

Catálogo

2020 JAC

A man in a white short-sleeved shirt and tan trousers is working in a traditional bakery. He is standing at a wooden table, shaping dough. The bakery has a rustic feel with wooden racks filled with bread, a large wooden wheel on the wall, and a tiled floor. The lighting is warm and focused on the work area.

JAC



Pain ménage AB
VTK 6,00€ le kilo

Pain complet AB
VTK 6,35€ le kilo

Pain complet AB
VTK 6,35€ le kilo

Pain à
Purée
1 → 1,20€
2 → 2,30€

Boule
d'épave
et levain
d'épave
VTK 7,20€

Pain à
céréales
VTK 6,35€ le kilo

Pain complet AB
à la coupe
5,70€ le kilo

6 A su escucha y a su servicio...

8 Nuestra experiencia

Cortadoras de pan



12 Cortadoras semiautomáticas con cuadros



20 Cortadoras automáticas con cuadros



28 Cortadoras con disco automáticas



38 Cortadoras con cuadros autoservicio



44 Cortadoras con disco autoservicio



50 Cortadoras horizontales



54 Cortadoras de corte continuo

Mecanización de la masa



64 Fermentadores con levadura



68 Divisoras hidráulicas



72 Divisoras-moldeadoras



84 Divisoras volumétricas



90 Cámaras de reposo



98 Moldeadoras



110 Grupos automáticos

A su escucha y a su servicio...



I+D

JAC cuenta con un centro de Investigación y Desarrollo distribuido en 2 segmentos: el corte de pan y la mecanización de la masa. Integrados en cada fábrica y en relación directa con los demás servicios, su misión tiene en cuenta la exigencia por parte de nuestros clientes de mejorar continuamente nuestros productos, cada vez más adaptados a las necesidades del mercado.



Comercial

Interactivo y multicultural: dos calificativos que definen a nuestro equipo comercial. Su ambición: estar siempre a su lado, ¡esté donde esté! Comprender, analizar y responder eficazmente a sus necesidades diversas y variadas en todo el mundo.



SPV

Capacidad de respuesta y experiencia. Nuestro Servicio Posventa garantiza la rapidez y la eficacia de sus intervenciones. Nuestro equipo de técnicos está a su servicio para asegurar el asesoramiento y la formación necesarios. Nuestro departamento de Piezas de Recambio ofrece una experiencia y una rapidez de entrega únicas. Dos palabras clave de nuestra organización.

GUATEMALA HONDURAS
EL SALVADOR NICARAGUA
COSTA RICA PANAMA

COLOMBIA VENEZUELA
GUAYANA FRANCESA
GUAYANA FRANCESA
GUAYANA FRANCESA

ECUADOR PERU
BOLIVIA
PARAGUAY
ARGENTINA
URUGUAY

SENEGAL BURKINA FASO
GAMBIA GUINEA
SIERRA LEONE LIBERIA
MALI NIGER
CAMERUN
BENIN
TOGO
NIGERIA

EQ. GUINEA
GABON
REP. OF C.

¡esté donde esté!



«Desde la compra de mi primera máquina JAC, he sido fiel a la casa y no me ha fallado en todos estos años.

Actualmente hay una cortadora JAC en cada una de mis filiales.»

Mr Hans-Peter Saur

«Bäcker Saur»

Harb am Neckar, Deutschland



«Uno de los pilares de la expansión de nuestra sociedad es la venta de pan campesino con levadura tradicional realizados con Tradilevain. Queremos equipar a todas nuestras tiendas con la mejor cortadora y por eso trabajamos con JAC desde hace muchos años.»

Wojtek Skatbania

«Piekarnia Rustykalna»

Radom, Poland

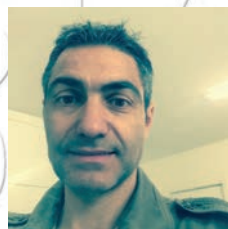


«¡El pan es la vida! ¡Y fabricarlo bien es respetarla! JAC ofrece la máxima productividad con absoluta simplicidad.»

Christophe Zunic

«Le four à bois»

Reims, France



«El rendimiento y la fiabilidad de nuestra máquina JAC ha sido tan excepcional que se ha convertido en una parte imprescindible de nuestras necesidades de producción. ¡Fue una inversión crucial para nuestra empresa!»

Sab Spiniello

«Paesano Bakery»

Kensington Park, Australia

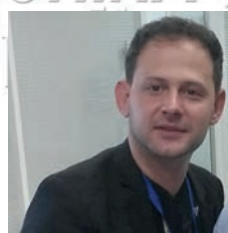


«El grueso de mi producción lo hago con Tradilevain JAC. También soy un incondicional de Tradiform, pues permite hacer casi todo.»

Vincent Foré

«Boulangerie Van Cauwenberghe»

Destelbergen, Belgium



«FORMA ha permitido mejorar la calidad de los productos y optimizar el moldeado con una sola máquina. La opción 10/20 de la DIV presenta una ventaja práctica: permite utilizar pastones de más de 1 kg; además, la DURO ofrece un corte de calidad, sin excesiva miga ni roturas.»

Ilya Pavlov

«Lenta»

St Pétersbourg, Russia

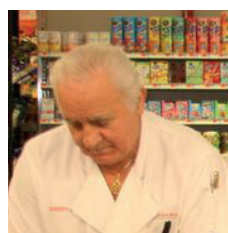


«Con esta máquina JAC, estable y eficaz, disfrutará de pan fresco todas las mañanas.»

Jia-Ling Wu

«Feco Corporation»

Taipei City, Taiwan



«El equipamiento JAC nos ha permitido aumentar nuestra gama de productos.»

Alan Crosley

«Empire Bake»

New York, United States

Cortadoras de pan

Cortadoras semiautomáticas con cuadros

PICO



DURO



MODENA+



Cortadoras automáticas con cuadros

PICOMATIC



ECO+



FACE+



Cortadoras con disco automáticas

VARIA PRO



SLIM PRO



VOLTA PRO



Cortadora con cuchilla circular automática integrable

INTEGRA



Nuestra experiencia

Innovación

¡El ingenio es nuestro motor! Queremos sorprenderle con soluciones originales y útiles.

Nuestro último retoño, la SLIM, es un buen ejemplo. Cortar de otro modo para ganar espacio nos ha llevado a utilizar tecnologías e innovaciones insospechadas.

Comodidad

Todas nuestras cortadoras con disco llevan un agarre automático, porque en JAC la comodidad prima sobre la técnica. Coloque el pan, cierre la cubierta y el agarre sujetará el pan automáticamente.

Higiene

El depósito para migas está idealmente situado detrás de la puerta frontal. Permite recuperar todas las migas. Ofrece una gran capacidad y una accesibilidad sin esfuerzos. Es un claro ejemplo de nuestro empeño constante de conciliar higiene, comodidad y rendimientos.



Cortadoras con cuadros autoservicio

NEW SELF**BAGG BAG**

Cortadoras con disco autoservicio

VARIA SELF**SLIM SELF**

Cortadora horizontal

ZIP

Cortadoras de corte continuo

CHUTE**SWIFT****FULL**

Eficacia

El Intelligent Slicing Concept (ISC) es un sistema patentado de gestión automática permanente del corte que adapta el corte del pan en función de su consistencia.

Este sistema patentado permite cortar, sin intervención del operador, todo tipo de panes (esponjosos, crujientes o densos) sin tener que ajustar la cortadora. En la imagen, el funcionamiento de la cortadora JAC ISC.

Ergonomía

Tras múltiples estudios realizados en materia de ergonomía, los ingenieros de JAC han diseñado un invertidor de fuerza acoplado a la palanca de la cortadora. Este dispositivo le permitirá ahorrar esfuerzos de trabajo y garantizar un corte rápido y eficaz en todo momento.

La acción producida por esta palanca de tracción progresiva permite asimismo iniciar el corte con control y asegurar una presión continua en la salida del pan cortado.

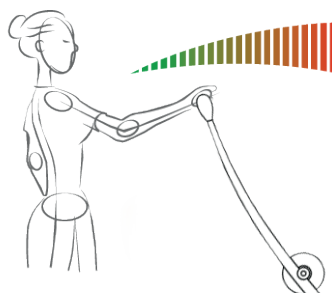
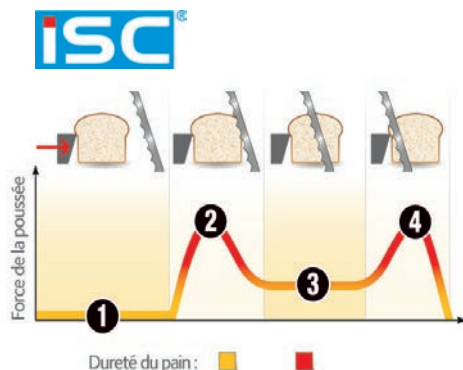
Seguridad

Las últimas normativas exigen el uso de una cubierta trasera para impedir el acceso a la zona de corte durante el ciclo de corte automático.

JAC ha ido más lejos proponiendo una cubierta con arranque y apertura automáticos.

Coloque el pan, cierre la cubierta y se acciona el ciclo de corte.

Una vez cortado el pan, se abre la cubierta automáticamente y la máquina está lista para recibir un nuevo pan. ¡Ergonomía y seguridad máximas!



Mecanización de la masa

Fermentadores con levadura

TRADILEVAIN



Divisoras hidráulicas

DIV

DIV-R



Divisoras-moldeadoras

DIVIFORM

DIVIFORM+

TRADIFORM

PANIFORM



Pesadoras volumétricas

GD

GDS

PESOP



Nuestra experiencia

Eficacia

Más que una máquina, es un concepto global. Como especialista del tratamiento de la masa, JAC aporta soluciones completas.

Porque una divisora-moldeadora no es 100 % eficaz sin la organización y las herramientas que la acompañan, JAC le permite la posibilidad de crear un taller ergonómico y compacto con soluciones simples y prácticas (portabandejas, bandejas, mueble...).



Higiene

Preocupados por ofrecer una gama de equipamientos con una higiene irreproachable, en JAC hemos diseñado nuevas moldeadoras, divisoras y divisoras-moldeadoras con chasis en inox.



Sencillez

Las masas pegajosas generan muchos problemas de limpieza. Para solucionarlo, JAC trata el fondo de las cubas con la tecnología Easy Clean, un procedimiento molecular a base de partículas de plata con propiedades antiadherentes y antibacterianas sin parangón.

Easy Clean
technology



Cámaras de reposo

MB



BA



BA PRO



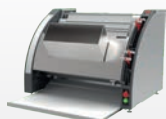
Baguete de tradicion francesa moldeadora

ROLLFORM



Moldeadoras verticales

LNIC



TRADI



FORMA



Moldeadoras horizontales

HF



OPTIMA



Grupos automáticos

PRO+



PROLINE



LPS



Comodidad

Todas las DIV-R y las Tradiform cuentan con un sistema antiproyección de harina floreada patentado. Gracias a una junta en la tapa se retienen las partículas de harina expulsadas durante la operación de compresión. Las partículas se recuperan a través de un conducto en una caja situada en el frontal de la máquina.



Ergonomía

JAC ha desarrollado un sistema de cambio de rejillas simple, seguro y sin esfuerzos. ¡Para manipular las divisoras-moldeadoras ya no se requiere fuerza! El sistema Click & Cut permite trabajar la masa con facilidad. ¡Toda una revolución ergonómica!

click
& cut!



Ahorro

El silencio es también determinante en la comodidad de uso de la máquina. Por ello, las divisoras JAC están equipadas con centrales hidráulicas particularmente silenciosas (~65 db) y que funcionan solo cuando se activa la palanca.

 START & STOP







Gama completa

De sobremesa o sobre ruedas, 45 o 60 cm de anchura de corte, rebanada simple o doble... JAC le ofrece una gama de cortadoras adaptada a todas sus necesidades. De aspecto clásico o diseño depurado y con el color que usted elija, se integrarán perfectamente en su panadería.

Razonable

Los precios más accesibles con estándares de calidad ambiciosos: estructura sólida, palanca ergonómica de tracción progresiva, ruedas con freno, cuchillas reforzadas, marcha y parada automáticas accionando la palanca, depósito para migas ergonómico (Modena+).

Robusta

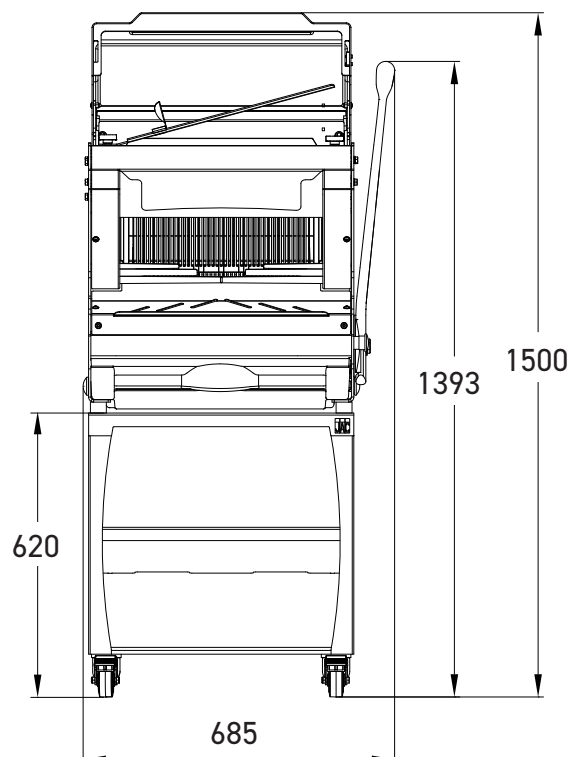
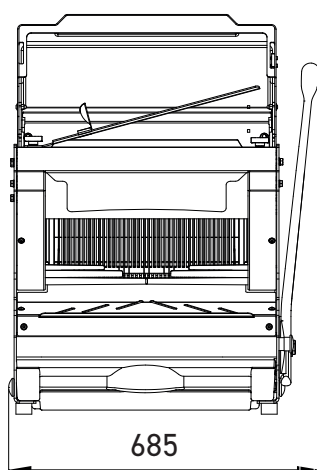
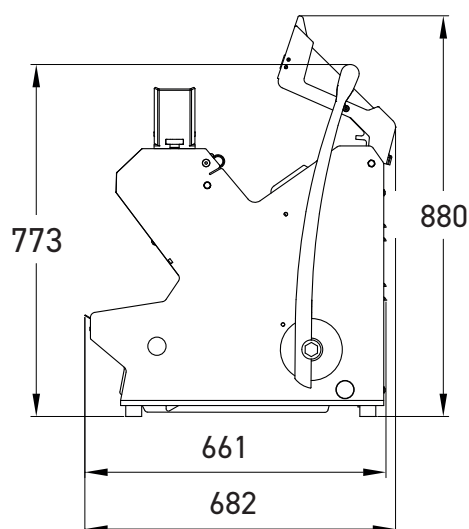
Un mantenimiento regular garantizará la vida útil de la cortadora y podrá cortar el pan exactamente como quiera durante muchos años.

PICO

- ✓ Tamaño reducido
- ✓ De sobremesa o con pie
- ✓ Palanca con tracción progresiva para optimizar el esfuerzo
- ✓ Ergonomía mejorada gracias a la carga frontal



Hasta 200 rebanadas/hora





Palanca con tracción progresiva
Permite optimizar el esfuerzo.



Depósito para migas extraíble
Ligero y accesible por el frontal.
Capacidad: 7 l.



JAC FLAPS
Permiten mantener de manera
óptima el pan a la salida de la
máquina, siendo
así mucho más fácil cogerlo.



Opcional

Jacfix

Sistema de agarre de las rebanadas al final del corte que permite recuperar el pan más fácilmente.



Opcional

Tapa de seguridad trasera

Accionando la palanca, se cierra al iniciarse el corte.



Opcional

Tapa de seguridad delantera

Si se abre durante el proceso de corte, la máquina se detiene.



Accesorio

Zócalo con ruedas, dos con freno

Ofrece espacio de almacenaje y movilidad.



Tipo disponible Sistema «M»

Sistema de lubricación micronizado de las cuchillas para el corte de pan con un alto contenido en centeno o miga pegajosa. Desarrollado por JAC, garantiza un consumo mínimo (120 ml/1000 panes) y una limpieza constante del corte.

CARACTERÍSTICAS

	PICO 450	PICO 450M 
Dim. máx. del pan (Lxlxh) en cm sin tapa	44 x 30 x 18	44 x 29 x 18
Dim. máx. del pan (Lxlxh) en cm con tapa	44 x 26 x 16	44 x 26 x 16
Potencia motor en kW	0,49	1,5
Peso neto en kg	105	115
Tipo de cuchilla y dimensiones en mm	Acero 13 x 0,5	Teflón 13 x 0,5

A ELECCIÓN

Grosor de la rebanada en mm	9 - 18	9 - 12
Altura del empujador	Extra baja (50 mm) Baja (80 mm) Alta (100 mm)	Misch (80 mm)
Alimentación	230 V mono 230 V trifásico 400 V trifásico	400 V trifásico
Selección de colores estándares*	•	•

OPCIONES

Motor reforzado	•	Estándar
Tapa de seguridad trasera	•	•
Tapa de seguridad delantera y trasera	•	n/a
Doble rebanada	•	n/a
Color especial	•	•
Cuchillas especiales	•	Estándar teflón
Jacfix	•	•

ACCESORIO

Zócalo con ruedas	•	•
-------------------	---	---

*COLORES ESTÁNDARES

RAL 3013

RAL 9005

RAL 9006

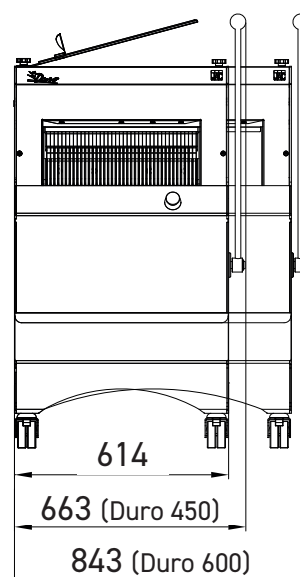
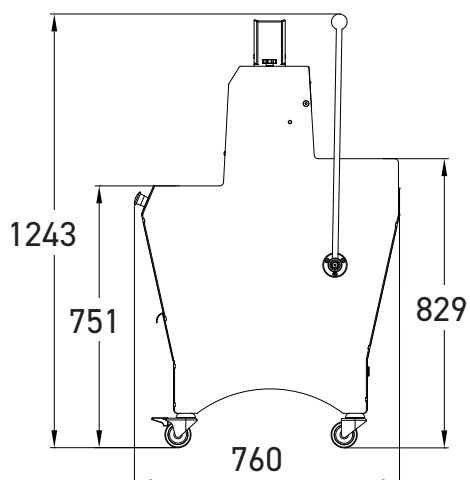
RAL 9010

DURO

- ✓ Robusta
- ✓ Palanca con tracción progresiva para optimizar el esfuerzo
- ✓ Disponible en dos anchuras de corte 450 y 600 mm
- ✓ Disponible en doble rebanada

DURO 450: hasta 200 rebanadas/hora

DURO 600: hasta 400 rebanadas/hora





Palanca con tracción progresiva
Permite optimizar el esfuerzo.



Opcional
Doble rebanada
Permite dos anchuras de corte diferentes en la misma máquina.



Depósito para migas extraíble
Accesible por delante. Capacidad: 18 l.



Opcional
Tapa de seguridad trasera de acero inoxidable
Accionando la palanca, se cierra al iniciarse el corte.



Opcional
Aumenta la comodidad en el trabajo de las personas altas.



Embolsador
Facilita el envasado del pan.



Tipo disponible
Sistema «M»
Sistema de lubricación micronizado de las cuchillas para el corte de pan con un alto contenido en centeno o miga pegajosa. Desarrollado por JAC, garantiza un consumo mínimo (120 ml/1000 panes) y una limpieza constante del corte.

CARACTERÍSTICAS

	DURO 450	DURO 450M	DURO 600
Dim. máx. del pan (Lxlxh) en cm	44 x 32 x 16	44 x 31 x 16	60 x 32 x 16
Potencia motor en kW	0,49	1,5	0,49
Peso neto en kg	150	165	175
Tipo de cuchilla y dimensiones en mm	Acero 13 x 0,5	Teflón 13 x 0,5	Acero 13 x 0,7

A ELECCIÓN

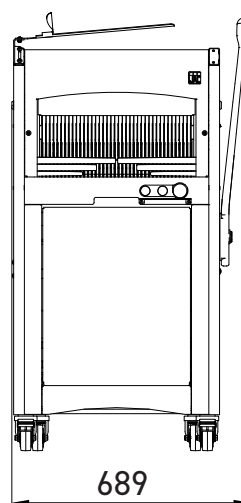
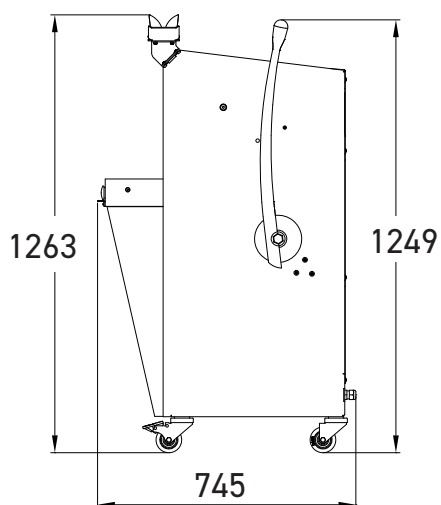
Grosor de la rebanada en mm	9 - 18	9 - 12	11 - 18
Altura del empujador	Extra baja (50 mm) Baja (80 mm) Alta (100 mm)	Misch (80 mm)	Extra baja (50 mm) Baja (80 mm) Alta (100 mm)
Alimentación	230 V mono 230 V trifásico 400 V trifásico	400 V trifásico	230 V mono 230 V trifásico 400 V trifásico

OPCIONES

Motor reforzado	•	Estándar	•
Sobreelevación de 4 cm	•	•	•
Sobreelevación de 8 cm	•	•	•
Doble rebanada	•	n/a	•
Tapa de seguridad trasera	•	n/a	•
Soplador-embolsador	•	n/a	•
Contador diario	•	Estándar	•
Color especial	•	•	•
Cuchillas especiales	•	Estándar teflón	n/a

MODENA+

- ✓ Robusta
- ✓ Líneas depuradas
- ✓ Palanca con tracción progresiva para optimizar el esfuerzo
- ✓ Silenciosa
- ✓ Ergonomía mejorada

Hasta 200 rebanadas/hora



Palanca con tracción progresiva
Permite optimizar el esfuerzo.



Depósito para migas extraíble
Accesible abriendo la puerta frontal asistida por cilindros. Capacidad: 18 l.



JAC FLAPS
Permiten mantener de manera óptima el pan a la salida de la máquina, siendo así mucho más fácil cogerlo.



Opcional
Doble rebanada
Permite dos anchuras de corte diferentes en la misma máquina.



Opcional
Contador diario
Informa al usuario del número de panes cortados para controlar los periodos de mantenimiento.



Opcional
Sobreelevación de 4cm
Aumenta la comodidad en el trabajo de las personas altas.



Tipo disponible
Sistema «M»
Sistema de lubricación micronizado de las cuchillas para el corte de pan con un alto contenido en centeno o miga pegajosa. Desarrollado por JAC, garantiza un consumo mínimo (120 ml/1000 panes) y una limpieza constante del corte.

CARACTERÍSTICAS

	MODENA+ 450	MODENA+ 450M
Dim. máx. del pan (LxIxh) en cm	44 x 30 x 16	44 x 29 x 16
Potencia motor en kW	0,49	1,5
Peso neto en kg	165	175
Tipo de cuchilla y dimensiones en mm	Acero 13 x 0,5	Teflón 13 x 0,5
Contador diario	n/a	•

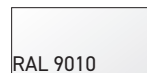
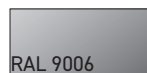
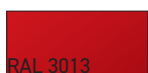
A ELECCIÓN

Grosor de rebanada en mm	9 - 18	9 - 12
Altura del empujador	Extra baja (50 mm) Baja (80 mm) Alta (100 mm)	Misch (80 mm)
Alimentación	230 V mono 230 V trifásico 400 V trifásico	400 V trifásico
Selección de colores estándares*	•	•

OPCIONES

Motor reforzado	•	Estándar
Sobreelevación de 4cm	•	•
Doble rebanada	•	n/a
Contador diario	•	Estándar
Color especial	•	•
Cuchillas especiales	•	Estándar teflón

*COLORES ESTÁNDARES





Servicio

Comuniquen con sus clientes mientras el pan se corta automáticamente.

