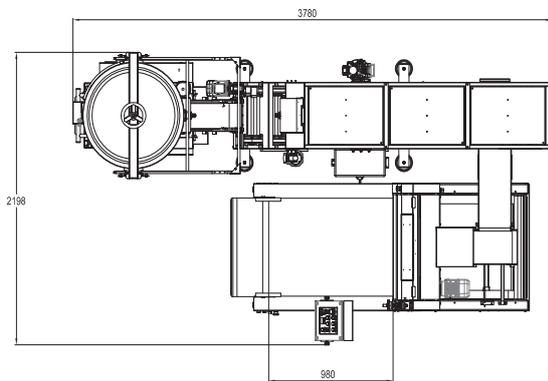


Ржаная булка 550 г

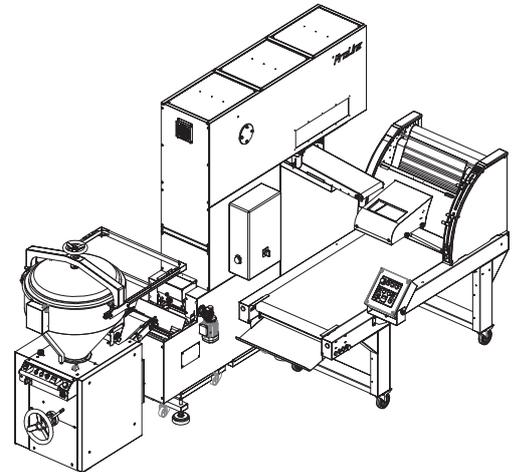
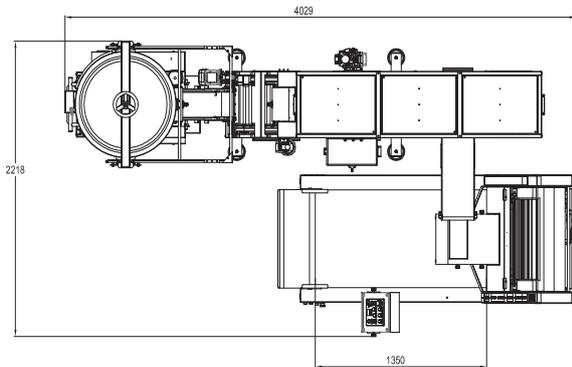
PROLINE + GDS + UNIC + MOOV-M



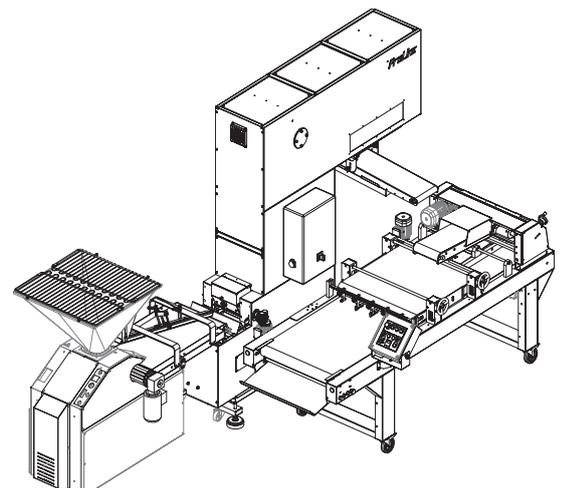
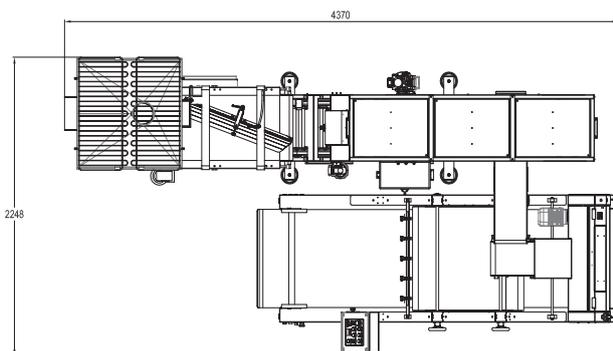
PROLINE + PE50P + HF + MOOV-M



PROLINE + PE50P + UNIC + MOOV-M



PROLINE + GDS + OPTIMA



PRO+ И PROLINE СОВМЕСТИМЫ СО СЛЕДУЮЩИМИ МАШИНАМИ...