Comodidad

El proceso de corte se inicia simplemente cerrando la tapa. Gracias a su apertura automática después del corte, a la carga frontal y al depósito para migas muy accesible, el operador tiene una posición de trabajo natural y cómoda.

Seguridad y ergonomía

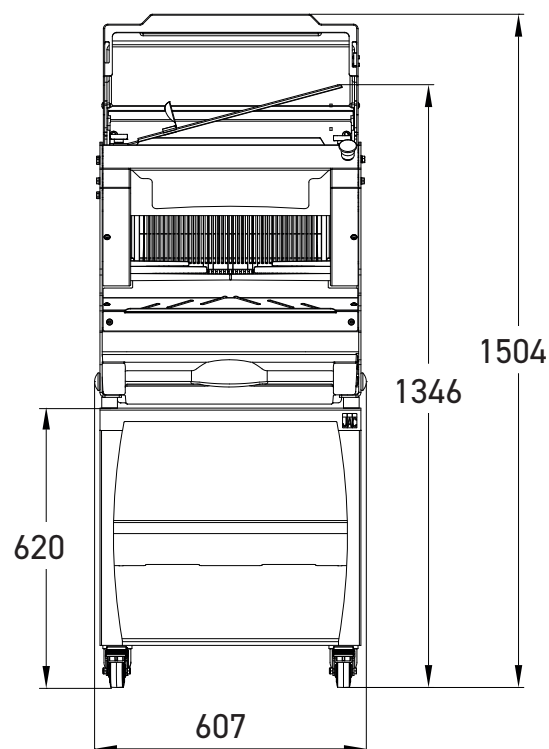
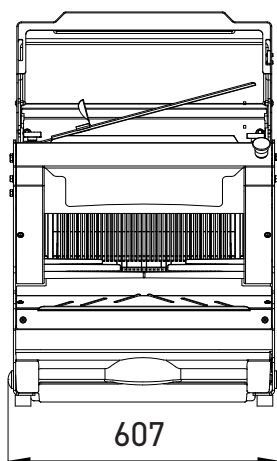
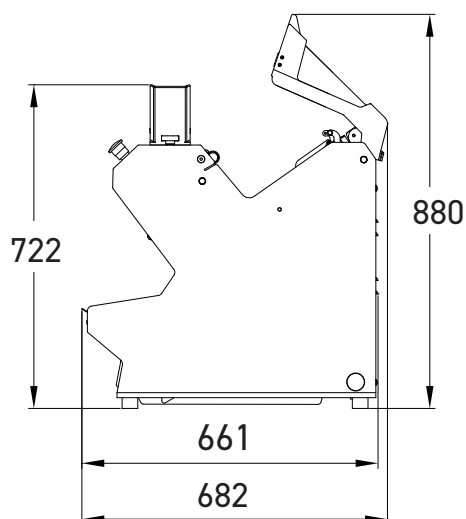
La tapa trasera permite trabajar en total seguridad. Con solo colocar el pan y cerrar la tapa, el corte se realiza sin intervención del operador. Se detiene automáticamente en caso de apertura forzada de la tapa.

PICOMATIC Platinum

- ✓ Gestión automática de la presión y la velocidad de corte mediante el sistema ISC®: no requiere ajuste
- ✓ Gestión automática del ciclo de corte AutoMode (detener e iniciar): sin botón ni cubierta (opcional)
- ✓ Tamaño reducido
- ✓ De sobremesa o con pie
- ✓ Ergonomía mejorada gracias a la carga frontal



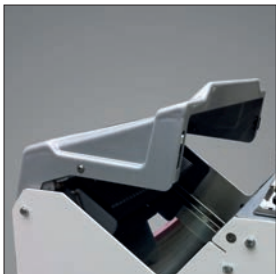
Hasta 250 rebanadas/hora





ISC®: control inteligente de corte (patente JAC)

Sistema automático de gestión de presión y velocidad de corte. Ajusta permanentemente el empuje teniendo en cuenta la consistencia del pan. No se necesita ajuste.



Tapa de seguridad trasera

Su cierre acciona el proceso de corte y su apertura es automática después del corte.

No disponible con opción **AutoMode**.



Opcional

AutoMode

Ciclo de corte automático para gestionar el tiempo de forma óptima.

Accesibilidad mejorada manteniendo un grado de seguridad óptimo.

Permite un rendimiento máximo y un número de manipulaciones reducido.



Tipo disponible

Sistema «M»

Sistema de lubricación micronizada de las cuchillas para el corte de pan con un alto contenido en centeno o miga pegajosa. Desarrollado por JAC, garantiza un consumo mínimo (120 ml/1000 panes) y una limpieza constante del corte.



Opcional

Doble rebanada

Permite dos anchuras de corte diferentes en la misma máquina.

Opcional **Black Edition**



Accesorio



Zócalo con ruedas, dos con freno

Ofrece espacio de almacenaje y movilidad.

CARACTERÍSTICAS

	PICOMATIC 450	PICOMATIC 450M
Dim. máx. del pan (Lxlxh) en cm	44 x 30 x 18	44 x 29 x 18
Potencia motor en kW	0,49	1,1
Peso neto en kg	105	115
ISC (Intelligent Slicing Control)	•	•
Tipo de cuchilla y dimensiones en mm	Acero 13 x 0,5	Teflón 13 x 0,5

A ELECCIÓN

Grosor de la rebanada en mm	9 - 18	9 - 12
Altura del empujador	Extra baja (50 mm) Baja (80 mm) Alta (100 mm)	Misch (80 mm)
Alimentación	230 V mono 230 V trifásico 400 V trifásico	400 V trifásico
Selección de colores estándares*	•	•

OPCIONES

Motor reforzado**	•	Estándar
AutoMode	•	•
Acabado Black Edition***	•	•
Pantalla de comunicación****	•	•
Doble rebanada	•	n/a
Color especial	•	•
Cuchillas especiales	•	Estándar teflón
Jacfix	•	•

ACCESORIO

Zócalo con ruedas	•	•
-------------------	---	---

*Sólo con alimentación trifásica de 380v.

***Sólo disponible en máquinas equipadas con Automode.

****No disponible en máquinas equipadas con Automode.

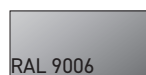
*COLORES ESTÁNDARES



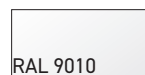
RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006



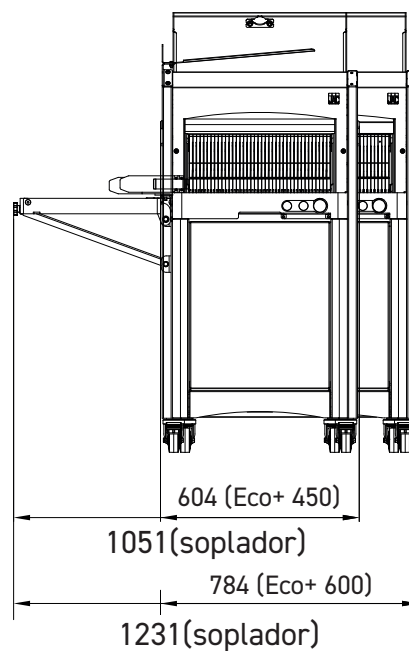
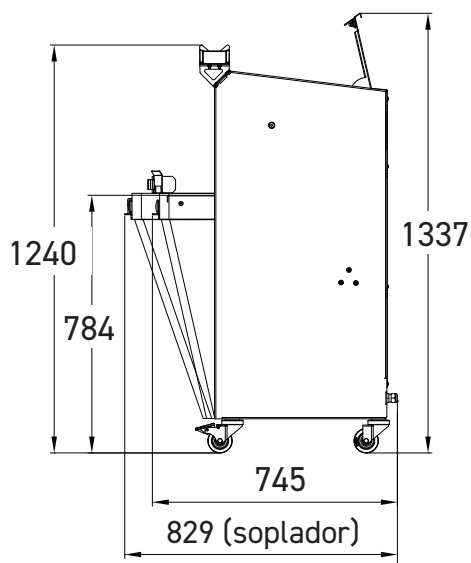
RAL 9010

ECO+

- ✓ Gestión automática de la presión y la velocidad de corte mediante el sistema ISC®: no requiere ajuste
- ✓ Gestión automática del ciclo de corte AutoMode (detener e iniciar): sin botón ni cubierta (opcional)
- ✓ Depósito para migas extraíble y ergonómico
- ✓ Facilidad de uso al alcance de todos
- ✓ Silenciosa

ECO+ 450: hasta 250 rebanadas/hora

ECO+ 600: hasta 500 rebanadas/hora





ISC ®: control inteligente de corte (patente JAC)

Sistema automático de gestión de presión y velocidad de corte. Ajusta permanentemente el empuje teniendo en cuenta la consistencia del pan. No se necesita ajuste.

ISC extendido con selector de modo

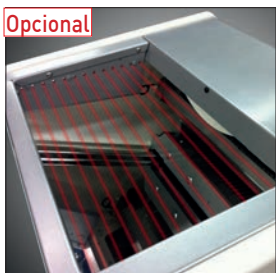
Dos modos automáticos adicionales, para adaptarse mejor a los requisitos extremos de panes muy frescos o altas velocidades.

Depósito para migas extraíble

Accesible abriendo la puerta frontal asistida por cilindros. Capacidad: 18 l.



Opcional



AutoMode

Ciclo de corte automático para gestionar el tiempo de forma óptima. Accesibilidad mejorada manteniendo un grado de seguridad óptimo.

Permite un rendimiento máximo y un número de manipulaciones reducido.



Tipo disponible

Sistema «M»

Sistema de lubricación micronizado de las cuchillas para el corte de pan con un alto contenido en centeno o miga pegajosa. Desarrollado por JAC, garantiza un consumo mínimo (120 ml/1000 panes) y una limpieza constante del corte.

Opcional



Doble rebanada

Permite dos anchuras de corte diferentes en la misma máquina.

Opcional



Soplador-embolsador abatible

Permite una ganancia de tiempo considerable en el envasado del pan.

Opcional

Black Edition



CARACTERÍSTICAS

	ECO+ 450	ECO+ 450M 	ECO+ 600
Dim. máx. del pan (LxIxH) en cm	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16	60 x 31 x 16
Potencia motor en kW	0,49	1,1	0,49
Peso neto en kg	165	175	180
Tipo de cuchilla y dimensiones en mm	Acero 13 x 0,5	Teflón 13 x 0,5	Acero 13 x 0,7
ISC ampliado con selector de modo	•	•	•
Contador diario	n/a	•	n/a

A ELECCIÓN

Grosor de la rebanada en mm	9 - 18	9 - 12	11 - 18
Altura del empujador	Extra baja (50 mm) Baja (80 mm) Alta (100 mm)	Misch (80 mm)	Extra baja (50 mm) Baja (80 mm) Alta (100 mm)
Alimentación	230 V mono 230 V trifásico 400 V trifásico	400 V trifásico	230 V mono 230 V trifásico 400 V trifásico
Selección de colores estándares*	•	•	•

OPCIONES

Motor reforzado	•	Estándar	•
Soplador-embolsador abatible	•	•	•
AutoMode	•	•	•
Acabado Black Edition**	•	•	•
Sobreelevación de 4 cm	•	•	•
Doble rebanada	•	n/a	•
Contador diario	•	Estándar	•
Color especial	•	•	•
Cuchillas especiales	•	Estándar teflón	n/a

**Sólo disponible en máquinas equipadas con Automode.

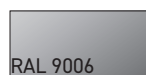
*COLORES ESTÁNDARES



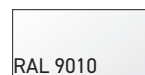
RAL 3013



RAL 9005



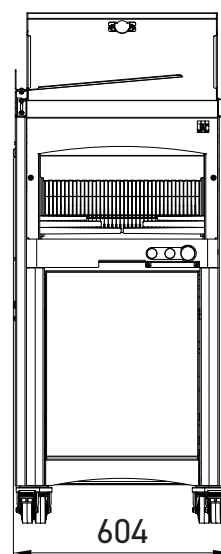
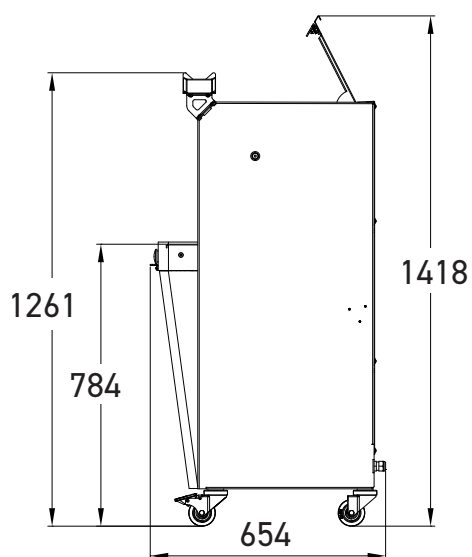
RAL 9006



RAL 9010

FACE+

- ✓ Gestión automática de la presión y la velocidad de corte mediante el sistema ISC®: no requiere ajuste
- ✓ Gestión automática del ciclo de corte AutoMode (detener e iniciar): sin botón ni cubierta (opcional)
- ✓ Profundidad reducida para ahorrar espacio
- ✓ Depósito para migas extraíble y ergonómico

Hasta 250 rebanadas/hora



ISC ®: control inteligente de corte (patente JAC)

Sistema automático de gestión de presión y velocidad de corte. Ajusta permanentemente el empuje teniendo en cuenta la consistencia del pan. No se necesita ajuste.



Tipo disponible

Sistema «M»

Sistema de lubricación micronizado de las cuchillas para el corte de pan con un alto contenido en centeno o miga pegajosa. Desarrollado por JAC, garantiza un consumo mínimo (120 ml/1000 panes) y una limpieza constante del corte.

ISC extendido con selector de modo

Dos modos automáticos adicionales, para adaptarse mejor a los requisitos extremos de panes muy frescos o altas velocidades.



Depósito para migas extraíble

Accesible abriendo la puerta frontal asistida por cilindros. Capacidad: 18L.



Opcional

AutoMode

Ciclo de corte automático para gestionar el tiempo de forma óptima. Accesibilidad mejorada manteniendo un grado de seguridad óptimo.

Permite un rendimiento máximo y un número de manipulaciones reducido.

Opcional **Black Edition**



CARACTERÍSTICAS

	FACE+ 450	FACE+ 450M 
Dim. máx. del pan (LxIxH) en cm	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16
Potencia motor en kW	0,49	1,1
Peso neto en kg	155	160
Tipo de cuchilla y dimensiones en mm	Acero 13 x 0,5	Teflón 13 x 0,5
ISC ampliado con selector de modo	•	•
Contador diario	n/a	•

A ELECCIÓN

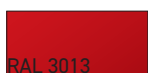
Grosor de la rebanada en mm	9 - 18	9 - 12
Altura del empujador	Extra baja (50 mm) Baja (80 mm) Alta (100 mm)	Misch (80 mm)
Alimentación	230 V mono 230 V trifásico 400 V trifásico	400 V trifásico
Selección de colores estándares*	•	•

OPCIONES

Motor reforzado	•	Estándar
AutoMode	•	•
Acabado Black Edition**	•	•
Sobreelevación de 4 cm	•	•
Contador diario	•	Estándar
Doble rebanada	•	n/a
Color especial	•	•
Cuchillas especiales	•	Estándar teflón

**Sólo disponible en máquinas equipadas con Automode.

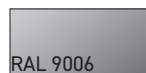
*COLORES ESTÁNDARES



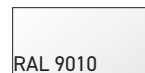
RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006



RAL 9010





Opciones

¡El lujo de poder elegir!
¿Quiere fidelizar a más clientes ofreciéndoles un servicio inédito? Ahora, podrán elegir el grosor de la rebanada según el tipo de pan. Ancho para panes rústicos, fino para panes compactos... ¡la elección al alcance de la mano! ¡A sus clientes les encantará esta nueva propuesta!

Ser el primero

Del mismo modo que JAC se esfuerza por mantener su liderazgo en el sector de corte de pan, ¡sea el primero en proponer este concepto a sus clientes!

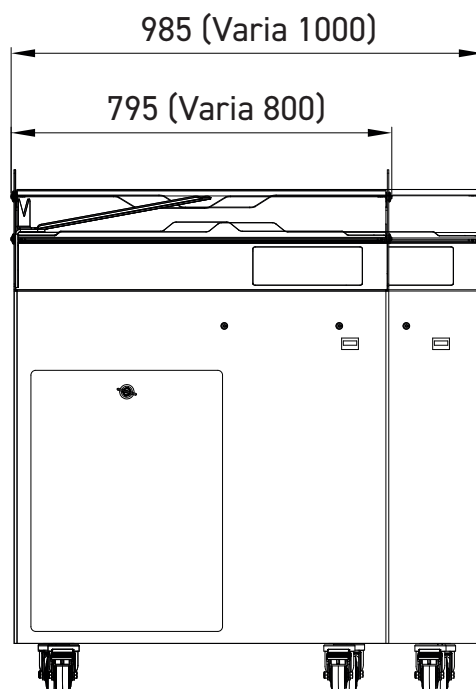
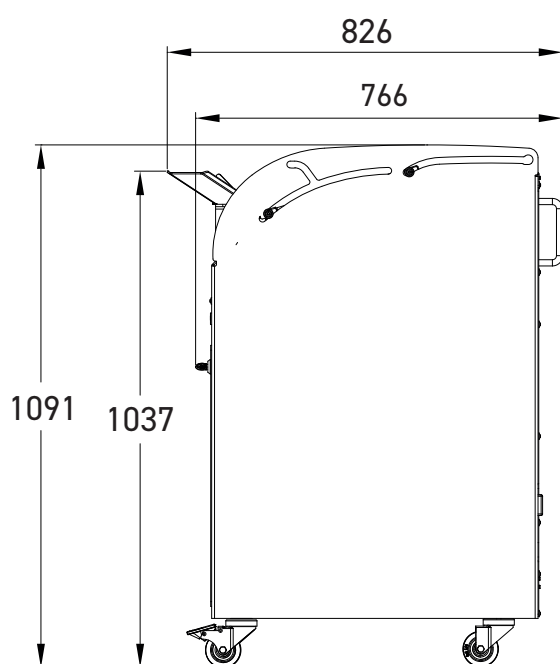
Tecnología

Nuestra experiencia adquirida en el corte de pan nos ha permitido diseñar una cortadora con disco muy lograda. Ergonomía de trabajo, mantenimiento automático del pan, calidad de corte, higiene ejemplar... Todo se ha pensado hasta el último detalle para ofrecer, con este concentrado de tecnologías, una cortadora muy fácil de usar.

VARIA PRO

- ✓ Selección del grosor de las rebanadas
- ✓ Selección del número de rebanadas, por unidad, medio pan o pan entero
- ✓ Seguridad máxima
- ✓ Higiene ejemplar
- ✓ Acabado inox o acero pintado
- ✓ Corte sin aceite

Hasta 120 rebanadas/minuto





Garra manual

Para un dominio perfecto de la colocación del pan. Además, podrá colocar el pan de acuerdo con sus preferencias o necesidades.



Opcional

Garra automática

Estabiliza el pan durante el corte y asegura la manipulación del pan después del corte.

- Ergonomía
- Facilidad de uso
- Rapidez para el usuario



Cuadro de control

Permite al usuario elegir el grosor y el número de rebanadas.

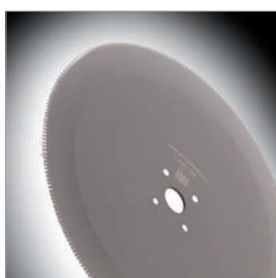
- De 2 a 25 mm*
- Por unidad, medio pan o pan entero



Opcional

Teclado táctil

Simple y fácil de utilizar



Cuchilla circular teflonada

Antiadherente, permite un corte neto de todos los tipos de pan.

Opcional **Black Edition**



*Grosor variable según el tipo de pan.

CARACTERÍSTICAS

	VARIA PRO 800	VARIA PRO 1000
Dim. del circuito de entrada (LxIxh) en cm	36 x 28,5 x 16	43 x 28,5 x 16
Grosor de la rebanada en mm	Opciones de 5 a 25*	Opciones de 5 a 25*
Alimentación	400 V trifásico	400 V trifásico
Potencia motor en kW	1,1	1,1
Peso neto en kg	220	230
Posición de limpieza	•	•
Garra manual	•	•
Tipo de cuchilla y dimensiones en mm	Teflón Ø 420	Teflón Ø 420

A ELECCIÓN

Selección de colores estándares (no compatible con acabado inox)**

•

•

OPCIONES

Chasis inox	•	•
Acabado Black Edition	•	•
Garra automática	•	•
Teclado táctil	•	•
Porta-bolsas	•	•
Guía de sujeción para tortas	•	•
Alimentación 60HZ	•	•
Color especial (no compatible con acabado inox)	•	•

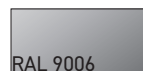
**COLORES ESTÁNDARES



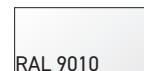
RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006

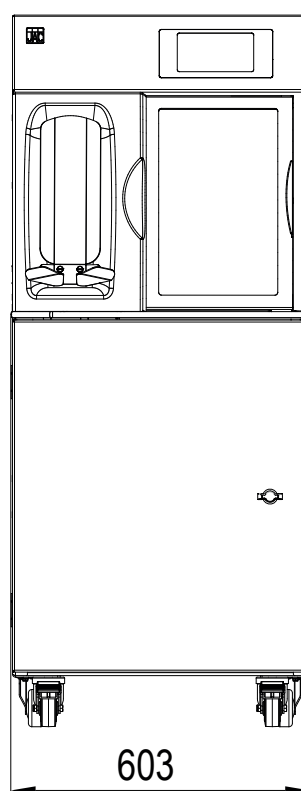
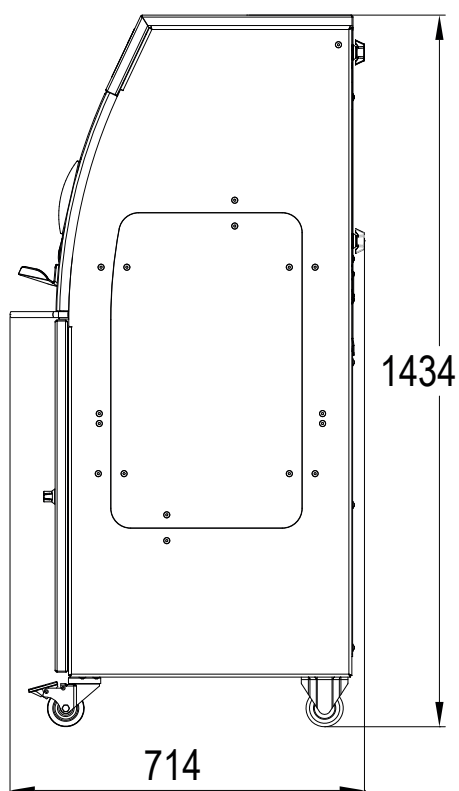


RAL 9010

SLIMPRO

- ✓ La más compacta del mercado, con unas dimensiones inferiores a una cortadora con cuadros gracias al sistema de corte vertical
- ✓ Selección del número de rebanadas, por unidad, medio pan o pan entero
- ✓ Seguridad máxima
- ✓ Higiene ejemplar
- ✓ Acabado inox o acero pintado
- ✓ Corte sin aceite

De 110 a 130 rebanadas / minuto





Garra automática

Estabiliza el pan durante el corte y asegura la manipulación del pan después del corte.

- Ergonomía
- Facilidad de uso
- Rapidez para el usuario



Pantalla táctil

Ofrece simplicidad y rapidez de utilización. Permite la selección del espesor de corte y la cantidad de rebanadas

- de 5 hasta 25 mm

Se puede seleccionar el corte del pan entero o su mitad



Cuchilla circular teflonada

Antiadherente, permite un corte neto de todos los tipos de pan.



Embolsador vertical

Facilita la colocación y el envasado del pan.



Tapa de seguridad

Bloqueada durante el corte, impide el acceso a la cuchilla.

De este modo se garantiza la seguridad máxima y el riesgo de accidente no existe.



Poder cortar todos los tipos de pan

- Panes hasta 42cm de longitud, 25cm de ancho y 20cm de altura
- Panes aun calientes
- Panes con miga pegajosa, compacta o aireada.

*Grosor variable según el tipo de pan.



Intervenciones facilitadas

El recambio de la cuchilla esta facilitado por un modo previsto a tal efecto que da acceso a la cuchilla por el frente de la máquina.

Cuando la maquina detecta un error que le impide continuar el ciclo de corte, la pantalla táctil les ayuda para solucionar este problema de manera autonoma y didactica.

CARACTERÍSTICAS

SLIM

Dim. del circuito de entrada (LxIxh) en cm	42 x 25 x 16
Grosor de la rebanada en mm	Opciones de 5 a 25*
Potencia motor en kW	1,1
Alimentación	230 V mono
Peso neto en kg	210
Pantalla táctil	•
Iluminación de la zona de corte	•
Tipo de cuchilla y dimensiones en mm	Teflón Ø 260
Modo de limpieza	•

A ELECCIÓN

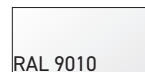
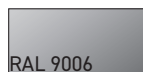
Selección de colores estándares (no compatible con acabado inox)**

•

OPCIONES

Chasis inox	•
Porta-bolsas	•
Espacio de almacenamiento para bolsas	•
Envasado en caja de madera	•
Color especial (no compatible con acabado inox)	•

**COLORES ESTÁNDARES



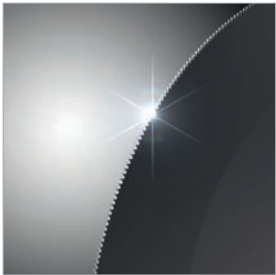
VOLTA PRO

- ✓ Elección del grosor de la rebanada
- ✓ Elección del número de rebanadas
- ✓ Velocidad de corte de 230 rebanadas/minuto
- ✓ Máxima seguridad
- ✓ Higiene ejemplar
- ✓ Cuchilla de recambio incluida
- ✓ Corte sin aceite

Hasta 230 rebanadas/minuto



Garra manual
Estabiliza el pan durante el corte y protege la manipulación del pan.
- Ergonómica
- Fácil de usar
- Rapidez para el usuario



Cuchilla de acero inoxidable con teflón
Antiadherente, permite un corte limpio de todo tipo de panes.



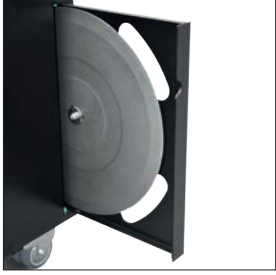
Panel de control
Ofrece al usuario la posibilidad de elegir el grosor y el número de rebanadas.
- De 3 a 25 mm*



Bandeja de migas desmontable
De un material ligero.
Capacidad de 18 L



Tapa de seguridad
Bloqueo durante el corte que evita cualquier acceso a la cuchilla.
Desmontable para facilitar la limpieza.



Cuchilla de recambio incluida

*Grosor a determinar en función del tipo de pan.

CARACTERÍSTICAS	VOLTA PRO 600		VOLTA PRO 800	
Dim. del circuito de entrada (Lxlxh) en cm	28 x 31 x 14		38 x 31 x 14	
Grosor de la rebanada en mm	Elección de 3 a 25*		Elección de 3 a 25*	
Alimentación	400 V trifásico		400 V trifásico	
Potencia del motor en kW	1,1		1,1	
Peso neto en kg	215		230	
Tipo de cuchilla y dimensiones en mm	Con teflón Ø 420		Con teflón Ø 420	

Cortadora con cuchilla circular
automática integrable

INTEGRA PRO



- ✓ Elección del grosor de la rebanada
- ✓ Elección del número de rebanadas
- ✓ Velocidad de corte de 230 rebanadas/minuto
- ✓ Perfecta integración en el mostrador
- ✓ Higiene ejemplar
- ✓ Cuchilla de recambio incluida
- ✓ Corte sin aceite

Hasta 230 rebanadas/minuto





Garra manual
Estabiliza el pan durante el corte y protege la manipulación del pan.
- Ergonómica
- Fácil de usar
- Rapidez para el usuario



Cuchilla de acero inoxidable con teflón
Antiadherente, permite un corte limpio de todo tipo de panes.



Panel de control
Ofrece al usuario la posibilidad de elegir el grosor y el número de rebanadas.
- De 3 a 25 mm*



Bandeja de migas desmontable
De un material ligero.
Capacidad de 18 L



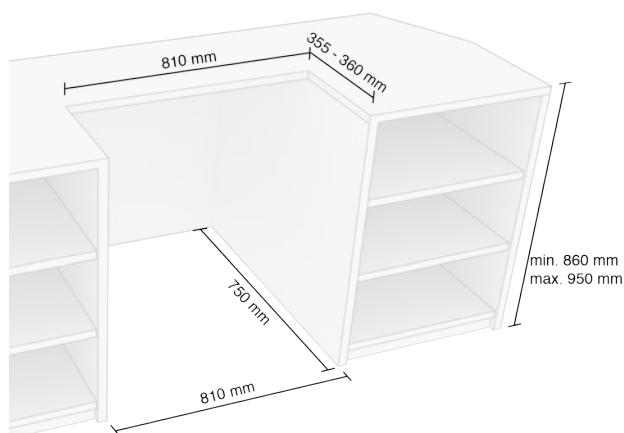
Tapa de seguridad integrada en la encimera
La máquina se ajusta perfectamente a su mostrador y la tapa de seguridad se adapta sin problemas a su encimera, permitiéndole disfrutar de una higiene perfecta y una ergonomía óptima.



Cuchilla de recambio incluida

*Grosor a determinar en función del tipo de pan.

Espacio necesario para una integración perfecta.



CARACTERÍSTICAS

INTEGRA PRO 800

Dim. del circuito de entrada (LxIxH) en cm	38 x 31 x 14
Grosor de la rebanada en mm	Elección de 3 a 25*
Alimentación	400 V trifásico
Potencia del motor en kW	1,1
Peso neto en kg	230
Tipo de cuchilla y dimensiones en mm	Con teflón Ø 420





Calidad

La cortadora autoservicio permite a los clientes cortar su pan cuando lo compran. De este modo, el pan se mantiene fresco por más tiempo, algo que seducirá a sus clientes y dinamizará sus ventas.

Productividad

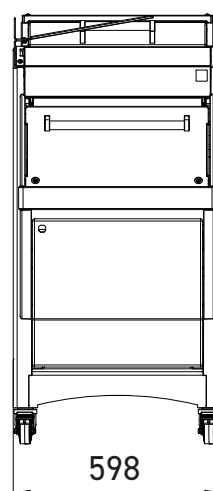
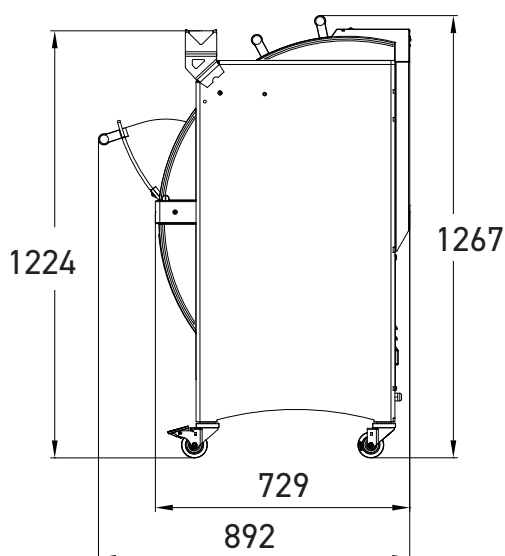
Emplear al personal en otras tareas mientras el cliente corta fácilmente su pan. Una idea que seducirá a muchos directores de supermercados en un entorno cada vez más competitivo.

Seguridad y facilidad de uso

Más que una máquina, la cortadora autoservicio es un concepto: cartel explicativo, parachoques protector, tapas de seguridad, sistema de agarre del pan. Nuestra experiencia en este ámbito nos permite estar siempre un paso por delante.

NEW SELF

- ✓ Seguridad máxima gracias a la doble capa bloqueada durante el corte
- ✓ Depósito para migas extraíble y ergonómico
- ✓ Ciclo de corte automático para una simplicidad de uso
- ✓ Manual de instrucciones claro y preciso
- ✓ Parachoques para proteger la máquina

Hasta 250 rebanadas/hora



ISC ®: control inteligente de corte (patente JAC)

Sistema automático de gestión de presión y velocidad de corte. Ajusta permanentemente el empuje teniendo en cuenta la consistencia del pan. No se necesita ajuste.



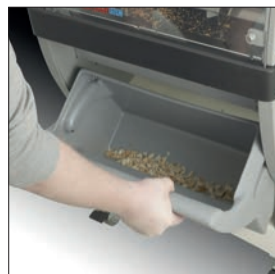
Jacfix

Sistema de agarre de las rebanadas al final del corte que permite recuperar el pan más fácilmente.



Tapa de seguridad delantera

Bloqueada durante el corte para una seguridad máxima.



Depósito para migas extraíble

Accesible abriendo la puerta frontal, totalmente seguro. Capacidad: 25 l.



Tapa de seguridad trasera

Su cierre acciona el proceso de corte y se queda bloqueada mecánica y eléctricamente durante el corte.



Tipo disponible Sistema «M»

Sistema de lubricación micronizado de las cuchillas para el corte de pan con un alto contenido en centeno o miga pegajosa. Desarrollado por JAC, garantiza un consumo mínimo (120 ml/1000 panes) y una limpieza constante del corte.

Opcional Cartel explicativo



CARACTERÍSTICAS

	NEW SELF 450	NEW SELF 450M 
Dim. máx. del pan (LxIxH) en cm	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16
Potencia motor en kW	0,49	1,1
Peso neto en kg	210	220
Tipo de cuchilla y dimensiones en mm	Acero 13 x 0,5	Teflón 13 x 0,5
JAC FIX	•	•

A ELECCIÓN

Grosor de la rebanada en mm	9 - 18	9 - 12
Altura del empujador	Extra baja (50 mm) Baja (80 mm) Alta (100 mm)	Misch (80 mm)
Alimentación	230 V mono 230 V trifásico 400 V trifásico	400 V trifásico
Selección de colores estándares*	•	•

OPCIONES

Motor reforzado	•	Estándar
Sobreelevación de 4 cm	•	•
Cartel explicativo	•	•
Contador diario	•	Estándar
Color especial	•	•
Cuchillas especiales	•	Estándar teflón

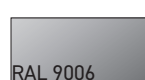
*COLORES ESTÁNDARES



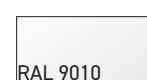
RAL 3013



RAL 9005



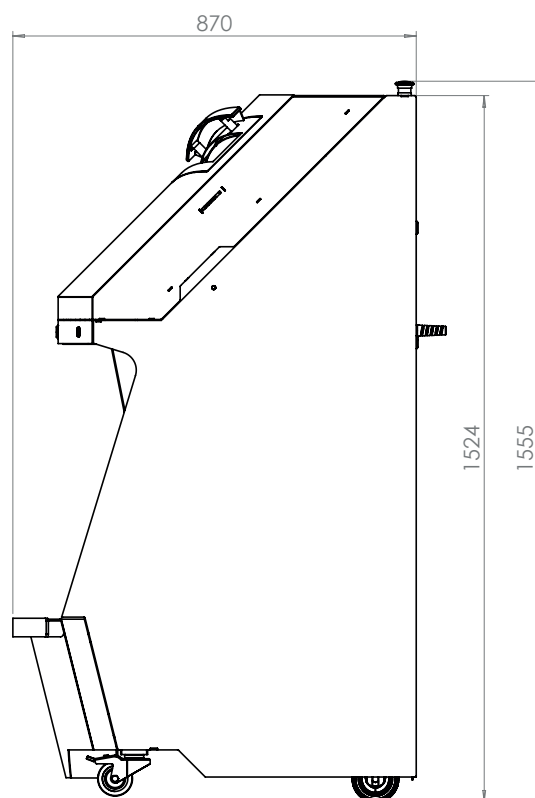
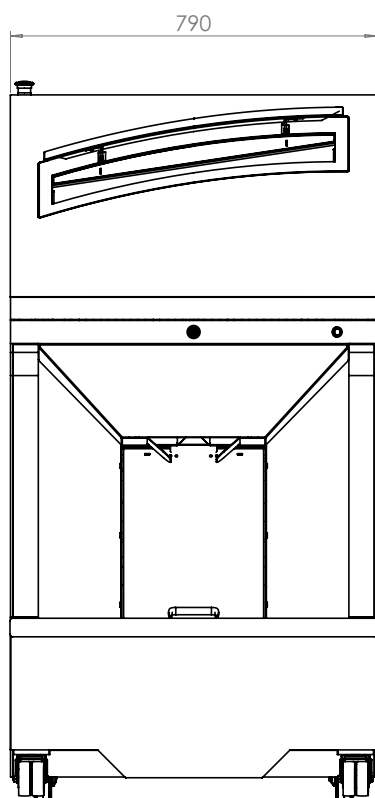
RAL 9006



RAL 9010

BAGOBAG

- ✓ Permite cortar barras de hasta 60 cm de largo
- ✓ Máxima seguridad gracias al bloqueo de la tapa durante el corte
- ✓ Bandeja de migas extraíble y ergonómica
- ✓ Ciclo de corte automático, más fácil de usar
- ✓ Descripciones claras y precisas
- ✓ Sistema exclusivo de embalaje de las rebanadas





Zona de carga de la baguette

Tras abrir la tapa de seguridad, basta con colocar en la cortadora la baguette que va a cortar.
El cierre de la tapa de seguridad activa el funcionamiento de la cortadora.



Zona de recepción de la baguette cortada y embolsada

La cortadora, que está equipada con bolsas de plástico, coloca los trozos de baguette cortada en las bolsas. Por tanto, solo hay que recoger la bolsa al terminar el corte. Los trozos de baguette quedan frescos y sin contaminación externa.

Accesorios



Recarga de 2000 bolsas

Accesorios



Caja de clip

CARACTERÍSTICAS

BAGOBAG

Dim. máx. del pan (LxIxh) en cm	8,5 x 60
Potencia motor en kW	0,40
Peso neto en kg	265
Alimentación	230V mono
Grosor de la rebanada en mm	16

ACCESORIOS

Recarga de 2000 bolsas	•
Caja de clip	•





Calidad

La cortadora autoservicio permite a los clientes cortar su pan cuando lo compran. De este modo, el pan se mantiene fresco por más tiempo, algo que seducirá a sus clientes y dinamizará sus ventas.

Opciones

Que sus clientes puedan elegir el grosor de rebanada según el tipo de pan es un nuevo servicio que le ayudará a fidelizarlos.

Productividad

Emplear al personal en otras tareas mientras el cliente corta fácilmente su pan. Una idea que seducirá a muchos directores de supermercados en un entorno cada vez más competitivo.

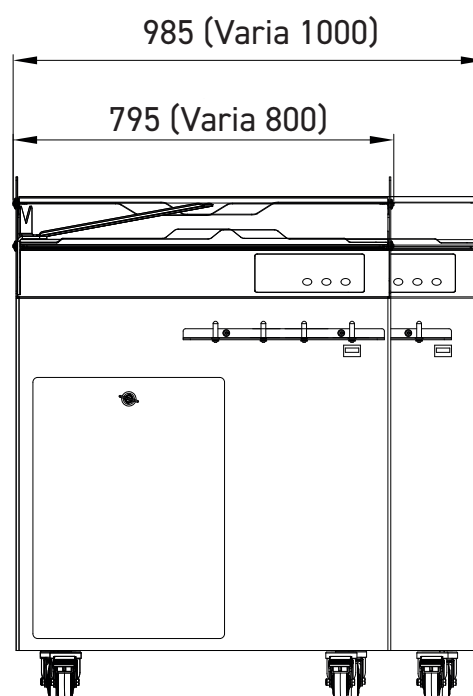
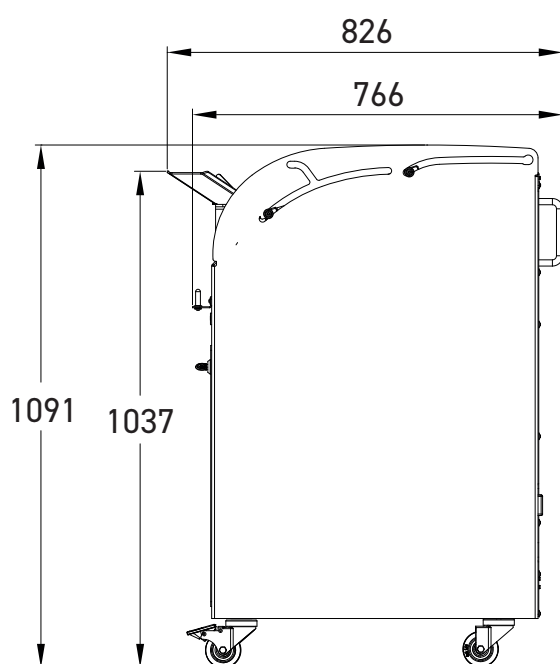
Seguridad, facilidad de uso e higiene

Más que una máquina, la cortadora autoservicio es un concepto: cartel explicativo, uso simplificado, tapa de seguridad bloqueable, sujeción automática del pan antes del corte, sistema de agarre del pan cortado y una higiene perfecta (inox). Nuestra experiencia en este ámbito nos permite proponer un concepto eficaz que ya ha seducido a muchos clientes.

VARIA SELF

- ✓ Seguridad máxima
- ✓ Higiene ejemplar
- ✓ Acabado inox o acero pintado
- ✓ Corte sin aceite

Hasta 120 rebanadas/minuto

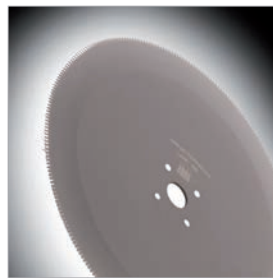




Garra automática

Estabiliza el pan durante el corte y asegura la manipulación del pan después del corte.

- Ergonomía
- Facilidad de uso
- Rapidez para el usuario



Cuchilla circular teflonada

Antiadherente, permite un corte neto de todos los tipos de pan.



Cuadro de control

Permite al usuario elegir el grosor de 5 a 25 mm*



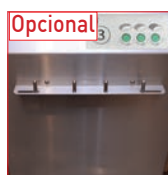
Depósito para migas extraíble

Ligero.
Capacidad: 18 l.



Tapa de seguridad

Bloqueada durante el corte, impide el acceso a la cuchilla.



Porta-bolsas

Facilita el envasado del pan.

*Grosor variable según el tipo de pan.

CARACTERÍSTICAS

	VARIA SELF 800	VARIA SELF 1000
Dim. del circuito de entrada (LxIxH) en cm	36 x 28,5 x 16	43 x 28,5 x 16
Grosor de la rebanada en mm	Opciones de 5 a 25*	Opciones de 5 a 25*
Alimentación	400 V trifásico	400 V trifásico
Potencia motor en kW	1,1	1,1
Peso neto en kg	220	230
Posición de limpieza	•	•
Tipo de cuchilla y dimensiones en mm	Teflón Ø 420	Teflón Ø 420

A ELECCIÓN

Selección de colores estándares (no compatible con acabado inox)**	•	•
--	---	---

OPCIONES

Chasis inox	•	•
Acabado Black Edition	•	•
Porta-bolsas	•	•
Cartel explicativo	•	•
Guía de sujeción para tortas	•	•
Alimentación 60HZ	•	•
Color especial (no compatible con acabado inox)	•	•

Opcional Cartel explicativo



Option Black Edition



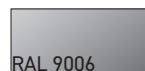
**COLORES ESTÁNDARES



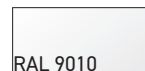
RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006

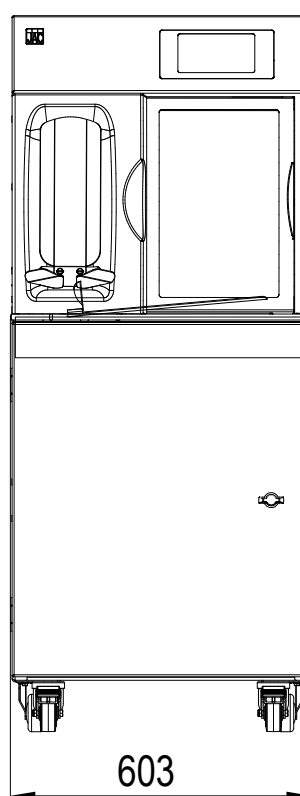
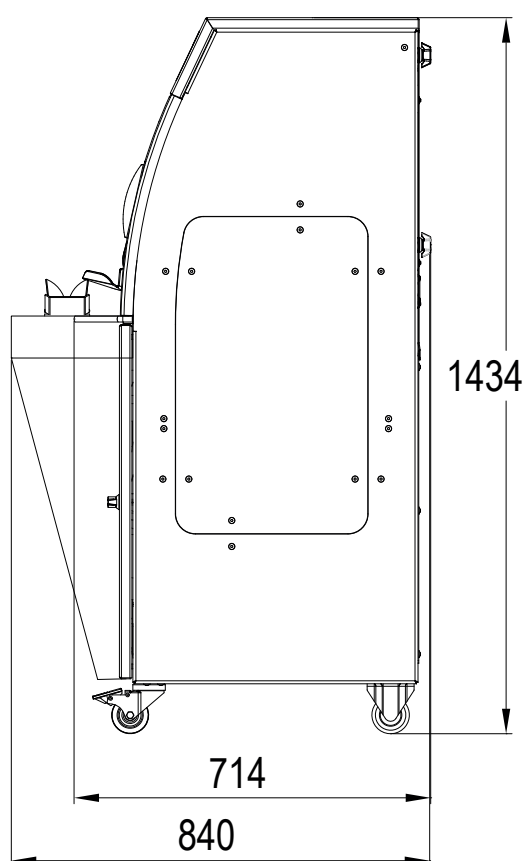


RAL 9010

SLIMSELF

- ✓ La más compacta del mercado, con unas dimensiones inferiores a una cortadora con cuadros gracias al sistema de corte vertical
- ✓ Seguridad máxima
- ✓ Higiene ejemplar
- ✓ Acabado inox o acero pintado
- ✓ Corte sin aceite

De 110 a 130 rebanadas / minuto





Garra automática

Estabiliza el pan durante el corte y asegura la manipulación del pan después del corte.

- Ergonomía
- Facilidad de uso
- Rapidez para el usuario



Pantalla táctil

Ofrece simplicidad y rapidez de utilización.

Permite la selección del espesor de corte de 5 hasta 25 mm



Tapa de seguridad

Bloqueada durante el corte, impide el acceso a la cuchilla.

De este modo se garantiza la seguridad máxima y el riesgo de accidente no existe.



Cuchilla circular teflonada

Antiadherente, permite un corte neto de todos los tipos de pan.



Poder cortar todos tipos de pan

- Panes hasta 42cm de longitud, 25cm de ancho y 20cm de altura
- Panes aun calientes
- Panes con miga pegajosa, compacta o aireada.



Intervenciones facilitadas

El recambio de la cuchilla esta facilitado por un modo previsto a tal efecto que da acceso a la cuchilla por el frente de la máquina.

Cuando la maquina detecta un error que le impide continuar el ciclo de corte, la pantalla táctil les ayuda para solucionar este problema de manera autonoma y didactica.

*Grosor variable según el tipo de pan.

CARACTERÍSTICAS

SLIM

Dim. del circuito de entrada (Lxlxh) en cm	42 x 25 x 16
Grosor de la rebanada en mm	Opciones de 5 a 25*
Potencia motor en kW	1,1
Peso neto en kg	210
Pantalla táctil	•
Iluminación de la zona de corte	•
Tipo de cuchilla y dimensiones en mm	Teflón Ø 260
Modo de limpieza	•

A ELECCIÓN

Selección de colores estándares (no compatible con acabado inox)**	•
Alimentación	230 V mono 230 V trifásico 400 V trifásico

OPCIONES

Chasis inox	•
Tabla no dentada	•
Porta-bolsas	•
Espacio de almacenamiento para bolsas	•
Envasado en caja de madera	•
Color especial (no compatible con acabado inox)	•

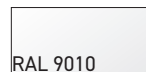
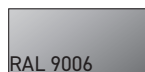


Tabla no dentada

Permite recoger más migas e instalar un embolsador horizontal.

Esta tabla no dentada está equipada con un parachoques de caucho que absorbe los golpes de los carros.