PE50P



GD



GDS



UNIC

TRADI

FORMA



HF



MOOV



MOOV



OPTIMA

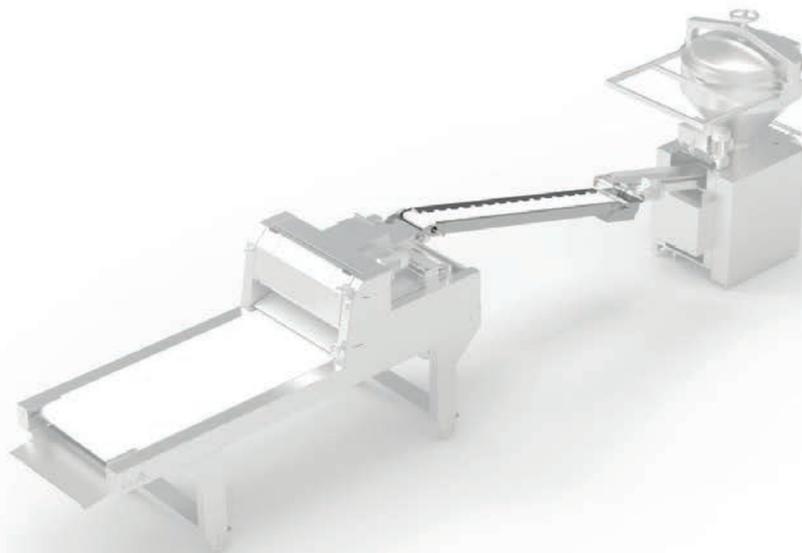


В ВАШЕМ РАСПОРЯЖЕНИИ НАШИ КОММЕРЧЕСКАЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ КОММАНДЫ. ВЫ МОЖЕТЕ ПРОКОНСУЛЬТИРОВАТЬСЯ ПО ВОПРОСАМ ПОДБОРА ТИПА ОБОРУДОВАНИЯ, ВЫБОРА ОПЦИЙ И ПОДГОТОВКЕ ЧЕРТЕЖЕЙ С ИНДИВИДУАЛЬНОЙ КОНФИГУРАЦИЕЙ.

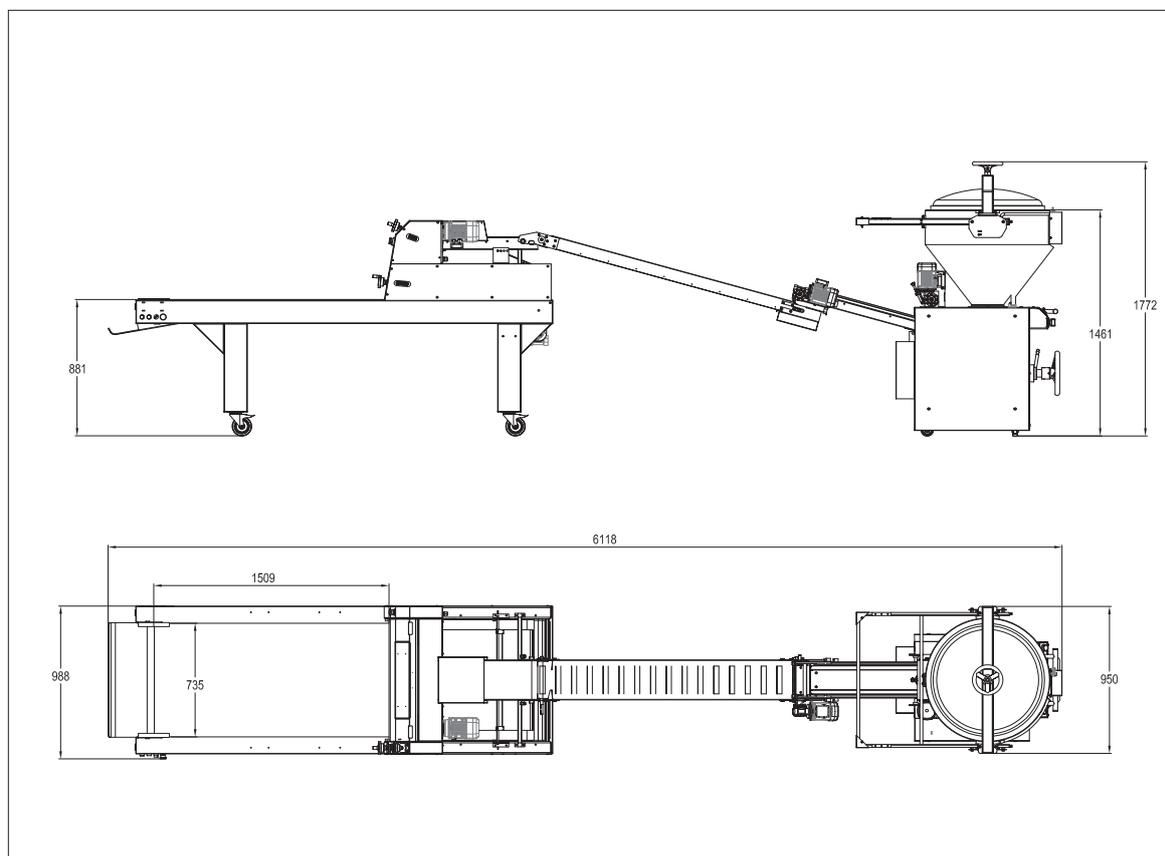


LPS

- ✓ Упрощенная производственная линия
- ✓ Высокий темп производства
- ✓ Легкое техническое обслуживание
- ✓ Многофункциональность



Образец конфигурации



LPS СОВМЕСТИМЫ СО СЛЕДУЮЩИМИ МАШИНАМИ...

PE50P



GD



GDS



UNIC TRADI



HF



MOOV



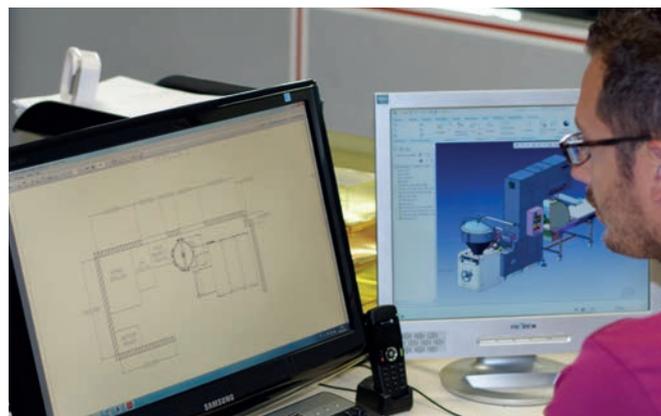
MOOV



OPTIMA



В ВАШЕМ РАСПОРЯЖЕНИИ НАШИ КОММЕРЧЕСКАЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ КОМАНДЫ. ВЫ МОЖЕТЕ ПРОКОНСУЛЬТИРОВАТЬСЯ ПО ВОПРОСАМ ПОДБОРА ТИПА ОБОРУДОВАНИЯ, ВЫБОРА ОПЦИЙ И ПОДГОТОВКЕ ЧЕРТЕЖЕЙ С ИНДИВИДУАЛЬНОЙ КОНФИГУРАЦИЕЙ.



Более 250 партнеров в мире

От специалиста...

Вы владеете своей профессией, вы требовательны к качеству вашей продукции. И в цехе, и в магазине все должно идти, как по маслу.

Приобретенное вами оборудование - исходя из его функциональных характеристик - залог успешной работы вашего предприятия.

Оборудование должно быть долговечным и работать, не вызывая хлопот, поэтому очень важно иметь под рукой техническую службу: на телефоне или же у вас на месте, - в зависимости от обстоятельств.

Причем это должен быть не кто иной, как компетентный специалист.

... к специалисту

Фактор близости и компетентность.

Наша миссия не ограничивается поставкой оборудования.

250 авторизованных сервисных служб обеспечивают вам помощь по соседству. Знание нашего оборудования, наличие нужных запасных частей, компетентность и оперативность. Находясь в непосредственном контакте с сервисным центром JAC, они также пользуются заводскими рекомендациями и лучшими средствами связи.