**COLORES ESTÁNDARES



e maison, crudités)
a ,tartare ,crudités)
gnard
e moutarde ,miel ,
es ,parmesan

3,8 €
3,8 €
3,8 €
3,8 €

LES ROASTBEEFS
Le carpaccio
(roastbeef)

ROASTBEEFS
Le carpaccio
(roastbeef ,roquette ,fleur de sel ,parmesan)
Le scottish
(roastbeef ,tartare ,crudités)
Le british
(roastbeef ,sauce moutarde ,laitue ,haricots)

LES FROMAGES

Le brie
(brie, sirop de liège, pommes, laitue)

Le chèvre
(chèvre, tomates confites, roquette)

Le chèvre bis
(chèvre, sirop de liège, tom. confites, roquette)

LES ITALIENS

ITALIENS
 Le mozzarella
 (mozzarella, tomates, parmesan, basilic)
 Le ricotta
 (ricotta, jamb. De Parme, roquette, aneth/ciuit,
 tom, confites, parmesan)
 Le ricotta bis
 (Ricotta, aubergines, tom, Confites, courgettes,
 roquette, parmesan)
 Le parme
 (jamb. de parme, mozzarella, tomates, basilic,
 parmesan)
 Le toscan
 (jamb. de parme, roquette, tom, Confites,
 parmesan)
 Le romain
 (phiadell, jamb. de parme, pesto, roquette,
 tom, Confites)
 Le romagnoli
 (sopressa, roquette, parmesan)
 Le provolone
 (jamb. à l'os, provolone, pesto, roquette,
 tom, Confites)
 L'aubergine
 (jamb. de parme, aubergines, tom, Confites,
 parmesan, roquette)

Tarip i empaten

LES POISSONS
Le méditerranéen

LES MÉTIERS
 Le méditerranéen
 (pâtis de saumon, tête bœuf, haricots)
 Le norvégien
 (saumon fumé, saqueite, jambon jambon)
 Le suédois
 (saumon fumé, phosé, saqueite, jambon jambon)
 Le nicoté
 (saumon fumé, saqueite, jambon jambon, jambon jambon)
 (saumon fumé, saqueite, jambon jambon, jambon jambon)

LES CHAUDS
 Le parme chaud
 Le florentin
 (jamb. de parme, chère, vin rouge, jamb. jambon)
 (jamb. jambon)
 Le confite
 (jamb. de parme, jamb. vin rouge, jamb. jambon)
 Le gournel
 (chère, jamb. jambon, parmes, saqueite, jamb. jambon)
 Le tropezien
 (jamb. de parme, saqueite, jambon jambon, jambon jambon)
 (saqueite)

Le croquant
 (jamb. de poulet, paré au moi, jamb. jambon)

Le fermier
 (saqueite, jambon d'ardennes, saqueite)

LESSALADES

LES SALADES
 La dés de poulet
 La roquette
 La roquette bis
 La chèvre chaud
 L'italienne
 La tranche par
 La trise aux la
 La gourmande
 La nicoise
 La roquette fum
 La flégénoise
 La pain de vin
 La croquant

LA SOUPE DU
 Pologne et poi

LE MOMENT
 Le gâteau au



Caudal

Esta cortadora es ideal para responder a una necesidad actual cada vez más en boga: el "snacking".

La demanda de sándwiches aumenta día a día: baguettes, buns, bagels, hamburguesas...

JAC le ofrece la solución adecuada!

Ajustes

Porque las costumbres alimentarias se diversifican, JAC propone una cortadora horizontal con varias opciones: corte completo o parcial, altura de la cuchilla en el pan, guías de agarre ajustables.

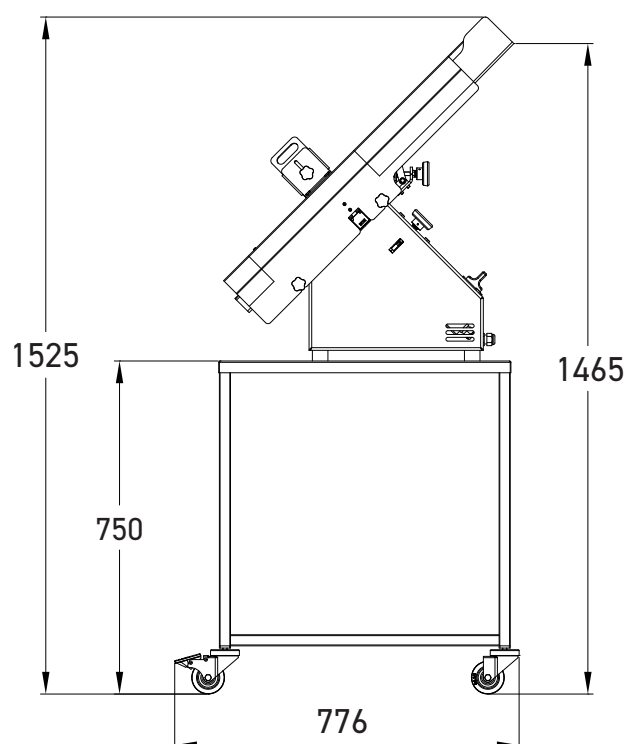
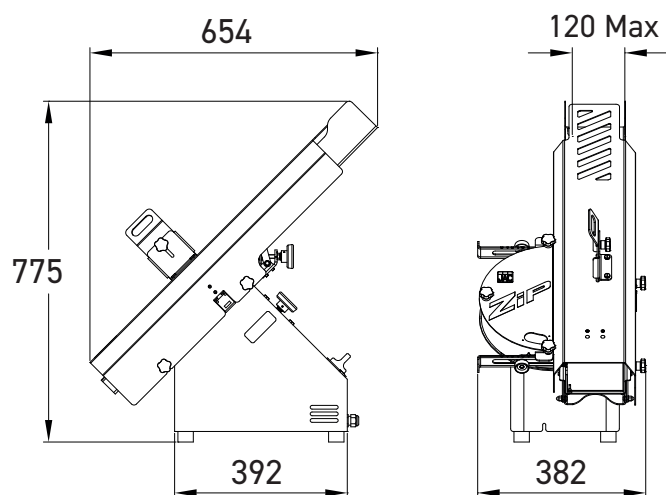
Concepto ergonómico

Porque la velocidad incomparable de la máquina necesita una organización eficaz, JAC ha creado un conjunto de accesorios que le facilitarán la gestión de los flujos: zócalo específico y cajas de recuperación de los panes cortados con soporte con ruedas.

ZIP

- ✓ Rapidez de ejecución
- ✓ Seguridad máxima
- ✓ Higiene ejemplar
- ✓ Chasis inox
- ✓ Polivalencia

Hasta 2000 rebanadas/hora





Ajuste del túnel de corte

Ajustable en altura y anchura, permite sujetar varios tipos de pan y asegurar así un corte neto y preciso.



Zócalo inox



Ajuste de la cuchilla

Permite ajustar la altura y la profundidad del corte en el pan.



2 cajones



Soporte para cajones con ruedas



Tapa inox

Fijada en la salida de corte, impide introducir los dedos



Ventilador

Para una mejor refrigeración del motor durante el uso intensivo.

CARACTERÍSTICAS

ZIP

Dim. mín./máx. del pan (lxh) en mm	60 x 40 / 120 x 80
Alimentación	230 V mono
Potencia motor en kW	0,49
Peso neto en kg	35
Tipo de cuchilla y dimensiones en mm	Acero Ø 300

ACCESORIOS

Zócalo de acero inoxidable	•
Soporte para bandejas	•
Dos bandejas recuperadoras	•





Flujos

El rebanado se ha convertido en un puesto determinante en su organización que exige soluciones eficaces. Como su horno, que tiene que adaptarse al volumen de producción, se debe optimizar la gestión de los flujos de pan por cortar. ¡JAC tiene la solución!

Productividad

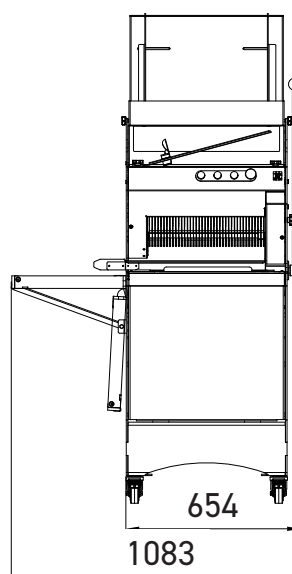
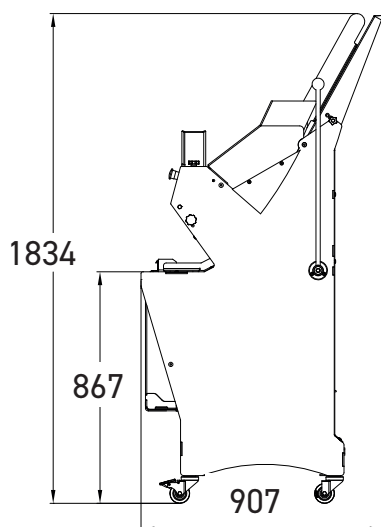
Nuestras cortadoras de corte continuo han sido diseñadas con un principio de carga, corte y descarga continuos. Tanto con cintas motorizadas como con la rampa de carga, la alimentación permanente de la máquina permite alcanzar cadencias de 1000 panes/hora.

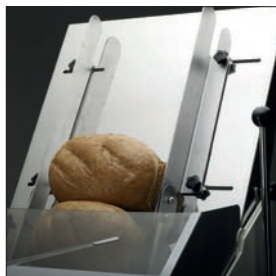
Envasado

Proponemos soluciones de envasado para poder adaptar este puesto a la cadencia de la máquina: soplador-embolsador o torniquete de embolsado, ¡JAC le ofrece una solución completa!

CHUTE

- ✓ Para corte de pan de molde
- ✓ Rendimiento máximo gracias al ciclo continuo
- ✓ Tamaño reducido
- ✓ Económica
- ✓ Ergonomía gracias a la carga frontal

Hasta 500 rebanadas/hora



Rampa de carga

Equipada con guías laterales, aumenta la capacidad de carga.



Depósito para migas extraíble

Accesible abriendo la puerta frontal asistida por cilindros. Capacidad: 18 l.



Rodillo ajustable

Permite ajustar la presión sobre el pan para garantizar una calidad de corte neta y precisa.



Guías panes en salida



Palanca lateral

Permite realizar el corte del último pan con total seguridad.



Opcional

Soplador-embolsador abatible

Permite una ganancia de tiempo considerable en el envasado del pan.

CARACTERÍSTICAS

CHUTE 450

Dim. máx. del pan (Lxh) en cm	44 x 16
Potencia motor en kW	0,49
Peso neto en kg	230
Tipo de cuchilla y dimensiones en mm	Acero 10 x 0,5

A ELECCIÓN

Grosor de la rebanada en mm	11 - 18
Alimentación	230 V mono 230 V trifásico 400 V trifásico

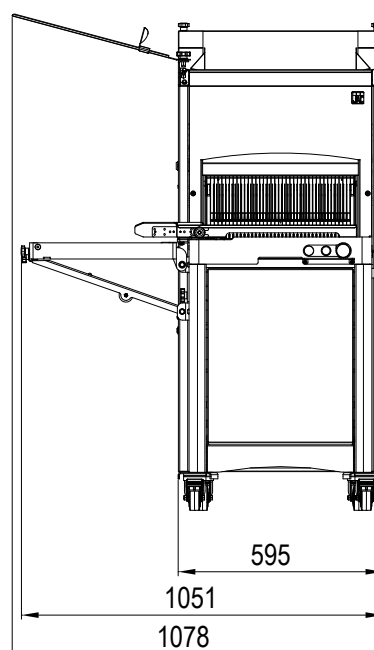
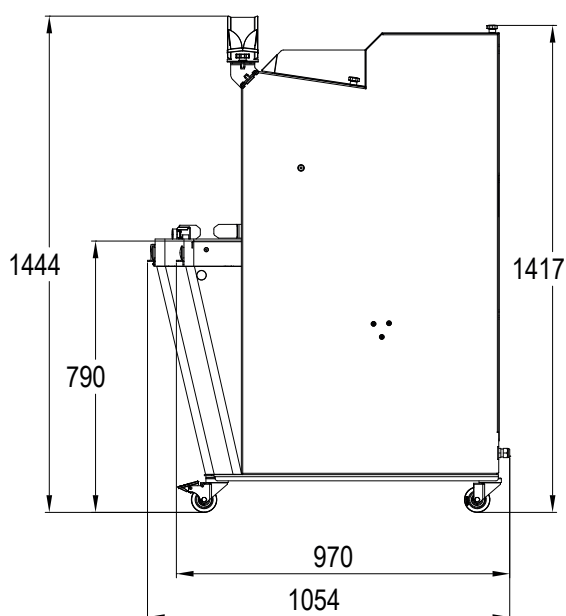
OPCIONES

Soplador-embolsador abatible	•
Cuchillas especiales	•

SWIFT

- ✓ Gestión automática de la presión y la velocidad de corte mediante el sistema ISC®: no requiere ajuste
- ✓ Corte de rebanadas en serie multiforma
- ✓ Ergonomía y productividad
- ✓ Ciclo de corte rápido
- ✓ Económico
- ✓ Polivalencia

Hasta 300 rebanadas/hora





ISC ®: control inteligente de corte (patente JAC)

Sistema automático de gestión de presión y velocidad de corte. Ajusta permanentemente el empuje teniendo en cuenta la consistencia del pan. No se necesita ajuste.

ISC extendido con selector de modo

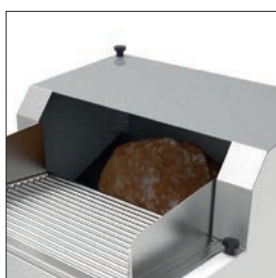
Dos modos automáticos adicionales, para adaptarse mejor a los requisitos extremos de panes muy frescos o altas velocidades.



Zona frontal de carga de panes multiformato.

La zona de carga está formada por rodillos sobre rodamientos de bolas para dirigir automáticamente los panes a la zona de movimiento de panes. Situada frente al operario, facilita enormemente la manipulación de los panes.

No es necesario realizar ningún ajuste para distintos formatos de pan, la cortadora se adapta para que usted gane tiempo y ergonomía.



Zona segura de movimiento de panes.

La zona de movimiento hace la transición entre la tabla de carga y la tabla de corte. Cada vez que pasa un pan, la zona de movimiento gira para colocar el pan en la zona de corte.

Esta zona es segura gracias a unas células que impiden el funcionamiento de la máquina si el operario introduce la mano o cualquier elemento en la máquina.

Una barrera mecánica bloquea el paso de otros panes durante el movimiento.



Zona de recepción de los panes cortados.

La zona de recepción está situada a la altura perfecta para facilitar la manipulación de los panes cortados. Gracias a los orificios, las migas caen a la bandeja de recuperación de migas.



Opcional

Soplador-embolsador abatible

Permite una ganancia de tiempo considerable en el envasado del pan.

CARACTERÍSTICAS

	SWIFT 450	SWIFT 450 
Dim. máx. del pan (Lxh) en cm	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16
Potencia motor en kW	0,49	1,1
Peso neto en kg	220	235
Tipo de cuchilla y dimensiones en mm	Acier 13 x 0,5	Teflón 13 x 0,5
ISC ampliado con selector de modo	•	•

A ELECCIÓN

Grosor de la rebanada en mm	11 - 18	9 - 12
Alimentación	230 V mono 230 V trifásico 400 V trifásico	400 V trifásico

OPCIONES

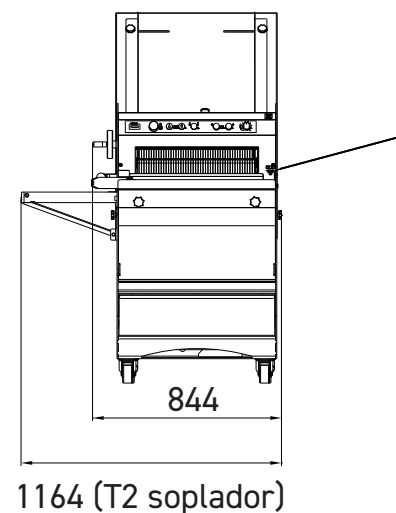
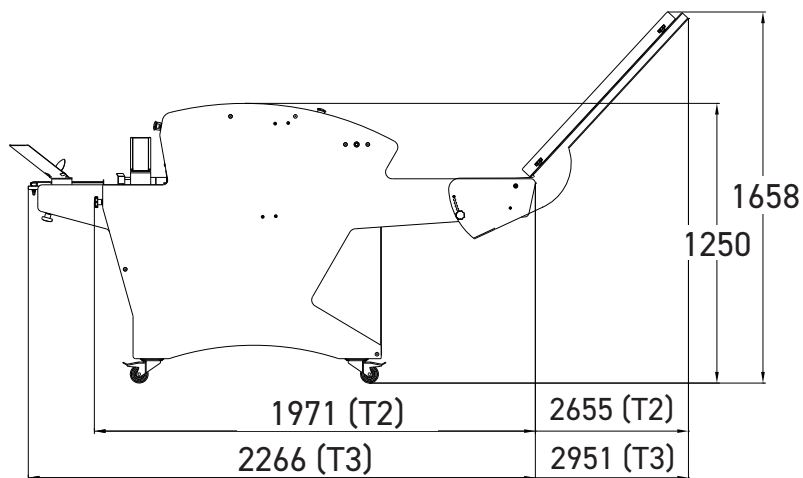
Motor reforzado	•	Estándar
Soplador embolsador plegable	•	•
Elevación de 4 cm	•	•
Contador diario	•	Estándar
Cuchillas especiales	•	Estándar teflón

FULL

- ✓ Corte continuo de todos los tipos de pan
- ✓ Cadencia elevada gracias a las cintas de arrastre motorizadas
- ✓ Robustez sin concesiones
- ✓ Cadencia ajustable



Hasta 1000 rebanadas/hora





Cuadro de control frontal

Ajuste motorizado de la altura de la cinta superior (altura de panes). Junto a los mandos frontales, un contador de horas permite registrar el tiempo de trabajo con precisión.



Full 520 T2

Soplador-embolsador abatible
Permite una ganancia de tiempo considerable en el envasado del pan.



Cinta de carga trasera

Garantiza un corte regular continuo gracias a las guías laterales ajustables.



Full 520 T3

Cinta de salida motorizada
Equipada con guías ajustables para asegurar la sujeción del pan tras el corte.



Variador de velocidad

Permite ajustar la velocidad de corte según el tipo de pan.



Opcional

Rampa de carga

Equipada con guías laterales, aumenta la capacidad de carga.

CARACTERÍSTICAS

	FULL 520 T2	FULL 520 T3
Dim. máx. del pan (Lxh) en cm	52 x 16	52 x 16
Soplador-embolsador abatible	•	
Cinta de salida motorizada		•
Potencia motor en kW	1,1	1,1
Peso neto en kg	365	385
Tipo de cuchilla y dimensiones en mm	Acero 13 x 0,7	Acero 13 x 0,7

A ELECCIÓN

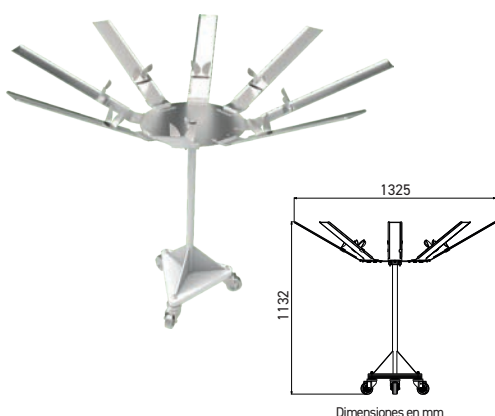
Grosor de la rebanada en mm	11 - 18	11 - 18
Alimentación	230 V trifásico 400 V trifásico	230 V trifásico 400 V trifásico

OPCIONAL

Rampa de carga	•	•
Cuchillas especiales	•	•

Torniquete de embolsado

Permite envasar varios panes rápidamente en cadena.



Soplador-embolsador

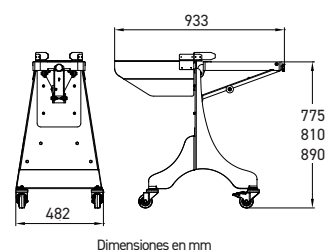
Soplador complementario y portátil.



CARACTERÍSTICAS

Alimentación

230 V mono



Le ayudamos a elegir bien el empujador de pan y las cuchillas

La calidad de corte de su futura máquina JAC depende también de la configuración que haya seleccionado al comprar la nueva cortadora.

El corte perfecto depende de tres elementos: la buena relación entre la altura del pan y la del empujador; la calidad de las cuchillas respecto a la dureza del pan, de la miga y de la corteza; la potencia del motor que arrastra la mecánica y garantiza un flujo constante del pan durante todo el proceso de corte.

Identifique sus panes



Evalúe la altura media de los panes para determinar mejor la altura adecuada del empujador. De este modo, el pan será empujado hacia las cuchillas sin deformarse. Recomendamos seleccionar el empujador más polivalente.



Evalúe la densidad de los panes: ¿la corteza está dura o muy dura? ¿La miga está blanda o pegajosa? ¿Qué grosor de rebanada desea?



La respuesta a estas preguntas permite identificar el tipo de cuchillas para efectuar cortes netos y mantener las cuchillas limpias. Indica asimismo si conviene colocar un empujador con aceite integrado.

El proceso y la calidad del corte están garantizados por el flujo constante del pan a través de las cuchillas. Por tanto, es importante elegir el motor más adecuado para garantizar la regularidad del corte.



Empujador normal

De serie: 0,49 kW

Reforzado: 1,1 kW (opcional)

Empujador con aceite

Manual: motor 1,1 kW

Automático: motor 1,5 kW

ALTURA DE PANES

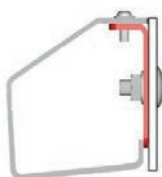
CORTEZA NORMAL Y MIGA NORMAL



40 mm → 80 mm



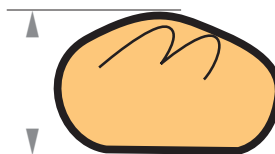
EXTRA BAJO - 50 mm



13 mm



70 mm → 130 mm



Configuración estándar

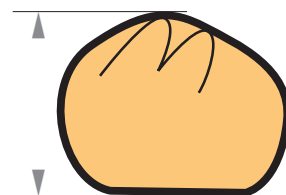
BAJO - 80 mm



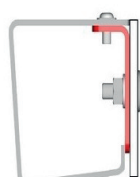
13 mm



90 mm → 160 mm



ALTO - 100 mm



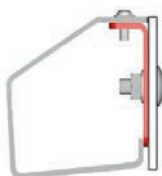
13 mm



CORTEZA DURA Y MIGA DENSA



EXTRA BAJO - 50 mm



Opcional
motor
reforzado



13 mm



Opcional
13 mm teflón®



BAJO - 80 mm



Opcional
motor
reforzado



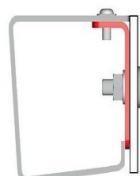
13 mm



Opcional
13 mm teflón®



ALTO - 100 mm



Opcional
motor
reforzado



13 mm



Opcional
13 mm teflón®



CORTEZA DURA Y MIGA PEGAJOSA CONFIGURACIÓN MISCH



MISCH - 80 mm



motor
reforzado



13 mm teflón®



MISCH - 80 mm



motor
reforzado



13 mm teflón®



MISCH - 80 mm



motor
reforzado



13 mm teflón®







Diferenciación

Proponer más opciones para diferenciarse mejor. Como profesional exigente, usted defiende su conocimiento y experiencia y ofrece panes con personalidad propia... ¡el reflejo su talento! La levadura líquida le ayudará a conseguirlo.

Conservación y aromas

La levadura líquida favorece el desarrollo de aromas y optimiza la conservación de los panes.

Esta mejora natural facilita el trabajo de la masa y mejora la calidad de la producción.

Simplicidad

Tradilevain simplifica al máximo la producción diaria de levadura líquida. Tan fácil como verter un 50 % de agua caliente y un 50 % de harina, lanzar el programa y la máquina efectúa automáticamente los ciclos de mezcla y agitación.

La agitación permite reducir al mínimo las operaciones de limpieza y de mantenimiento.

Regularidad

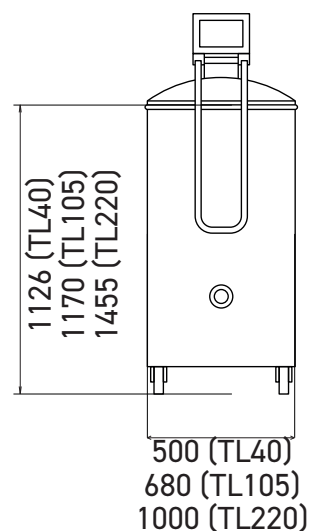
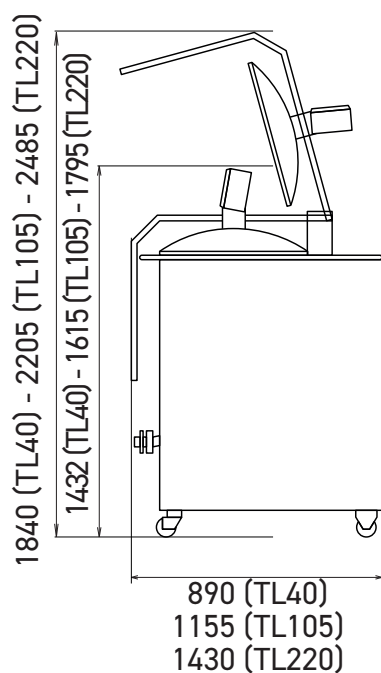
Tradilevain permite obtener una producción de levadura líquida muy regular. La máquina ha sido diseñada para mantener una acidez y unos aromas constantes para que sus clientes puedan saborear cada día su pan favorito.