Нормы безопасности и гигиены

Вся новая продукция JAC подвергается самым строгим проверкам на соответствие требованиям безопасности и гигиены. Частые встречи с международными контролирующими органами приводят к тому, что мы стараемся предвосхищать введение будущих норм.

Приобретая оборудование JAC, вы получаете наилучшие гарантии соответствия.

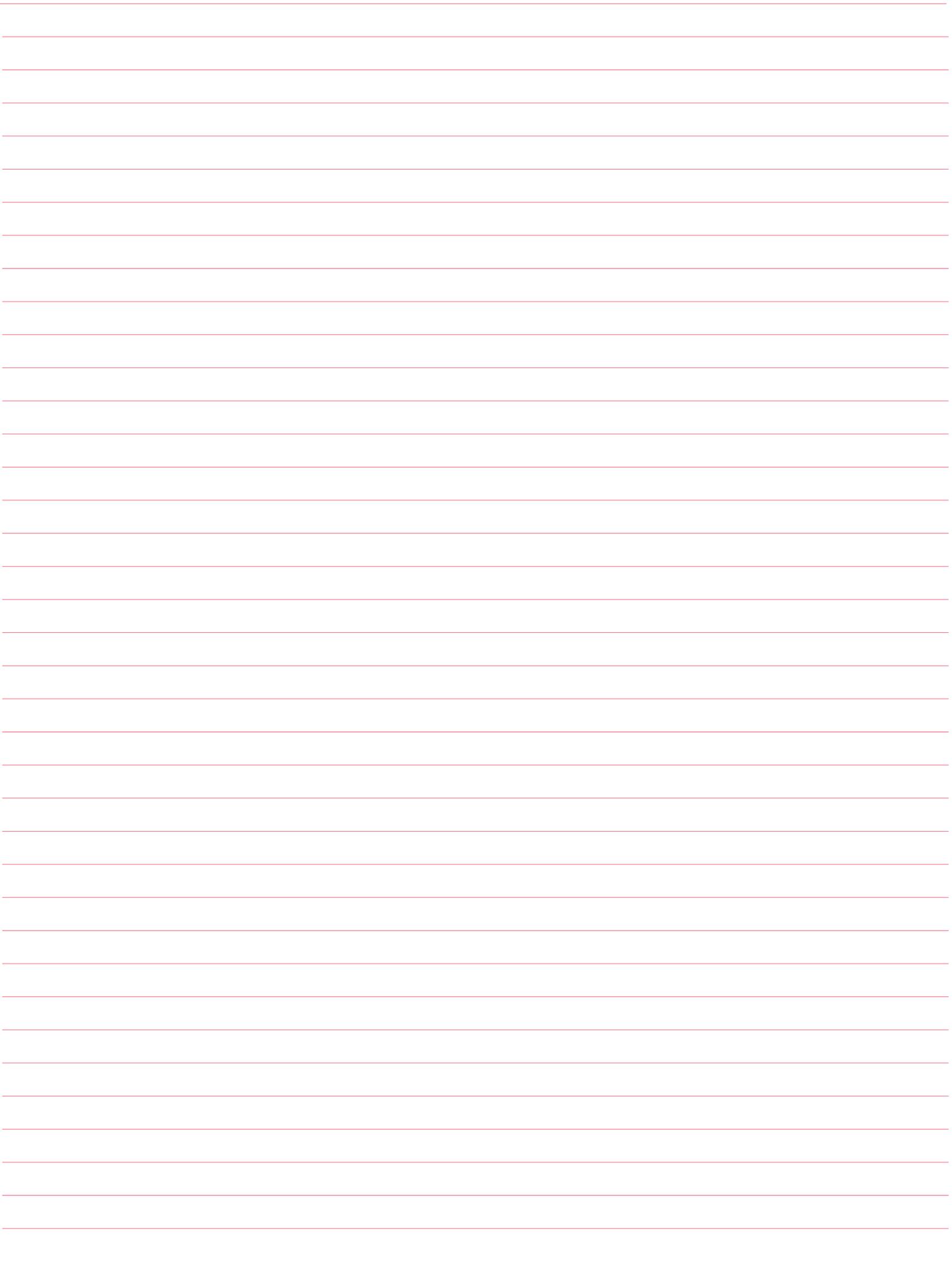


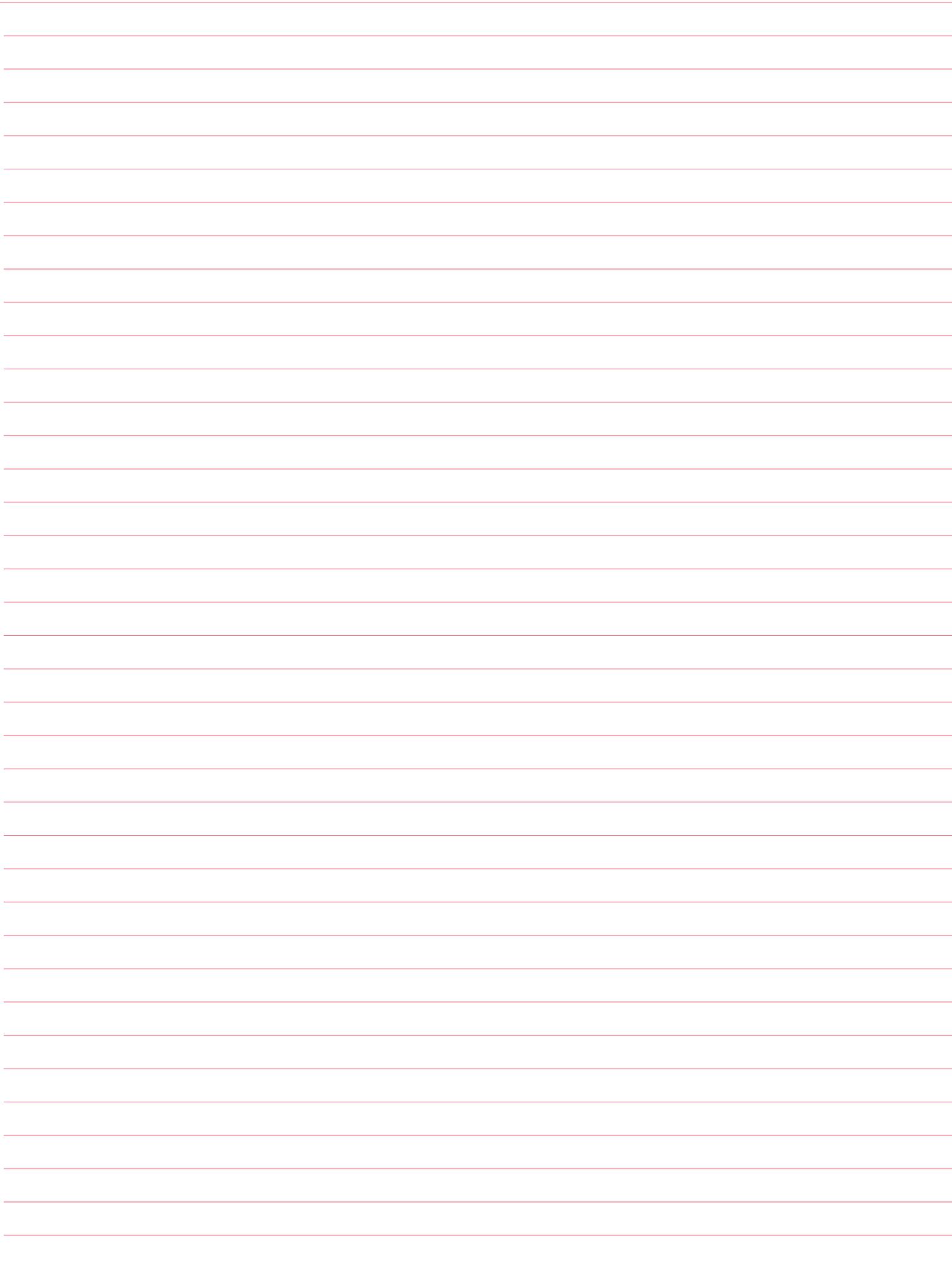
** Гарантия распространяется на все детали машины, включая электронные компоненты.

Гарантия не распространяется на расходные материалы.