TRADILEVAIN

- ✓ Permite obtener una levadura regular y estable
- ✓ Fácil de usar y de limpiar
- ✓ Estructura y chasis inox
- ✓ Sistema mezclador exclusivo



De 40 a 220 litros/ciclo





Cuadro de control

Permite controlar y configurar los ciclos de mezclas, de fermentación y de conservación. Informa al usuario del avance de los ciclos.



Dos salidas de vaciado

El grifo de salida alta garantiza un volumen mínimo de seguridad de levadura. La salida baja permite un vaciado completo de la máquina.



Sistema mezclador exclusivo

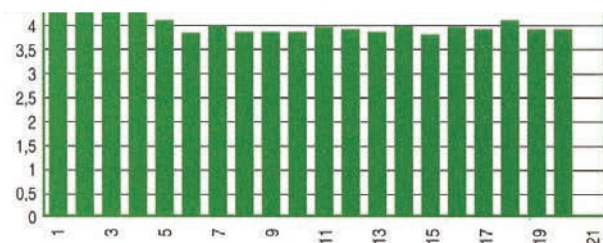
Programada para asegurar una agitación perfecta. La hélice sumergida permite reducir al mínimo las operaciones de limpieza y de mantenimiento.



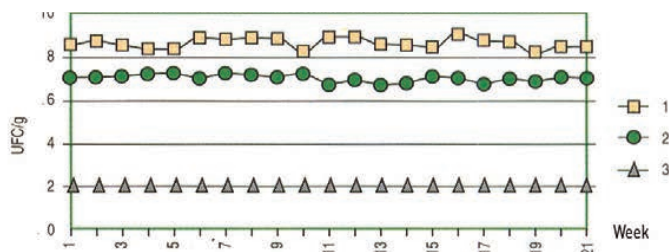
Cubierta estanca

Equipada con una junta hermética y desmontable, la Tradilevain garantiza una gran estabilidad de la levadura.

Estabilidad del pH permanente



Estabilidad del equilibrio microbiano permanente



CARACTERÍSTICAS

	TL40	TL105	TL220
Capacidad útil en l	40	105	220
Capacidad de la cuba en l	80	210	450
Potencia motor en kW	1,6	3,6	6,25
Peso neto en kg	200	290	420

A ELECCIÓN

Alimentación	230 V trifásico 400 V trifásico	230 V trifásico 400 V trifásico	230 V trifásico 400 V trifásico
--------------	------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------





Robustez

La división es una etapa crucial para las máquinas, por lo que JAC ha llevado a cabo elecciones técnicas ambiciosas: émbolo reforzado, cazuelas de aluminio fundido sobre DIV cuadrada con tratamiento EASY CLEAN, sistema Start and Stop, cuchillas inox afiladas, cuba cuadrada inox. Múltiples prestaciones que la convierten en una máquina de referencia en el mercado de la panadería.

Respeto de la masa

La divisora hidráulica es clave en el proceso de fabricación y debe ofrecer un trabajo de calidad: potente con las masas duras y suave con las masas fermentadas para respetar su estructura. Ofrece asimismo un corte perfecto de manera rápida y silenciosa.

Ergonomía e higiene

Altura de trabajo adaptada, asa de manipulación, sistema antiproyección de harina, subida automática de las cuchillas en serie...

Todas estas elecciones técnicas responden a nuestra vasta experiencia y pericia.

DIV DIV-R

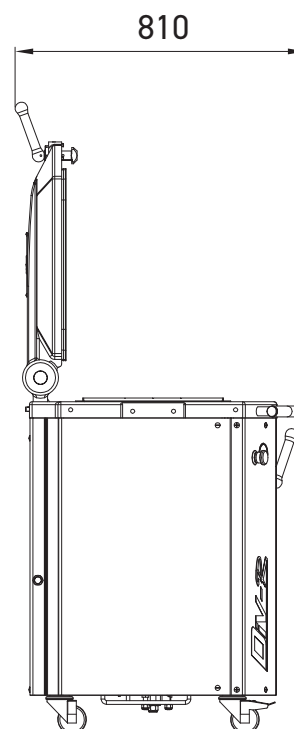
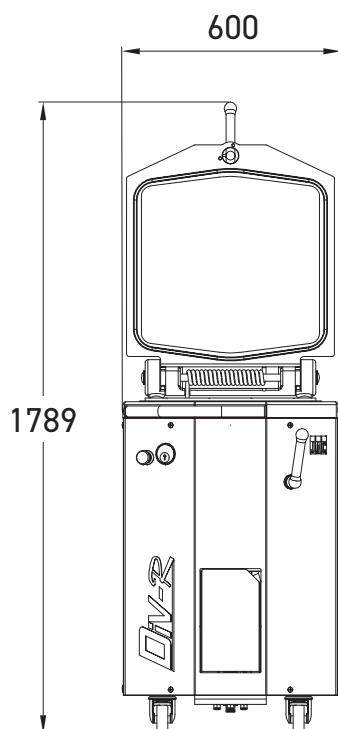
- ✓ Aumento de la productividad
- ✓ Limpieza fácil
- ✓ Silenciosa (-65 db)
- ✓ Ajuste de la presión de (solo con DiV-R):
- ✓ Revestimiento inox
- ✓ 16 o 20 divisiones

Hasta 900 piezas/hora



DIV ●

DIV-R ■





Cuchillas inox afiladas
Con subida automática para facilitar el mantenimiento.



DIV/DIV-R ■



Este tratamiento extremadamente resistente está impregnado en la materia y sus excepcionales cualidades antiadherentes mejoran con el uso.



DIV/DIV-R ■

Cuba inox
Para una higiene óptima y un fácil mantenimiento.



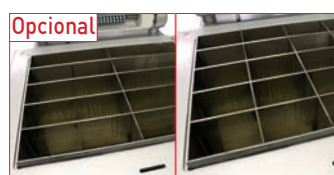
DIV-R

Presión ajustable
Evita la desgasificación de distintos tipos de masa.



DIV-R

Sistema antiproyección de harina
Evita la dispersión de la harina.



10 o 20 divisiones
Permite trabajar con
10 divisiones (230 mm x 75 mm)
o 20 divisiones (115 mm x 75 mm).

CARACTERÍSTICAS

	DIV 16 ●	DIV 20 ●	DIV 20 ■
Dimensiones de las cubas cuadradas (Lxlxh) en mm	n/a	n/a	460 x 387 x 125
Dimensiones de las cazuelas (Lxl) en mm	n/a	n/a	115 x 75
Dimensiones de las cubas redondas (dxh) en mm	464 x 125	464 x 125	n/a
Peso mín./máx. de los pastones en g	125/1125	100/900	150/950
Capacidad de las cubas en kg	18	18	19
Subida automática de las cuchillas	•	•	•
Potencia motor en kW	1,5	1,5	1,5
Peso neto en kg	260	260	260
	n/a	n/a	•

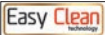
A ELECCIÓN

Alimentación	230 V trifásico 400 V trifásico	230 V trifásico 400 V trifásico	230 V trifásico 400 V trifásico
--------------	------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------

OPCIONES

Asa de protección	•	•	•
10 o 20 divisiones	n/a	n/a	•
Easyflour	n/a	n/a	•
Alimentación 230 V mono (no compatible con la opción 10/20 divisiones)	•	•	•
Alimentación 230 V-380 V trifásico 60 Hz	•	•	•
Envasado en caja de madera	•	•	•

CARACTERÍSTICAS

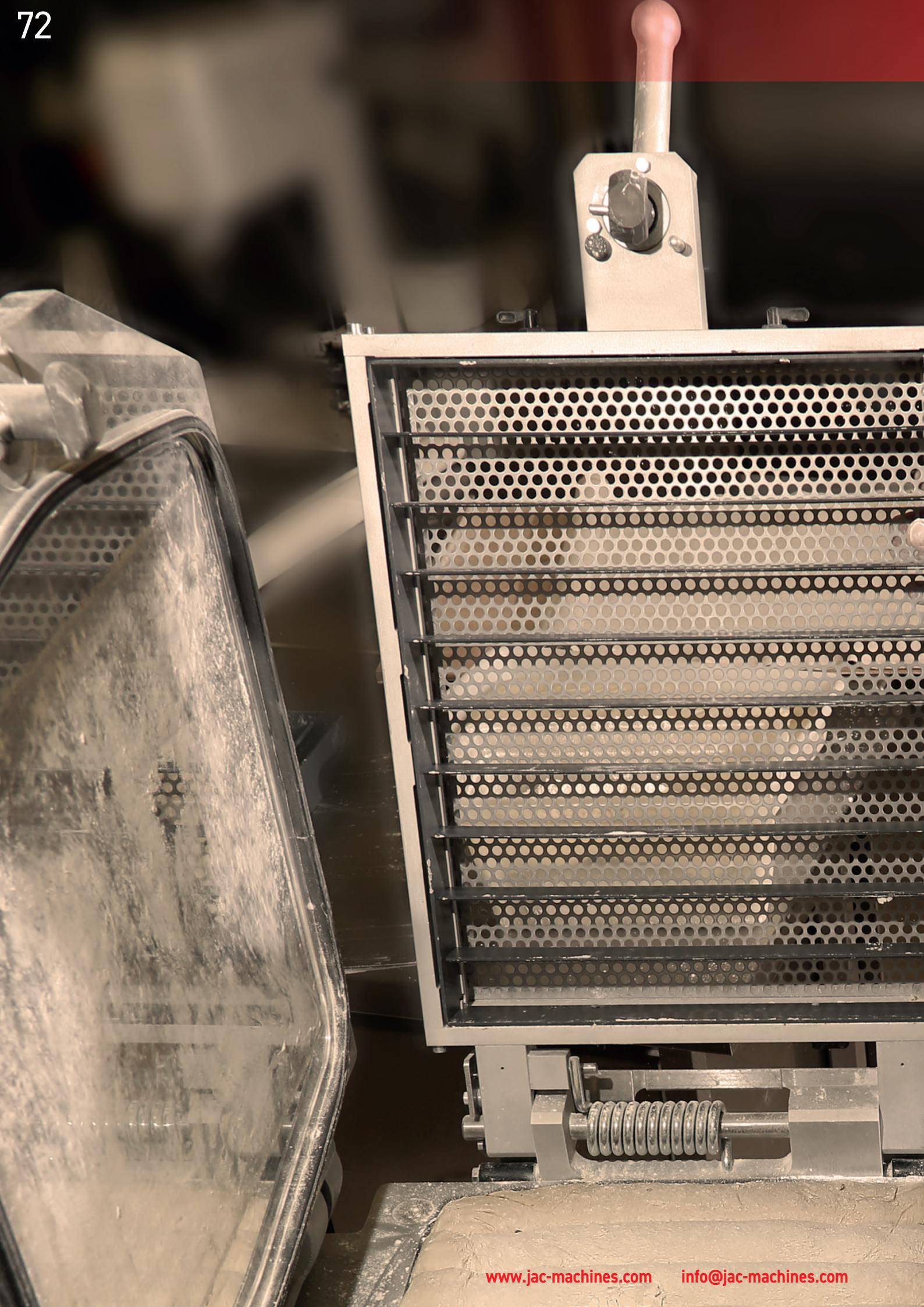
	DIV-R 16 ●	DIV-R 20 ●	DIV-R 20 ■
Dimensiones de las cubas cuadradas (Lxlxh) en mm	n/a	n/a	460 x 387 x 125
Dimensiones de las cazuelas (Lxl) en mm	n/a	n/a	115 x 75
Dimensiones de las cubas redondas (dxh) en mm	464 x 125	464 x 125	n/a
Peso mín./máx. de los pastones en g	125/1125	100/900	150/950
Capacidad de las cubas en kg	18	18	19
Peso mín./máx. en g con 10 divisiones			300/1900
Sistema antiproyección de harina	•	•	•
Subida automática de las cuchillas	•	•	•
Presión ajustable	•	•	•
Recuperación de la harina	•	•	•
Asa de protección	•	•	•
Potencia motor en kW	1,5	1,5	1,5
Peso neto en kg	265	265	265
	n/a	n/a	•

A ELECCIÓN

Alimentación	230 V trifásico 400 V trifásico	230 V trifásico 400 V trifásico	230 V trifásico 400 V trifásico
--------------	------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------

OPCIONES

10 o 20 divisiones	n/a	n/a	•
Fullmatic	•	•	•
Easyflour	n/a	n/a	•
Alimentación 230 V mono (no compatible con la opción 10/20 divisiones)	•	•	•
Alimentación 230 V-380 V trifásico 60 Hz	•	•	•
Envasado en caja de madera	•	•	•





(R)evolución

Reorganice su espacio de trabajo con el fin de: proponer pan caliente todo el día, mejorar su rentabilidad gracias a una gestión de la masa de hasta 72 horas, aumentar la cadencia gracias a un concepto que le permite fabricar pan en 30 minutos (división/cocción) y optimizar el espacio.

Una auténtica gama

Diviform: Para masas muy hidratadas.
Diviform+: Todos los tipos de masa gracias a la tapa de presión.
Tradiform: Todos los tipos de masa, división en cuba o por rejillas.

Un concepto global

La mesa de trabajo, el catálogo de 80 rejillas, los porta-bandejas con bandejas de dimensiones adaptadas: hemos previsto todo para ofrecerle una solución completa y un espacio de trabajo eficaz.

DIVIFORM DIVIFORM+

- ✓ Solución modular gracias a las rejillas de corte y moldeo
- ✓ Rapidez y eficacia de ejecución
- ✓ Tamaño reducido
- ✓ Tapa de presión (solo con DIVIFORM+)
- ✓ Revestimiento inox

De 400 a 3000 piezas/hora*

*según el tipo de rejilla



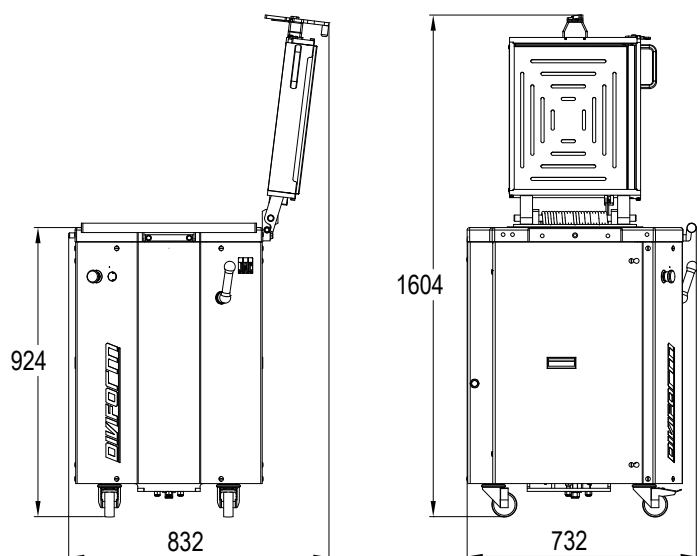
DIVIFORM

Marco lateral incluido
Vendido sin rejilla

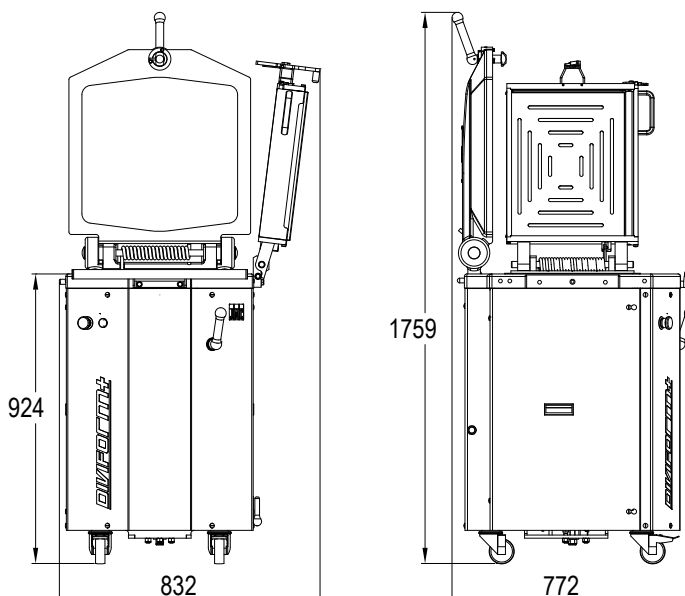
DIVIFORM+

Marco lateral incluido
Vendido sin rejilla

DIVIFORM



DIVIFORM+





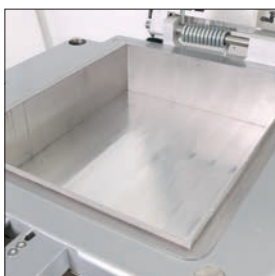
Easylock

Enganche automático del soporte de rejillas Al cerrarlo, el soporte de rejillas se bloquea automáticamente e inicia el ciclo automático de división.



Marco lateral derecho

Compatible con todas las rejillas Form Factory.



Cuba inox

Para una higiene óptima y un fácil mantenimiento.



Asa de protección y manipulación

Facilita el desplazamiento de la máquina.



DIVIFORM+

Tapa de presión

Permite igualar la masa.



DIVIFORM+

Ajuste de la presión (de 20 a 40 bares)

Evita la desgaseificación de los distintos tipos de masa.



Opcional

click&cut!

Sistema de cambio rápido de rejilla



Option

Fullmatic

Ciclo de amontonamiento y de corte automático



Option

Easyflour

Harinadora integrada Easyflour



Opcional

Porta-rejillas izquierdo o derecho

CARACTERÍSTICAS

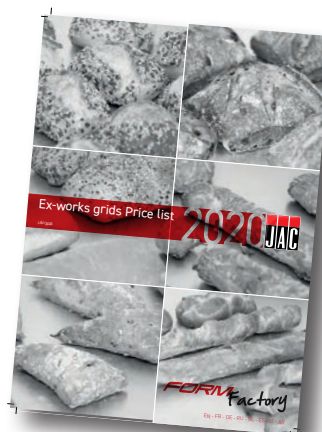
	DIVIFORM	DIVIFORM+
Dimensiones de las cubas (LxIxh) en mm	460 x 387 x 125	460 x 387 x 125
Capacidad de las cubas en kg	5	5
Tapa de presión	n/a	•
Utilización de media rejilla	•	•
Suministrada con un marco para rejilla	•	•
Easylock	n/a	•
Potencia motor en kW	1,5	1,5
Peso neto en kg	260	285

A ELECCIÓN

Alimentación	230 V trifásico	230 V trifásico
	400 V trifásico	400 V trifásico

OPCIONES

Click&Cut	•	•
Alimentación 230 V mono	•	•
Alimentación 230 V-380 V trifásico 60 Hz	•	•
Envasado en caja de madera	•	•
Fullmatic	•	•
Easyflour	•	•
Formación 2 días	•	•



El catálogo de rejillas moldeadoras propone más de 100 rejillas diferentes: ¡elijá usted las que quiera!

TRADIFORM

- ✓ Solución modular gracias a las rejillas de corte y moldeo
- ✓ Rapidez y eficacia de ejecución
- ✓ Polivalencia
- ✓ Tamaño reducido
- ✓ Tapa de presión
- ✓ Revestimiento inox

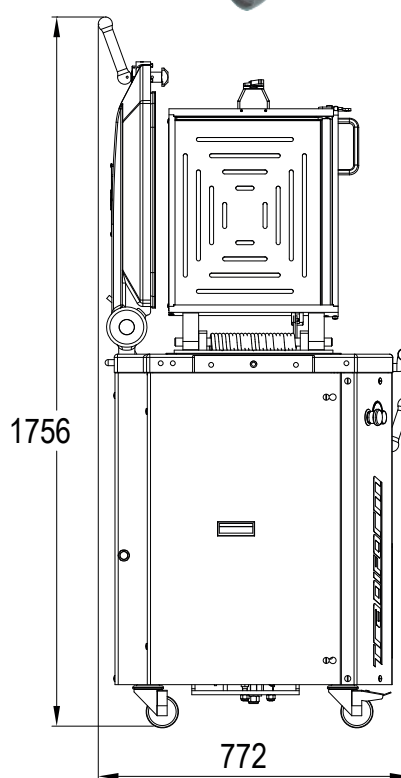
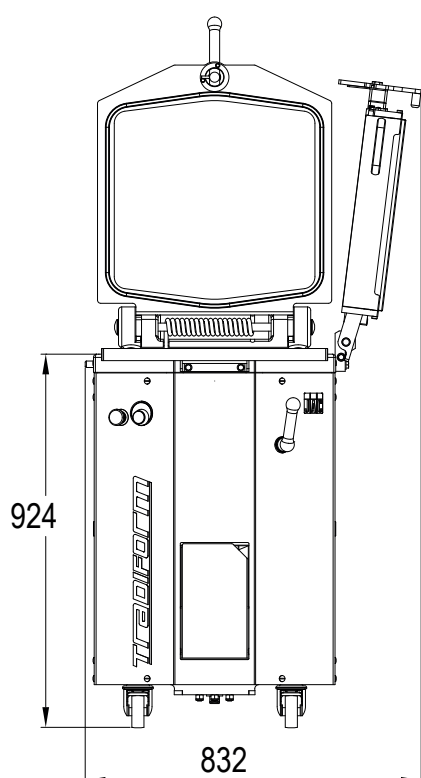
División en cuba hasta 900 piezas/hora

División moldeo hasta 3000 piezas/hora*

*según rejilla utilizada



Vendido sin rejilla





Easylock

Enganche automático del soporte de rejillas Al cerrarlo, el soporte de rejillas se bloquea automáticamente e inicia el ciclo automático de división.



Este tratamiento extremadamente resistente está impregnado en la materia y sus excepcionales cualidades antiadherentes mejoran con el uso.



Presión ajustable

Evita la desgaseificación de distintos tipos de masa.



Sistema antiproyección de harina
Evita la dispersión de la harina.



Cuba y cuchillas inox

Con subida automática de las cuchillas afiladas para facilitar el mantenimiento.



click&cut!

Sistema de cambio rápido de rejilla

Fullmatic

Ciclo de amontonamiento y de corte automático

Easyflour

Harinadora integrada Easyflour

Porta-rejillas izquierdo o derecho

10 o 20 divisiones

Permite trabajar con
10 divisiones (230 mm x 75 mm)
o 20 divisiones (115 mm x 75 mm).

CARACTERÍSTICAS

TRADIFORM

Dimensiones de las cubas (LxIxH) en mm	460 x 387 x 125
Dimensiones de las cazuelas (LxI) en mm	115 x 75
Peso mín./máx. de los pastones en g	150/950
Capacidad de la cuba en kg	19
Peso mín./máx. en g con 10 divisiones	300/1900
Potencia motor en kW	1,5
Peso neto en kg (marco incluido)	285
Easylock	•
Tapa de presión	•
Subida automática de las cuchillas	•
Sistema antiproyección de harina	•
Suministrada con un marco para rejilla	•

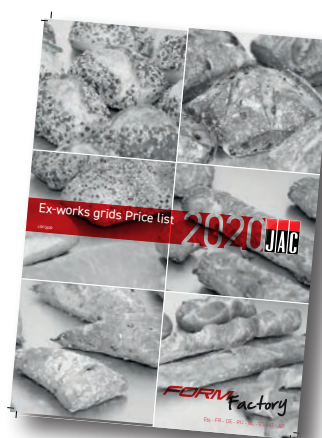
A ELECCIÓN

Alimentación	230 V trifásico 400 V trifásico
--------------	------------------------------------

OPCIONES

click&cut!

10 o 20 divisiones	•
Alimentación 230 V mono (no compatible con la opción 10/20 divisiones)	•
Type de moteur: 230-380V triphasé 60HZ	•
Envasado en caja de madera	•
Fullmatic	•
Easyflour	•
Formación 2 días	•



El catálogo de rejillas moldeadoras propone más de 100 rejillas diferentes: ¡elijá usted las que quiera!