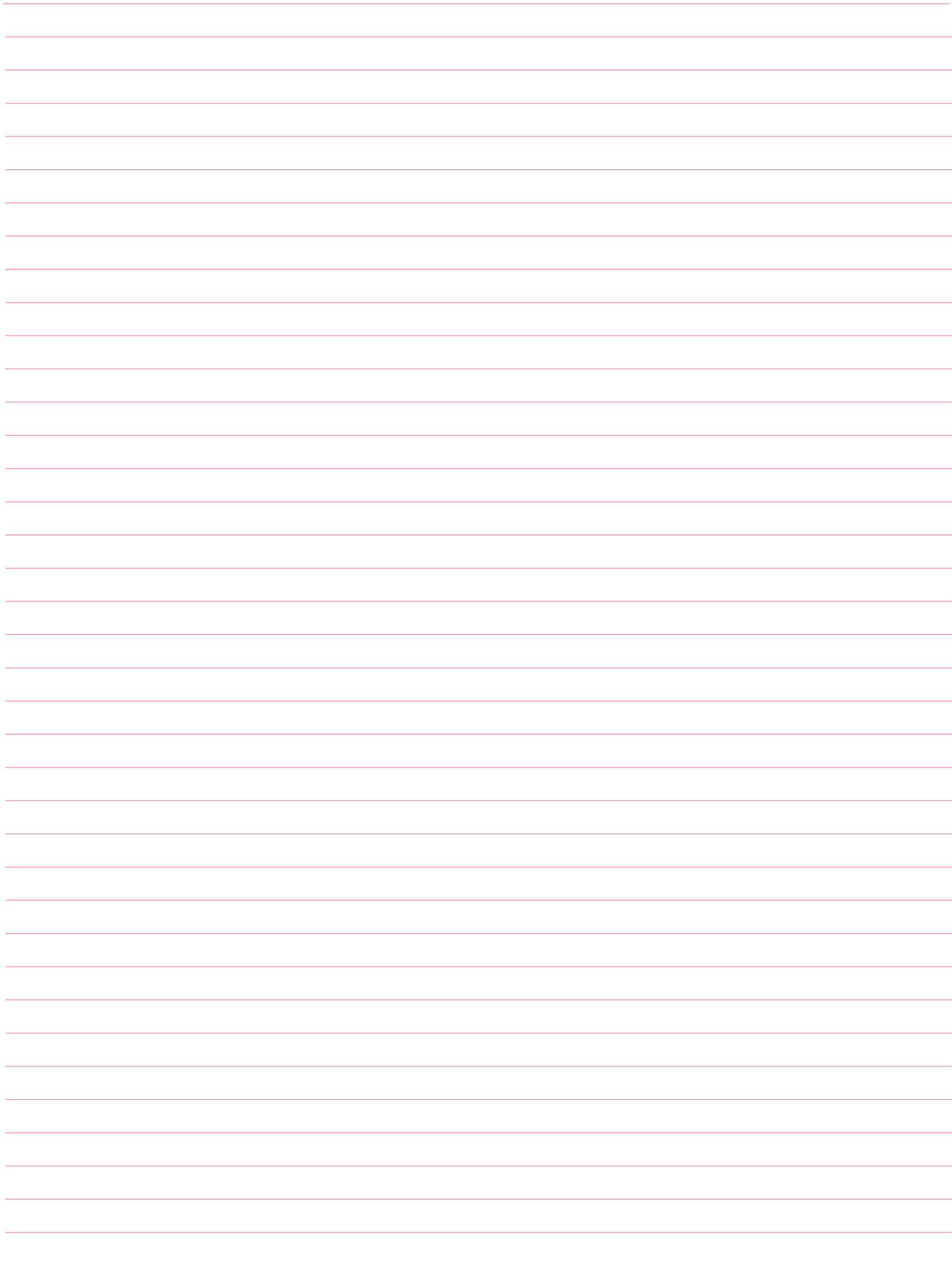
За дополнительной информацией просьба обращаться к Дистрибьюторам.













www.jac-machines.com

info.ru@jac-machines.com

Тел.: +7 495 621 7045

www.jac-machines.com

ООО «ЖАК»
105062, Россия, г. Москва, ул. Покровка, д. 29



Гарантия распространяется на все детали машины, включая электронные компоненты.

Гарантия не распространяется на расходные материалы. За дополнительной информацией просьба обращаться к Дистрибьюторам.