PANIFORM

- ✓ Harinadora integrada
- ✓ Gestión de la presión y del tipo de amontonamiento
- ✓ Ciclo de amontonamiento y de corte automático
- ✓ Ciclo de descompresión automático de la masa
- ✓ Subida automática de los pastones durante la apertura de la tapa o de la rejilla
- ✓ Enganche automático del soporte de rejillas

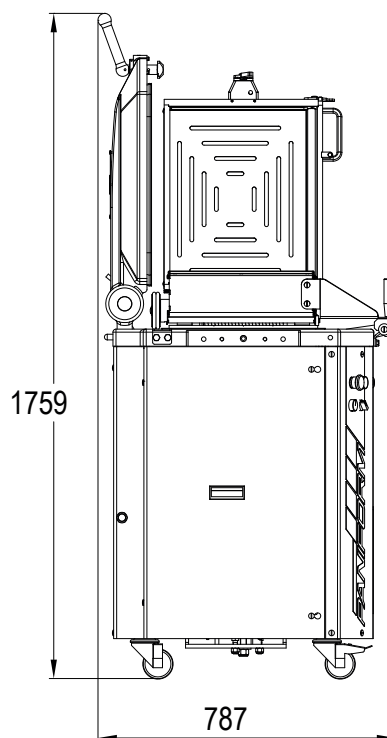
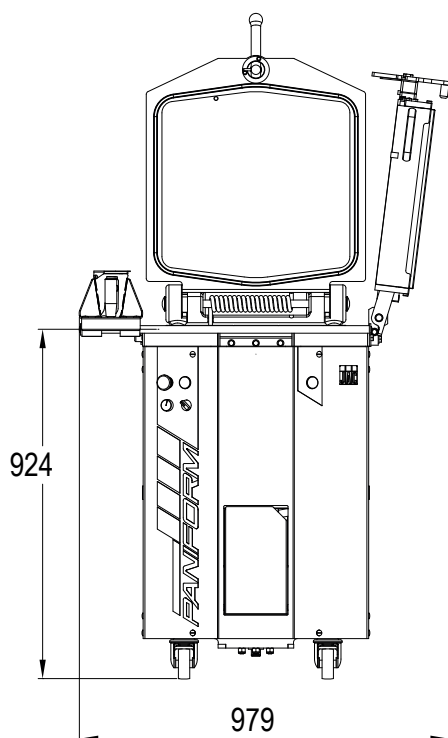
División en la cuba hasta 900 piezas/hora

División de moldeo hasta 3000 piezas/hora

*según el tipo de rejilla utilizada

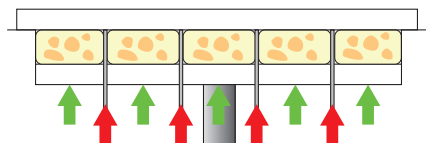


Se vende sin rejilla



StressControl

Para una mejor gestión del desgaseificado. **Presión de corte** y **presión de amontonamiento** diferenciadas.



Easyflour

Harinadora integrada Easyflour patentada. Permite enharinar la cuba con un sencillo movimiento lineal.



Fullmatic

Sistema Stress Control, presión de amontonamiento y de corte diferenciadas.

Gestión de la presión y del tipo de amontonamiento
Permite obtener un amontonamiento óptimo sin desgaseificar la masa.

Ciclo de amontonamiento y de corte automático

Subida automática de los pastones y modo limpieza de las cuchillas de la cuba



Easylock

Enganche automático del soporte de rejillas. Durante su cierre, el soporte de la rejilla se bloquea automáticamente e inicia el ciclo automático de división.



click&cut!

Sistema de cambio de rejilla rápido y ergonómico



Easy Clean

Tratamiento Easy Clean de las prensadoras de fundición
Este tratamiento, extremadamente resistente, está impregnado en el material, sus excepcionales calidades antiadherentes se mejoran con su uso.



Ajuste de la presión
Para no estresar la masa



Carrocería, cuba y cuchillas de acero inoxidable
Con subida automática de las cuchillas para facilitar el mantenimiento.

CARACTERÍSTICAS

Dimensiones de las cubas (lxaxh) en mm	460 x 387 x 125
Dimensiones de las prensadoras (lxl) en mm	115 x 75
Peso mínimo/máximo de los pastones en g	150 / 950
Capacidad de la cuba en kg	19
Peso mínimo/máximo en g en la posición de 10 divisiones (opción)	300 / 1900
Potencia del motor en kW	1,5
Peso neto en kg (marco incluido)	285
Easyflour	•
Fullmatic	•
Easylock	•
click&cut!	•
Easy Clean	•
Gestión de la presión y del tipo de amontonamiento	•
Ciclo de descompresión automático de la masa	•
Subida automática de las cuchillas	•
Modo limpieza de las cuchillas de la cuba	•
Sistema antiproyección y de recuperación de harina	•
Carrocería, cuba y cuchillas de acero inoxidable	•

A ELEGIR

Alimentación	230 V trifásico
	400 V trifásico

OPCIONES

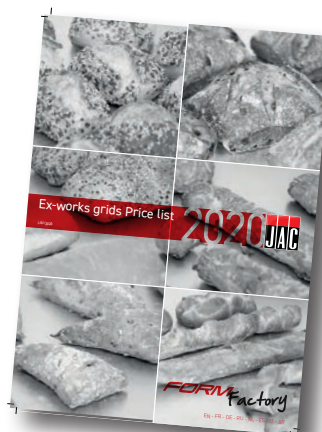
10/20 divisiones	•
Alimentación 230-380 V trifásico de 60 Hz	•
Envasado en caja de madera (precio neto)	•
Formación 2 días (precio neto)*	•

PANIFORM



Portarrejilla derecho y/o izquierdo

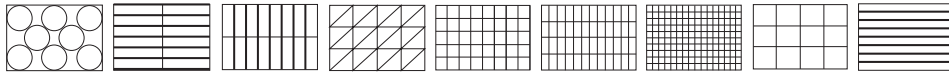
10/20 divisiones
Permite trabajar con
10 divisiones (230 mm x 75 mm)
20 divisiones (115 mm x 75 mm).



El catálogo de rejillas formadoras le ofrece más de 100 rejillas diferentes para que pueda elegir.

FORM Factory

El catálogo de rejillas formadoras le ofrece más de 100 rejillas diferentes para que pueda elegir.
Estas son las rejillas estándar disponibles en nuestro catálogo.



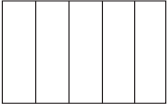
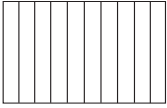
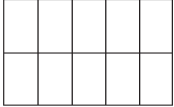
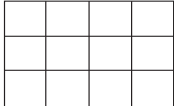
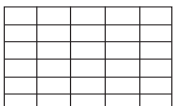
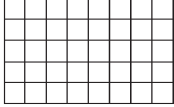
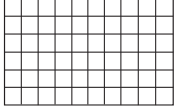
Rejillas triangulares a petición

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

Rejillas con cuchillas perfiladas : Cuchilla perfilada para una soldadura perfecta de la pieza.

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		

Rejillas estándar a petición

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		

Rejillas no estándares bajo pedido (ver catálogo FORM FACTORY)

Fotografías y características técnicas no contractuales

MOBILO



Mueble para divisora MOBILLO con compartimento para 8 rejillas moldeadoras.

Easylock



Easyflour



Fullmatic



click & cut!

Permite cambiar la rejilla moldeadora de manera cómoda y ultrarrápida.



Transibox

Permite transportar los pastones después de dividir la masa.



Easyskid

Capa antiadherente que impide que la masa se pegue al fondo de las bandejas.



Porta-rejillas

PARA REJILLA CON MARCO
DERECHO O IZQUIERDO



PORTA-REJILLAS
EXTENSIÓN



Porta-bandejas y bandejas específicas



14 bandejas de polipropileno para
uso alimentario de alta densidad
con cubierta.

Dos formatos de bandejas
disponibles:
52,5 x 40,3 x 7,5 cm (cuba)
43,8 x 28 x 7,5 cm (media cuba)

Estante 100 % inox soldado.

A fin de facilitar y acelerar la división
con la TRADIFORM y la DIVIFORM, JAC
ha diseñado un porta-bandejas con
dimensiones adaptadas a la superficie
de la cuba de la máquina que permite
almacenar en cámara las diferentes
recetas de masas listas para dividir.
¡Un ahorro de tiempo considerable!

Planchas de presión

Plancha de presión simple

Polímero de alta densidad alimentario
Lavable en máquina



Bandeja de harina

Bandeja de harina imantada

Polímero de alta densidad alimentario





Cadencia

Los grandes volúmenes de producción requieren soluciones adaptadas. JAC propone una gama de pesadoras volumétricas que responden a todos los modelos y permiten aumentar su productividad.

Precisión

Esto puede parecer insignificante, pero 5 gramos de masa por baguette en una producción anual de 800 000 piezas supone un diferencial de 4000 kg de masa por año. ¡Con JAC siempre le saldrán las cuentas!

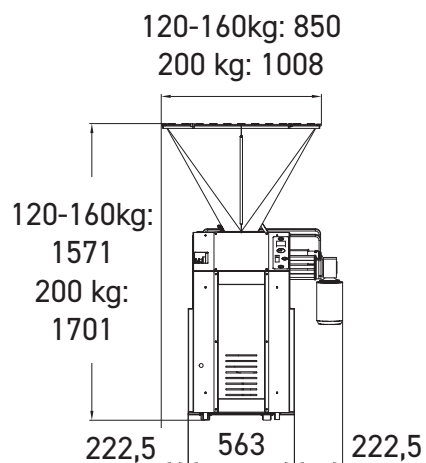
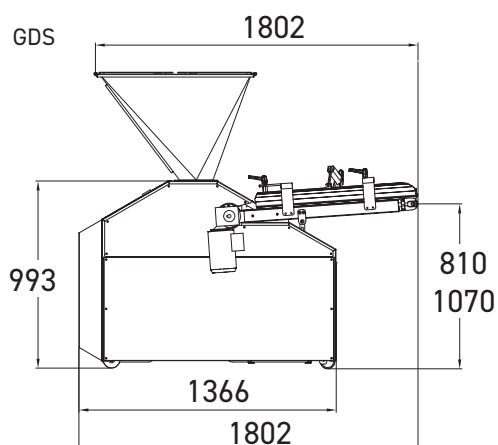
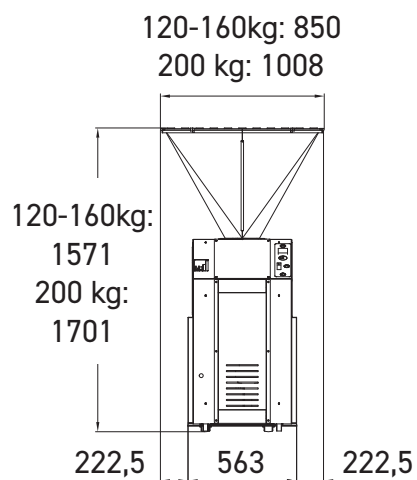
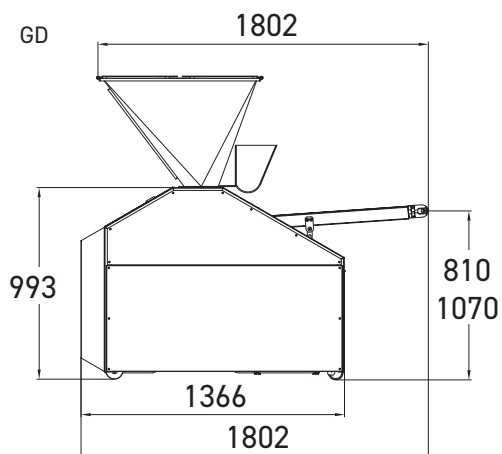
Nuestras pesadoras, todas equipadas con un sistema de lubricación en circuito cerrado, ofrecen una precisión de pesaje hasta para las masas más firmes (con tolva presurizada).

Mejora continua

Nuestra gama ha evolucionado muchísimo estos últimos años. Últimas bazas: el revestimiento inox y el reciclaje del aceite que ofrecen una mejor higiene y rentabilidad de las máquinas.

GD GDS

- ✓ Pesadora volumétrica con tolva abierta
- ✓ Revestimiento inox
- ✓ Regularidad del peso
- ✓ Cadencia mantenida
- ✓ Harinadora integrada (opcional con GDS)
- ✓ Preboleado de pastones (solo con GDS)

**De 960 a 2000 piezas/hora**



Rasqueta de cinta de evacuación
La cinta se mantiene limpia durante toda su utilización.



Opcional

GDS

Harinadora integrada
Evita que la masa se pegue a la cinta.



Sistema de reciclaje de aceite
Limita considerablemente el consumo de aceite.
Con filtro y alerta de nivel bajo.



Opcional

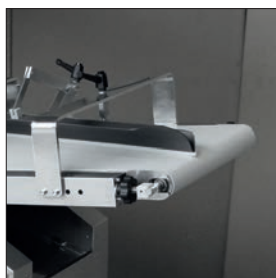
GDS

Lubricación de los pastones



Opcional

Ajuste automático de peso



GDS

Matriz de preboleado ajustable
Permite prebolear diferentes pesos de pastones.

CARACTERÍSTICAS

	GD	GDS
Velocidad ajustable piezas/hora	960 - 2000	960 - 2000
Tolva teflonada, capacidad en kg	120	120
Contador progresivo-regresivo programable	•	•
Tambor inox	•	•
Émbolo Rilsan con triple junta	•	•
Chasis inox	•	•
Anchura cinta de salida en mm	270	500
Harinadora de 3 litros	•	
Rasqueta de cinta de evacuación	•	•
Matriz de preboleado ajustable		•
Sistema de reciclaje de aceite	•	•
Potencia motor en kW	2,2	2,2
Alimentación	400 V trifásico	400 V trifásico
Peso neto en kg	525	575

A ELECCIÓN

Longitud cinta de salida en mm	1060 o 1240	1060
--------------------------------	-------------	------

OPCIONES

Harinadora de 3 litros	n/a	•
Lubricación de los pastones	n/a	•
Tolva de acero inoxidable con teflón con una capacidad de 160 kg	•	•
Tolva de acero inoxidable con teflón con una capacidad de 200 kg	•	•
Ajuste automático de peso	•	•
Cinta de descarga con motor independiente (versión automático).	•	n/a
Mando a distancia	•	•
Cinta de enrollamiento de pastones	n/a	•
Dispositivo de extracción de pastones	•*	•*
Alimentación 230 V mono	•	•
Alimentación 230 V trifásico	•	•

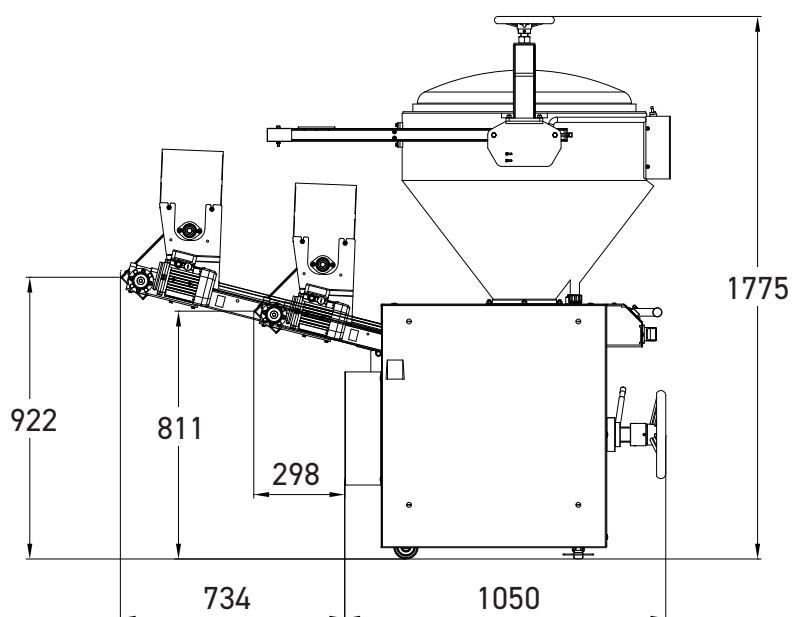
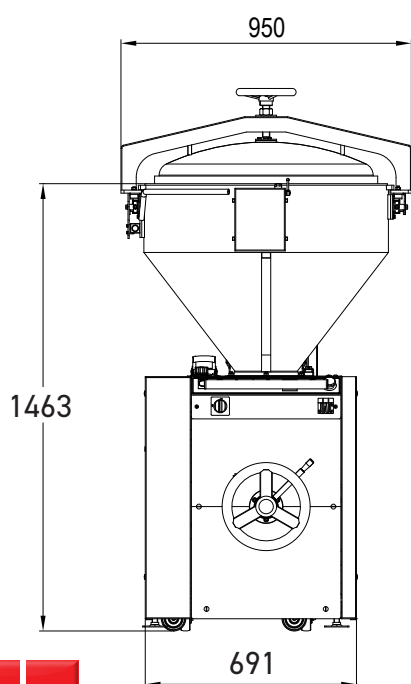
*De serie en pistones de 80 mm y 100 mm.

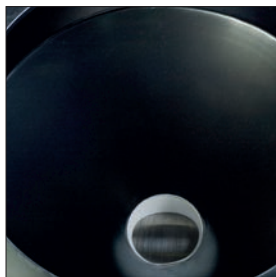
	ÉMBOLO 80 MM	ÉMBOLO 100 MM	ÉMBOLO 110 MM	ÉMBOLO 120 MM	ÉMBOLO 130 MM
Peso piezas mín./máx. g	30/370	50/700	70/850	90/1000	130/1300

PESOP

- ✓ Pesadora volumétrica con presión de aire
- ✓ Revestimiento inox
- ✓ Regularidad y precisión del peso
- ✓ Cadencia mantenida
- ✓ Tecnología que garantiza el respeto de la masa

Hasta 2000 piezas/hora





Tolva teflonada con presión de aire
Compresor integrado.
Capacidad: 160 kg.



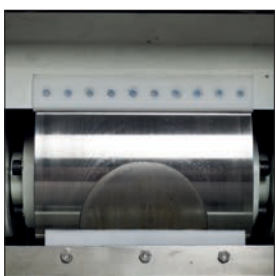
Harinadora autónoma
Evita que las piezas se peguen a la cinta.



Volante de ajuste del peso de las piezas
Permite ajustar el peso con precisión y rapidez.



Sistema de reciclaje de aceite
Limita considerablemente el consumo de aceite.
Con filtro de cartucho y alerta de nivel bajo.
Llenado exterior.



Tambor inox



Opcional
Longitud cinta de salida 820 mm

CARACTERÍSTICAS

PE50P

3 velocidades ajustables piezas/hora	900 - 2000
Harinadora autónoma	•
Tambor inox	•
Émbolo fundido	•
Contador regresivo	•
Sistema de reciclaje de aceite	•
Cinta de salida de piezas 370 mm de largo	•
Potencia motor en kW	2,4
Alimentación	400 V trifásico
Peso neto en kg	500

OPCIONES

Cinta de salida de piezas 82 cm de largo	•
Cota de malla	•
Alimentación 230 V mono	•
Alimentación 230 V trifásico	•

	ÉMBOLO 74 MM	ÉMBOLO 95 MM	ÉMBOLO 109 MM	ÉMBOLO 119 MM	ÉMBOLO 131 MM
Peso piezas mín./máx. g	80/400	120/650	160/850	250/1000	320/1300





Manual o automático

Nuestra gama de cámaras de reposo propone múltiples modelos que responden a las distintas necesidades de los panaderos:

- Carga y descarga manuales: Gama MB.
- Carga manual y descarga automática: Gama BA.

Compacta

Cada cm de espacio ganado sirve en la panadería. JAC propone soluciones cada vez más compactas y eficaces (integración de la moldeadora en el distribuidor, cinta de descarga retráctil).

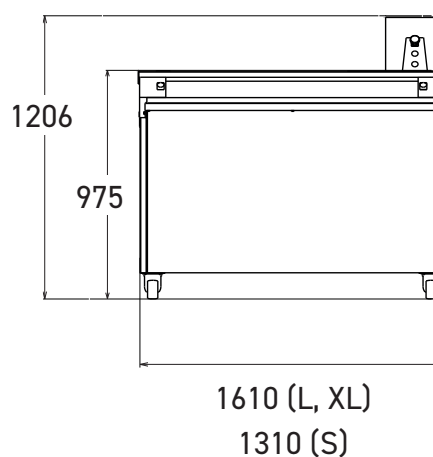
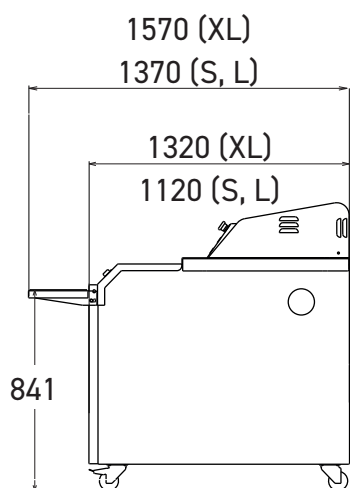
Adaptable

Todas nuestras soluciones se adaptan a los requisitos de producción de cada cual: con o sin tabla de boleado, moldes estándares o anchos, fieltro o Arconet, salida interior o exterior...

MB

- ✓ Robusta y silenciosa
- ✓ Respeto máximo de la masa
- ✓ Carga y descarga manuales
- ✓ Compacta
- ✓ Dos tamaños de moldes disponibles
- ✓ Con tomas para conectar moldeadora y divisora

Hasta 360 pastones





Dos tomas eléctricas trifásicas
Permite conectar una moldeadora y una divisora.



Piñón con anillo de bronce
Reduce la fricción y aumenta la vida útil.



Mando (derecha/izquierda)
Simple y ergonómico.



Mando de pie

Tabla de boleado abatible

Lámpara UV germicida con protección y extractor de aire
Esteriliza la zona de reposo y evacúa la humedad.

CARACTERÍSTICAS

Moldes de fieltro sintético

Potencia motor en kW

MB

•

0,25

A ELECCIÓN

Alimentación

230 V trifásico

400 V trifásico

		MOLDES ESTÁNDARES			MOLDES ANCHOS		
		MB S	MB L	MB XL	MB S	MB L	MB XL
Peso neto en kg		250	260	350	250	260	350
Peso máx. de pastones en g		650	650	650	950	950	950
Longitud y anchura de los moldes en cm		106 x 14	136 x 14	136 x 14	106 x 16	136 x 16	136 x 16
N.º total de moldes		33	33	40	26	26	32
PASTONES DE 350 G*	Número de pastones por molde	7	9	9	7	9	9
	Capacidad máxima	231	297	360	182	234	288
PASTONES DE 550 G*	Número de pastones por molde	6	8	8	6	8	8
	Capacidad máxima	198	264	320	156	208	256
PASTONES DE 750 G*	Número de pastones por molde	n/a	n/a	n/a	5	7	7
	Capacidad máxima	n/a	n/a	n/a	130	182	224
PASTONES DE 950 G*	Número de pastones por molde	n/a	n/a	n/a	4	6	6
	Capacidad máxima	n/a	n/a	n/a	104	156	192

OPCIONES

Lámpara UV germicida con protección y extractor de aire

•

Tabla de boleado abatible

•

Mando de pie

•

Moldes de tejido sintético

•

Moldes de silicona

•

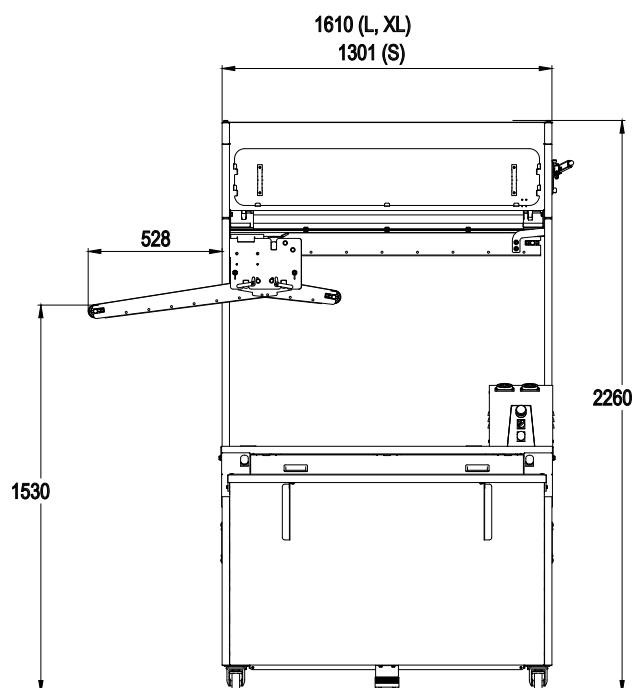
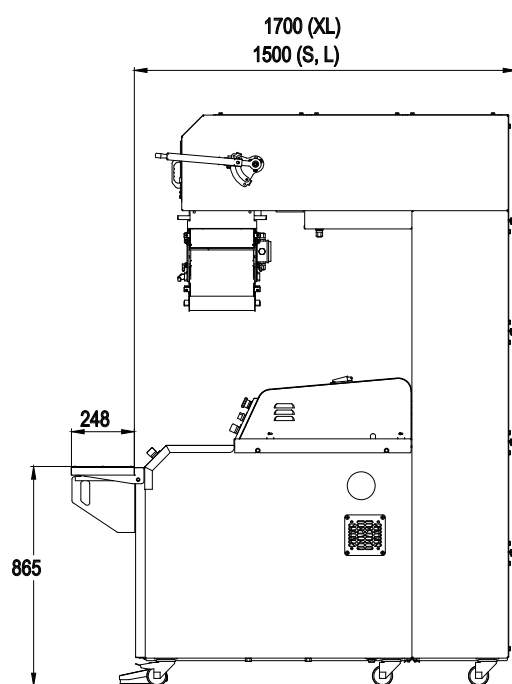
*Las capacidades indicadas son aproximativas. La naturaleza de la masa, el punteado, el boleado o la colocación pueden hacer variar la cantidad de pastones por molde.

Fotografías y características técnicas no contractuales

BA

- ✓ Robusta y silenciosa
- ✓ Respeto máximo de la masa
- ✓ Descarga automática
- ✓ Compacta
- ✓ Dos tamaños de moldes disponibles
- ✓ Con tomas para conectar moldeadora y divisora

Hasta 592 pastones





Lámpara UV germicida con protección y extractor de aire
Esteriliza la zona de reposo y evacúa la humedad.



Piñón con anillo de bronce
Reduce la fricción y aumenta la vida útil.



Palanca lateral
Permite utilizar la capacidad total del distribuidor.



Mando (derecha/izquierda)
Simple y ergonómico.



Dos tomas eléctricas trifásicas
Permite conectar una moldeadora y un divisor.

Conmutador
Para funcionamiento de distribuidor o ciclo de limpieza UV.



Opcional

Mando de pie

CARACTERÍSTICAS

Moldes de fieltro sintético	•
Tabla de boleado abatible	•
Lámpara UV germicida con protección y extractor de aire	•
Molde referencia	•
Potencia motor en kW	0,25

BA

A ELECCIÓN

Alimentación	230 V trifásico 400 V trifásico
Cinta de descarga de pastones	Interior Exterior Exterior long.
Tipo de salida	Izquierda Derecha

MOLDES ESTÁNDARES

MOLDES ANCHOS

	BA S	BA L	BA XL	BA S	BA L	BA XL
Peso neto en kg	500	520	610	500	520	610
Peso máx. de pastones en g	650	650	650	950	950	950
Longitud y anchura de los moldes en cm	106 x 14	136 x 14	136 x 14	106 x 16	136 x 16	136 x 16
N.º total de moldes	67	67	74	53	53	60
N.º de moldes útiles	46	46	52	32	32	39
Número de pastones por molde	6	8	8	6	8	8
Capacidad máxima	402	536	592	318	424	420
Capacidad útil en proceso continuo	276	368	416	192	256	312
PASTONES DE 350 G*						
Número de pastones por molde	5	7	7	5	7	7
Capacidad máxima	335	469	518	265	371	273
Capacidad útil en proceso continuo	230	322	364	160	224	273
PASTONES DE 550 G*						
Número de pastones por molde	n/a	n/a	n/a	4	6	6
Capacidad máxima	n/a	n/a	n/a	212	318	360
Capacidad útil en proceso continuo	n/a	n/a	n/a	128	192	234
PASTONES DE 750 G*						
Número de pastones por molde	n/a	n/a	n/a	3	5	5
Capacidad máxima	n/a	n/a	n/a	159	265	300
Capacidad útil en proceso continuo	n/a	n/a	n/a	96	160	195
PASTONES DE 950 G*						

OPCIONES

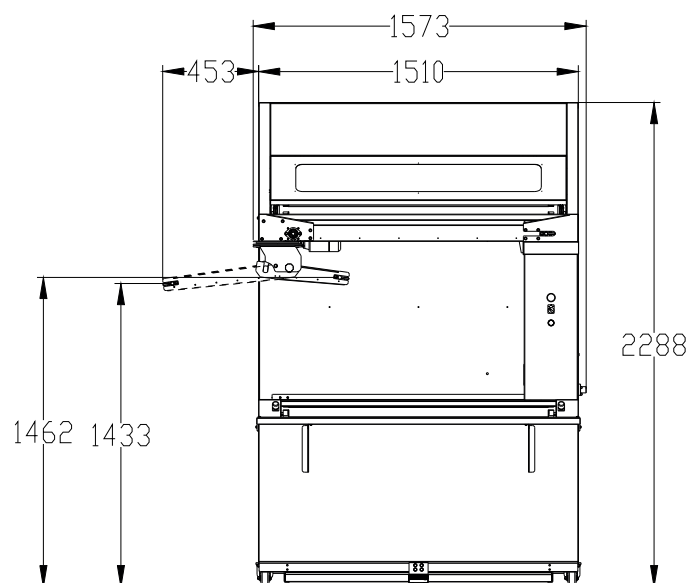
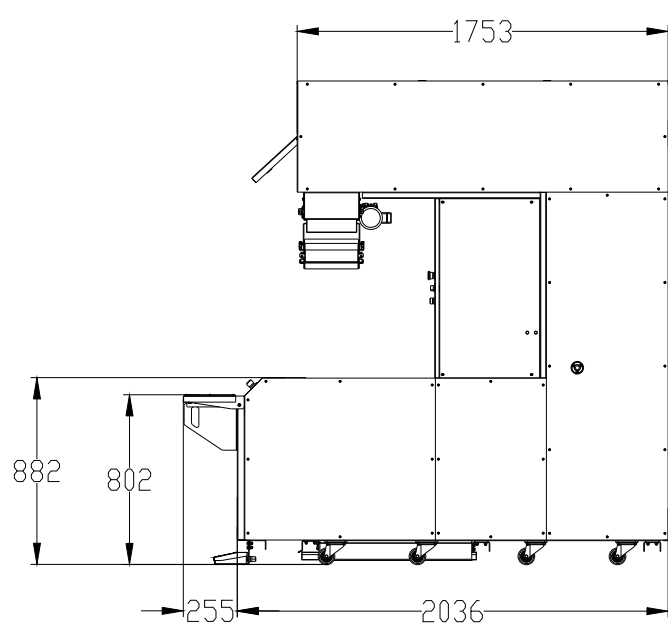
Mando de pie	•
Moldes de tejido sintético	•

*Las capacidades indicadas son aproximativas. La naturaleza de la masa, el punteado, el boleado o la colocación pueden hacer variar la cantidad de pastones por molde.

BA PRO

- ✓ Uso intensivo
- ✓ Capacidad aumentada
- ✓ Higiene reforzada
- ✓ Descarga automática a velocidad regulable

Hasta 504 pastones útiles





Lámpara germicida UV con protección y extractor de aire
Esteriliza la zona de reposo y evacua la humedad

Higiene

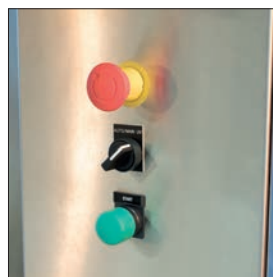
- Paredes interiores lisas
- Protección exterior de acero inoxidable
- Bandejas de recuperación de harina



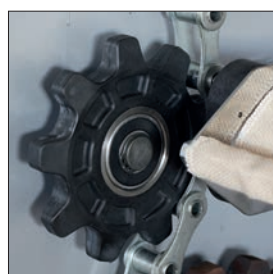
Moldes con 2 lados de trabajo
(en Arconet®)
Tratamiento antibacteriano e hidrófugo.



Torreta de descarga
Orientable 180°



Velocidad de descarga regulable



Piñones en dobles rodamientos

CARACTERÍSTICAS

	BA PRO
Lámpara germicida UV	•
Extractores de aire	•
Tabla de boleado abatible	•
Torreta de descarga orientable 180°	•
Velocidad de descarga regulable	•
Moldes hidrófugos (Arconet®) doble cara	•
Mando de pie	•
2 tomas de corriente	•
Integración de las moldeadoras verticales u horizontales	•
Potencia del motor en kW	0,72
Peso neto en kg	655
Altura x anchura x profundidad en cm	229 x 158 x 204

A ELEGIR

Alimentación	230 V trifásico 400 V trifásico
--------------	------------------------------------

OPCIONES

Cinta de descarga exterior derecha	•
Cinta de descarga exterior izquierda	•

MOLDES ESTÁNDAR: PASTONES DE 600 G MÁX.

BA PRO

CARACTERÍSTICAS

Longitud de los moldes en cm	122
Anchura de los moldes en cm	13
Número de moldes útiles	84
Capacidad útil pastones de 350 g	504
Número de pastones por molde	6
Capacidad útil pastones de 550 g	420
Número de pastones por molde	5

MOLDES ANCHOS: PASTONES DE 950 G MÁX.

BA PRO

CARACTERÍSTICAS

Longitud de los moldes en cm	122
Anchura de los moldes en cm	16
Número de moldes útiles	67
Capacidad útil pastones de 350 g	402
Número de pastones por molde	6
Capacidad útil pastones de 550 g	335
Número de pastones por molde	5
Capacidad útil pastones de 950 g	268
Número de pastones por molde	4



Materiales

Últimas innovaciones: los rodillos de laminación en PETP alimentario y revestimiento inox. La elección de estos materiales asegura la durabilidad de su moldeadora y la regularidad de los productos tratados.

Técnica

Como todos los clientes no tienen las mismas expectativas ni los mismos productos, JAC propone distintas cintas: Lana para un moldeo "tradicional". Wooltop® para su malla indeformable. Sintética para una higiene optimizada.

Gama

¿Moldeo horizontal o vertical?

JAC ha pensado en dos maneras de trabajar la masa.

El moldeo horizontal: Para quienes respetan el gesto antiguo del panadero y para un mínimo de dificultades con la masa.

El moldeo vertical: Para la capacidad de estirar fácilmente la masa gracias a sus dos cintas con rotaciones inversas.

Innovación

Moldeado y laminado del pan plano (kebab) compatibles en la misma máquina: JAC ha creado y patentado la idea, que se llama FORMA.

ROLLFORM

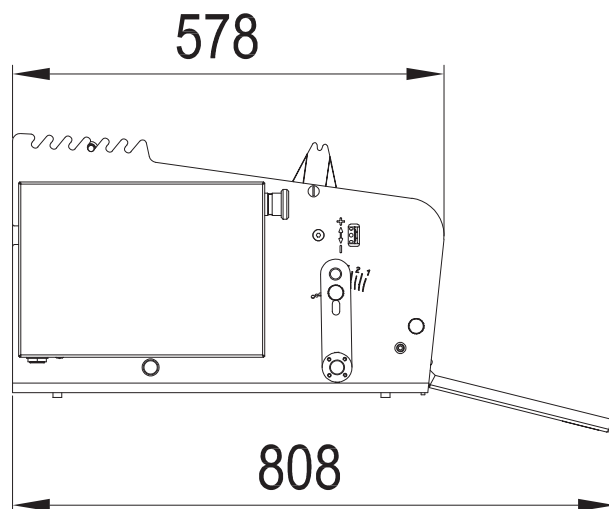
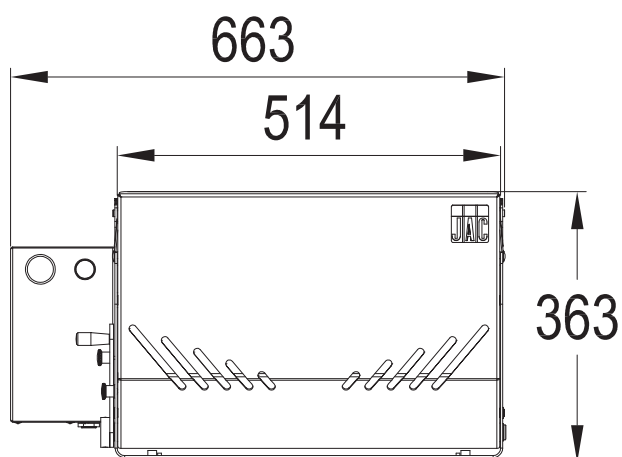
- ✓ Alternativa a la divisora-moldeadora para la baguette tradicional
- ✓ Compacta, de sobremesa o sobre un zócalo
- ✓ Respetuosa con el producto
- ✓ Cadencia mantenida
- ✓ Silenciosa (-65 dB)
- ✓ Completamente de acero inoxidable
- ✓ Ajuste sencillo



Hasta 1200 piezas/hora



Innovación patentada!



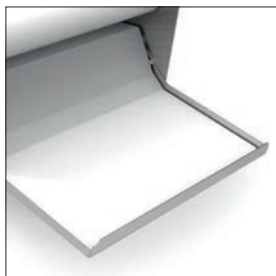


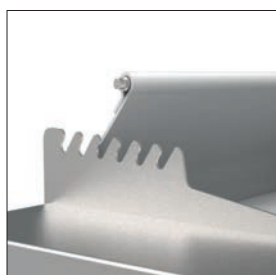
Tabla de salida abatible



Específicamente diseñada para la baguette tradicional
Ejerce una presión respetuosa con el producto, el alveolado no se deteriora y la baguette se forma perfectamente.



Ajuste del estiramiento sencillo y ergonómico



Reglaje de la presión
Cinta flexible con tensión autoajustable según la densidad y el tamaño del producto



ACCESORIO
ROLO
Zócalo de acero inoxidable



Soportes de rejillas desmontables
(Rejillas no incluidas)

CARACTERÍSTICAS

ROLLFORM

Peso mín./máx. de los pastones en g	50 / 1000
Tipo de cinta	Lana
Cadencia máxima en piezas/hora	1200
Potencia del motor en kW	0,18
Tipo de carrocería	Acero inoxidable
Peso en kg	65

A ELEGIR

Tipo de alimentación	230 V trifásica 400 V trifásica
----------------------	------------------------------------

ACCESORIO

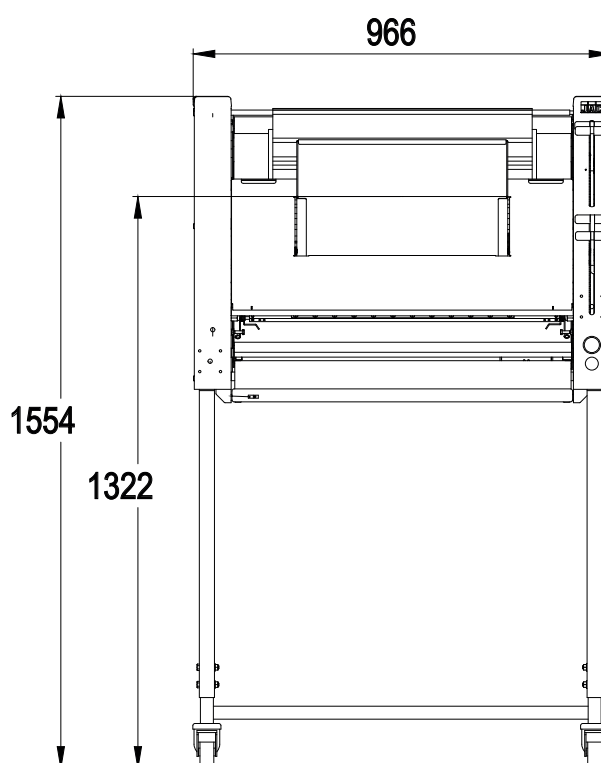
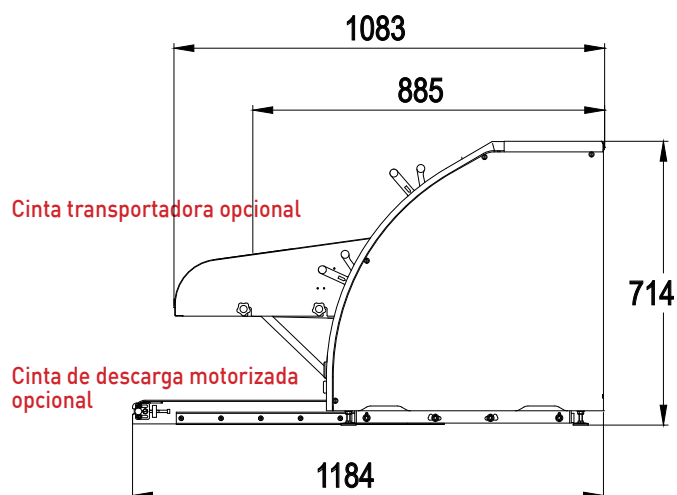
Rolo	•
------	---

UNIC TRADI FORMA

- ✓ Moldeado vertical para ahorrar espacio
- ✓ Tres rodillos de laminación
- ✓ Mandos ergonómicos
- ✓ Cambio rápido de cintas
- ✓ Revestimiento inox



Hasta 1200 piezas/hora

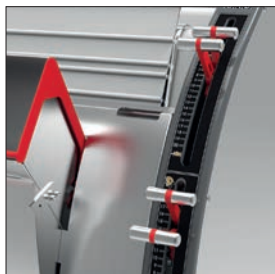




Tres rodillos de laminación en polietileno alimentario



Tabla de salida con guías



Ajuste de los rodillos
Las manecillas aseguran una gran precisión. Disminuye la presión ejercida en las asas.



Cinta de moldeado
Cambio ultrarrápido de las cintas sin desmontaje de la máquina.



Notas de ajustes
Se borra en seco.



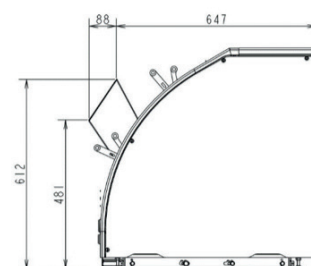
FORMA

Panes planos
Abra la puerta delantera y todo listo para laminar los panes planos.

CARACTERÍSTICAS

	UNIC	TRADI	FORMA
Peso mín./máx. de pastones en g	50/1200	50/1200	50/1200
3 rodillos de laminación en PETP alimentario	•	•	•
Cadencia máx. piezas/hora	1200	1200	1200
Potencia motor en kW	1,1	1,1	1,1
Salida de panes planos	n/a	n/a	•
Variador de velocidad	n/a	•	n/a
Peso en kg	200	200	230

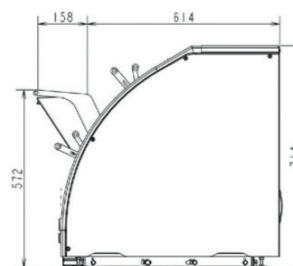
Canaleta para carga manual



A ELECCIÓN

Alimentación	230 V trifásico 400 V trifásico	230 V trifásico 400 V trifásico	230 V trifásico 400 V trifásico
Mandos izquierda/derecha	a petición	a petición	a petición
Cinta	Lana Whooltop Sintética	Lana Whooltop Sintética	Lana Whooltop Sintética
Tipo de canaleta	Carga manual Carga automática	Carga manual Carga automática	Carga manual Carga automática

Canaleta para carga automática



OPCIONES

Cinta de puntas	•	•	•
Guías de salida	•	•	•
Guías de entrada	•	•	n/a
Variador de velocidad	n/a	n/a	•
Cinta transportadora	•	•	n/a
Alimentación 230 V mono	•	•	•
Cinta de descarga motorizada	•	•	•

HF

- ✓ Moldeado horizontal para un respeto total de la masa
- ✓ Cadencia mantenida
- ✓ Silenciosa (-65 db)
- ✓ Revestimiento inox

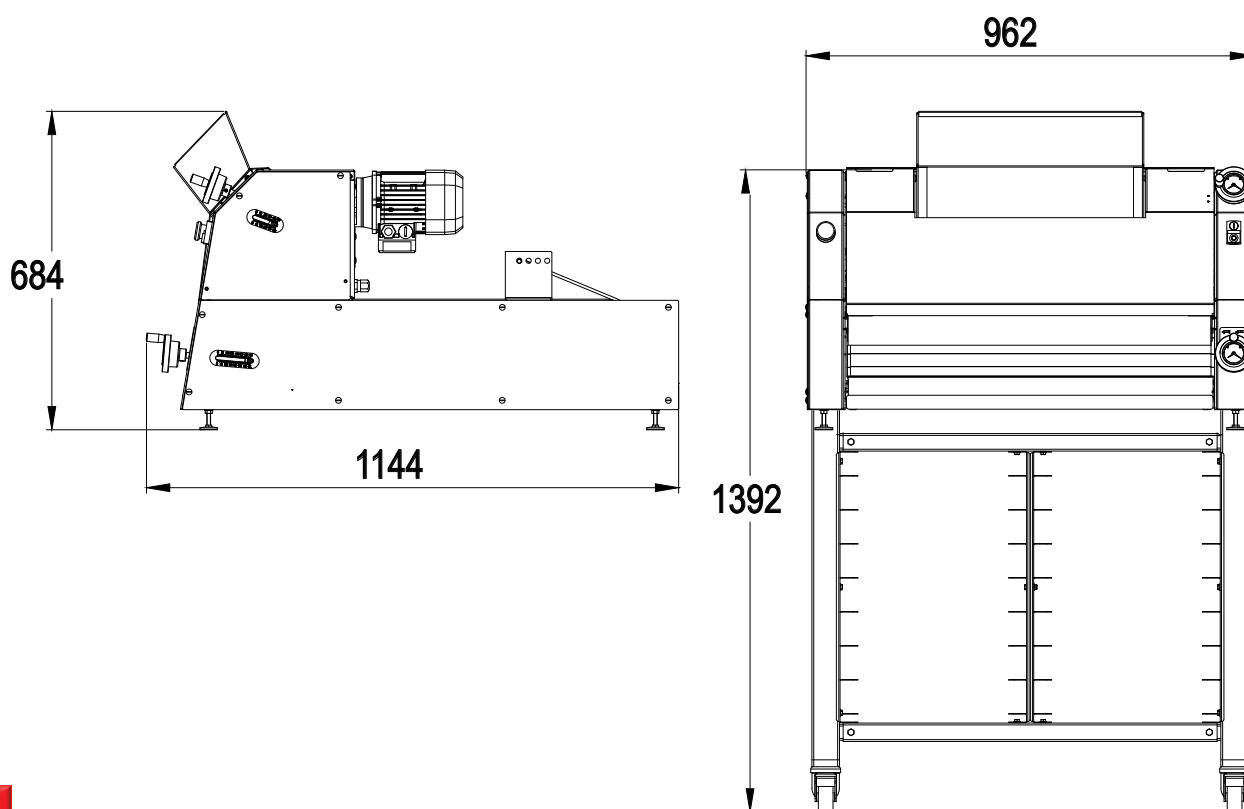
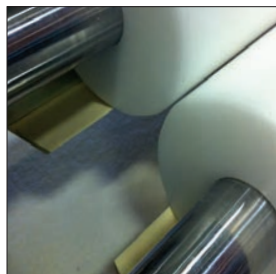
**Hasta 1800 piezas/hora**



Tabla de salida con guías



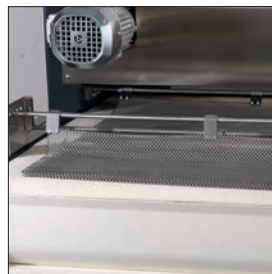
Rasquetas fáciles de limpiar



Dos rodillos de laminación en polietileno alimentario



Indicadores ergonómicos y precisos



Estiramiento progresivo
Gracias a la cota de malla.



Tabla de expulsión
Autoajustable según el tamaño de los pastones.



Opcional
Módulo de preestiramiento

CARACTERÍSTICAS

HF

Peso mín./máx. de pastones en g	50/1300
2 rodillos de laminación en PETP alimentario	•
Cadencia máx. piezas/hora	1800
Potencia motor en kW	0,37
Peso en kg	180

A ELECCIÓN

Alimentación	230 V trifásico 400 V trifásico
Mandos izquierda/derecha	a petición
Cinta	Lana Whooltop Sintética

OPCIONES

Cinta de puntas	•
Cinta transportadora	•
Enharinador Autónoma	•
Módulo de preestiramiento	•
Guías de entrada	•
Corte de panecillos	•
Cinta de descarga motorizada	•

NEW

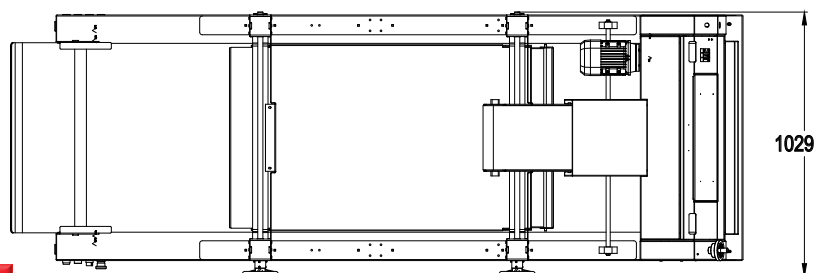
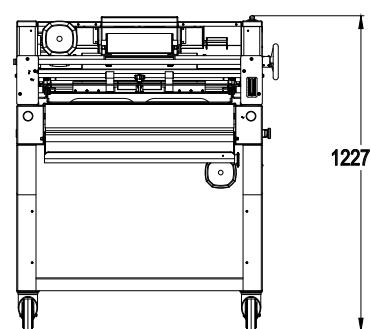
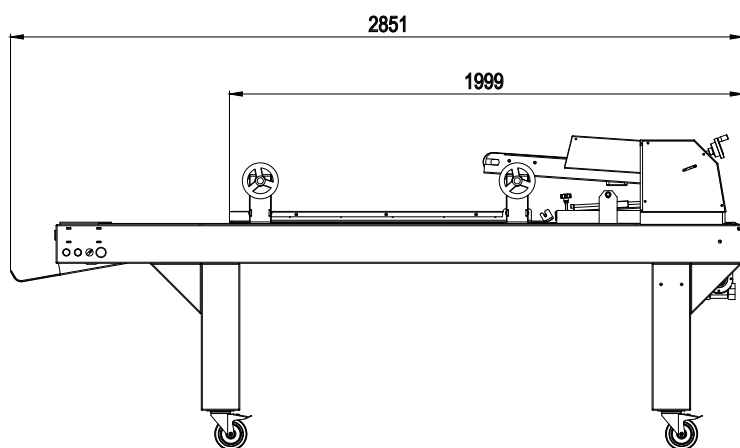
OPTIMA

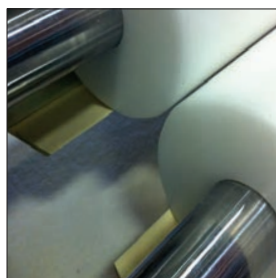
Moldeadora horizontal

- ✓ Moldeado horizontal para un respeto total de la masa
- ✓ Cadencia mantenida
- ✓ Grandes volúmenes de producción
- ✓ Silenciosa (-65 db)
- ✓ Todo acero inoxidable



Hasta 1800 piezas/hora





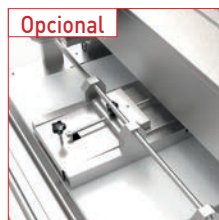
Rasquetas fáciles de limpiar



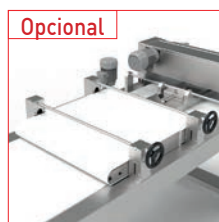
Dos rodillos de laminación en polietileno alimentario



Indicadores ergonómicos y precisos



Opcional

Formmaster
Cinta de alargamiento motorizado

Opcional

Rollmaster
Tapis d'allongement motorisé

Opcional

Divimaster
Systema de corte 4 panecillos
Solo disponible con **Formmaster** y **Rollmaster****OPTIMA****CARACTERÍSTICAS**

Peso mín./máx. de pastones en g	50/1300
2 rodillos de laminación en PETP alimentario	•
Cadencia máx. piezas/hora	1800
Alimentación	400 V trifásico
Potencia motor en kW	0,37
Cinta	Whooltop
Peso en kg	180

A ELECCIÓN

Mandos izquierda/derecha	a petición
--------------------------	------------

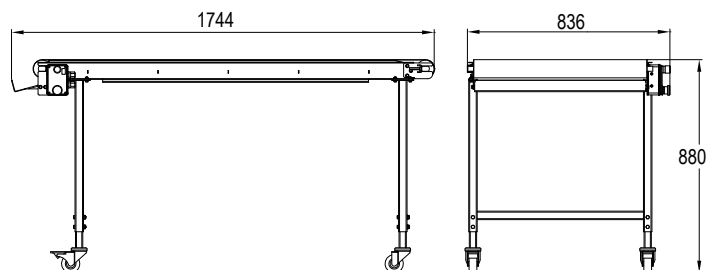
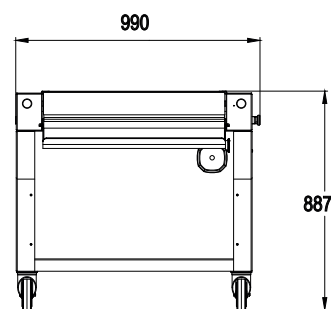
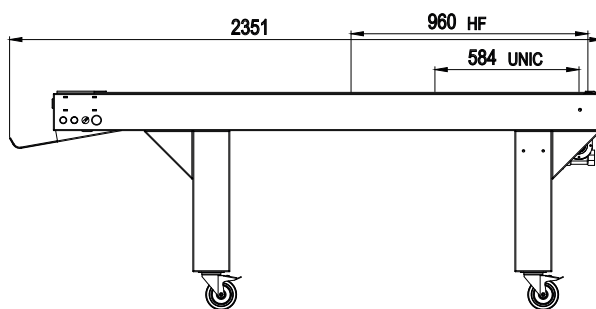
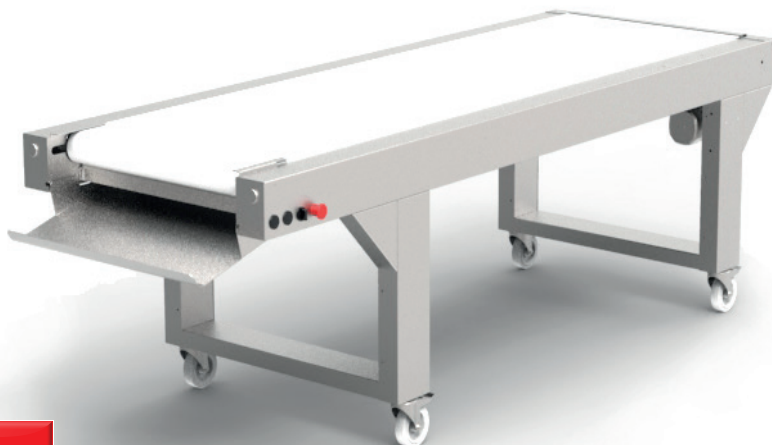
OPCIONES

Formmaster	•
Rollmaster	•
Divimaster	•
Cinta de alimentación	•

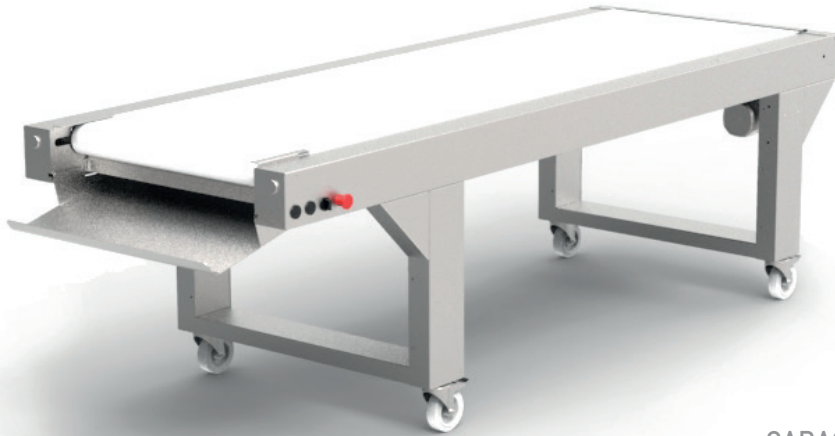
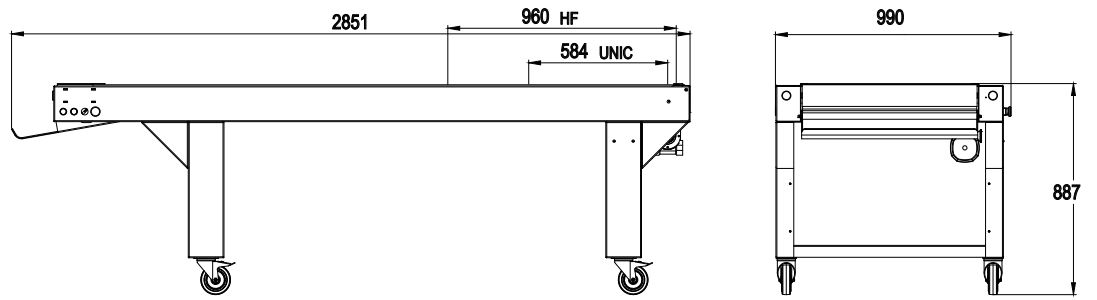
CARACTERÍSTICAS

	OPTIMA + Formmaster	OPTIMA + Rollmaster	OPTIMA + Formmaster + Rollmaster	OPTIMA + Formmaster + Rollmaster + Divimaster
Peso mín./máx. de pastones en g	50/1300	50/1300	50/600	300/600
2 rodillos de laminación en PETP alimentario	•	•	•	•
Cadencia máx. piezas/hora	1800	1200	1200	1200x4
Potencia motor en kW	0,8	1	1 (2x0,37 + 0,18)	1 (2x0,37 + 0,18)
Peso en kg	310	320	328	333

Cintas de evacuación moldeadora

NEW *DRIVY-S***NEW** *MOOV-M*

NEW MOOV-L



	DRIVY-S	MOOV-M	MOOV-L
CARACTERÍSTICAS			
Longitud	1,5m	2m	2,5m
A ELECCIÓN			
Mandos	izquierda/ derecha	izquierda/ derecha	izquierda/ derecha

Zócalos moldeadora inox

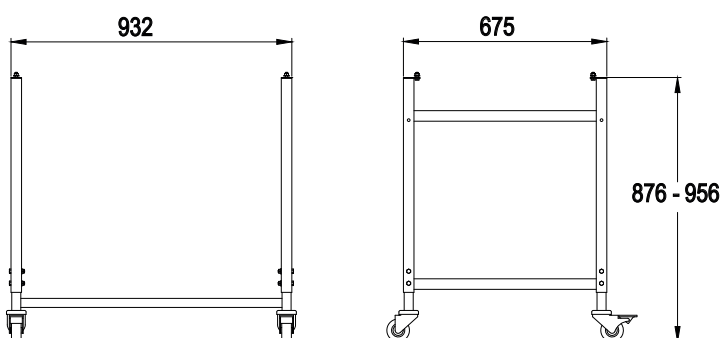
Zócalo simple



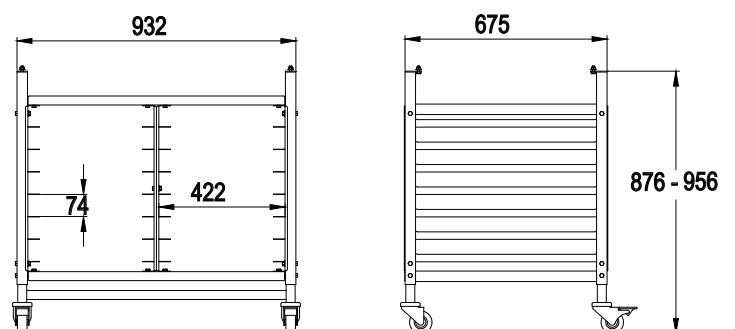
Zócalo con compartimentos



Dimensiones zócalo simple (en mm)



Dimensiones zócalo con compartimentos (en mm)





Descanso

Las técnicas y características de panadería difieren para en Ámsterdam, París, Boston o Bamako. JAC propone una gama de grupos automáticos con tiempos de descanso adaptados:

PRO+, para un descanso de unos 20'.

PRO LINE, para un descanso de 4' a 5'.

LPS, para un descanso rápido en una cinta transportadora polivalente.

Higiene

Nuestro distribuidor PRO+ responde a las exigencias de higiene más elevadas.

Diseño innovador con paredes interiores lisas, revestimiento exterior inox, lámparas UV y extractores de aire para evitar la proliferación bacteriana.

Gama

Cualquier que sea su grupo automático, se podrá configurar con toda nuestra gama.

Pesadora volumétrica GD, GDS o PE50P, moldeadora vertical u horizontal.

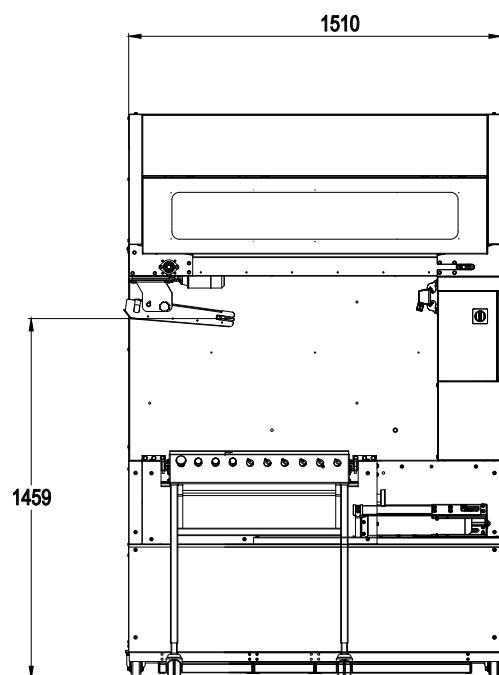
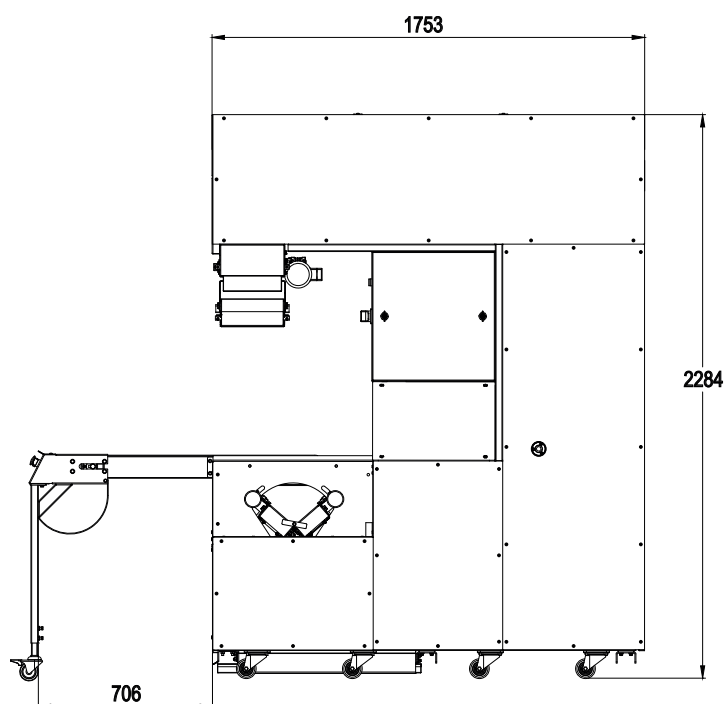
PRO+

- ✓ Higiene máxima : doble estructura plana
- ✓ Cadencia elevada
- ✓ Compacta y ergonómica
- ✓ Disponible en dos tamaños
- ✓ Carga izquierda o derecha

Hasta 1600 piezas/hora



*Pesadora y moldeadora no incluidas





Moldes con 2 lados de trabajo
(Arconet®)
Tratamiento antibacteriano e hidrófugo.



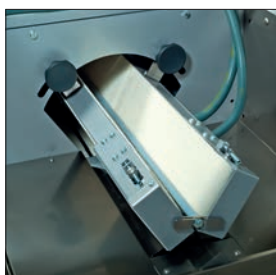
Lámpara UV germicida con protección y extractor de aire
Esteriliza la zona de reposo y evacúa la humedad.



Cuadro de control
Para un control simple y centralizado.



Torreta de descarga
Orientable a 180° para una configuración con moldeadora externa.



Boleadora horizontal
Inclinación ajustable de las cintas para un ajuste preciso.



Cinta de evacuación long. (200 cm)

CARACTERÍSTICAS

PRO+

Lámpara germicida	•
Cinta de evacuación retráctil	•
Cinta de descarga	•
Distribuidor de harina	•
Moldes hidrófugos (Arconet®)	•
Boleadora ajustable	•
Extractor de aire	•
Potencia motor en kW	0,72
Peso neto en kg	655

A ELECCIÓN

Alimentación	230 V trifásico 400 V trifásico
Cinta de descarga de pastones	Interior Exterior Exterior long.
Tipo de salida	Izquierda Derecha
Colocación de la pesadora	Frontal Lateral

OPCIONES

Cinta de descarga exterior	•
Cinta transportadora de entrada	•
Alimentación 230 V-380 V trifásico 60 Hz	•
Cinta de evacuación long. (200 cm)	•

MOLDES ESTÁNDARES: PASTONES 600 G MÁX.

CARACTERÍSTICAS

Altura x anchura x profundidad en cm	230 x 150 x 175
Longitud de moldes en cm	122
Anchura de moldes en cm	13
N.º de moldes útiles	59
Capacidad útil pastones de 350 g	295
Número de pastones por molde	5
Capacidad útil pastones de 550 g	236
Número de pastones por molde	4

MOLDES ESTÁNDARES: PASTONES 600 G MÁX. **TIEMPO DE REPOSO EN MIN.**

NÚMERO DE PASTONES	NÚMERO POR MOLDE	960/h	1200/h	1400/h
236	4	15	12	10
295	5	18	15	13
413	7	26	21	18

MOLDES ANCHOS: PASTONES 950 G MÁX.

CARACTERÍSTICAS

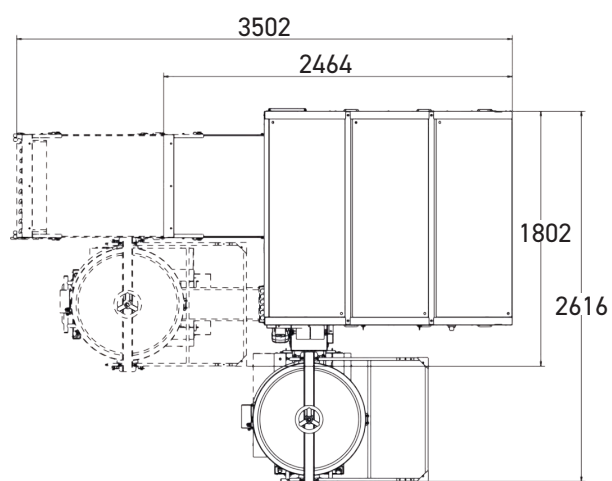
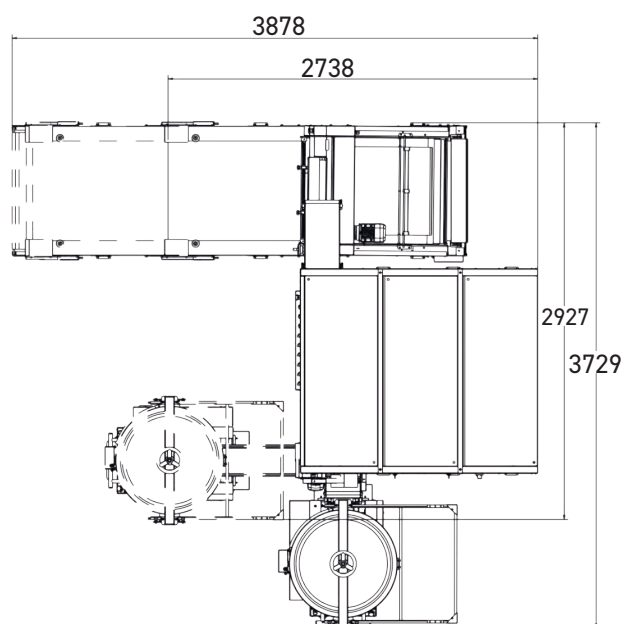
Altura x anchura x profundidad en cm	230 x 150 x 175
Longitud de moldes en cm	122
Anchura de moldes en cm	16
N.º de moldes útiles	47
Capacidad útil pastones de 350 g	235
Número de pastones por molde	5
Capacidad útil pastones de 550 g	188
Número de pastones por molde	4
Capacidad útil pastones de 950 g	141
Número de pastones por molde	3

MOLDES ANCHOS: PASTONES 950 G MÁX. **TIEMPO DE REPOSO EN MIN.**

NÚMERO DE PASTONES	NÚMERO POR MOLDE	960/h	1200/h	1400/h
141	3	8	7	6
188	4	12	9	8
235	5	15	12	10
329	7	21	17	14



ALGUNOS EJEMPLOS DE CONFIGURACIONES...



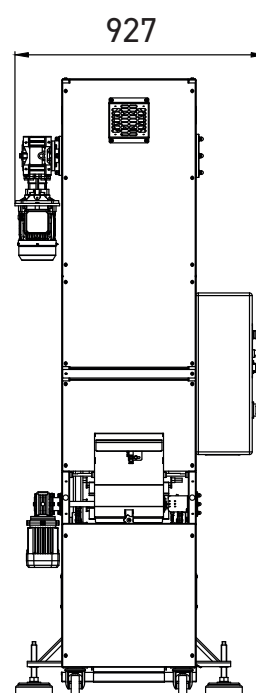
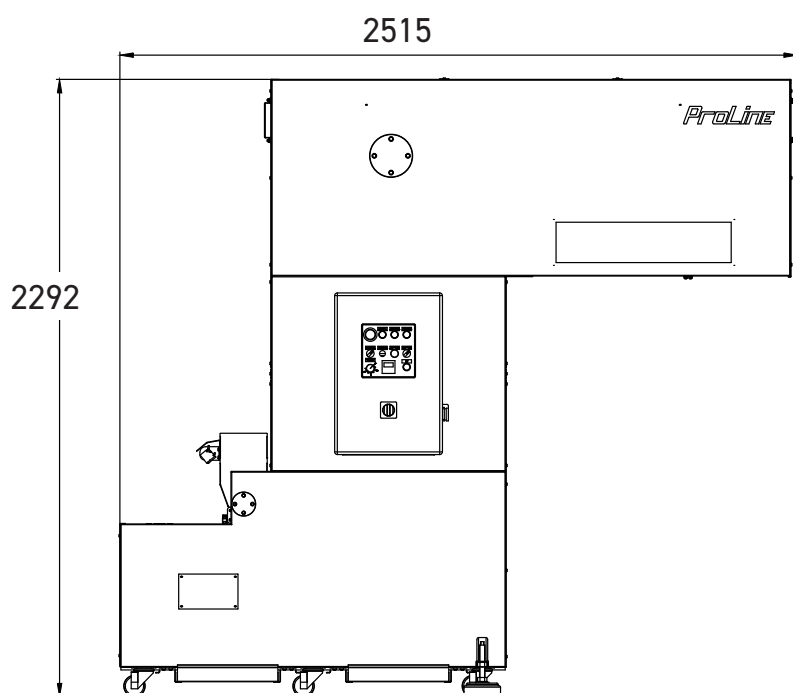
PROLINE

- ✓ Flexibilidad que permite tratar diversos tipos de masa
- ✓ Cadencia elevada
- ✓ Compacta
- ✓ Ergonómica
- ✓ Harinadora de moldes



Hasta 1800 piezas/hora

*Pesadora y moldeadora no incluidas





Harinadora de moldes
Evita que los pastones se peguen.



Extractor de aire
Evacúa la humedad.

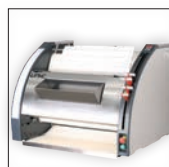


Lámpara UV germicida
Esteriliza la zona de descanso.

Módulos complementarios



Pesadora con preboleadora
GD
GDS
PE50P



Moldeadora horizontal o vertical
UNIC
TRADI
FORMA
HF
OPTIMA



Cinta de descanso
DRIVY-S
MOOV-M
MOOV-L

PROLINE

CARACTERÍSTICAS

Peso máx. de los pastones preestiramiento en g	700
Peso máx. de los pastones preboleado en g	550
Longitud de los moldes en cm	30
Anchura de los moldes en cm	13
Número de moldes	90
Número de moldes útiles	65
Lámpara UV germicida con protección y extractor de aire	•
Harinadora de moldes	•

A ELECCIÓN

Alimentación	230 V trifásico 400 V trifásico
Tipo de salida	Izquierda Derecha

OPCIONES

Cinta de salida izquierda/derecha

•

CADENCIA (PIEZAS/HORA)

	960	1200	1400	1800
Tiempo de reposo en min.	5:00	3:15	3:00	2:00



Baguette 350 g



Baguette Tradicional 350 g



Baguette Tradición puntas 350 g



Pan de molde 500 g



Pan 550 g

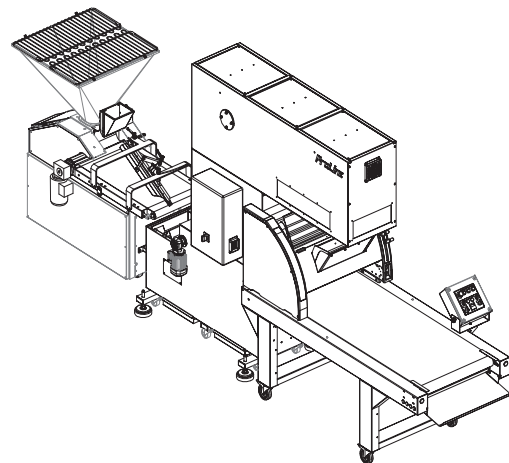
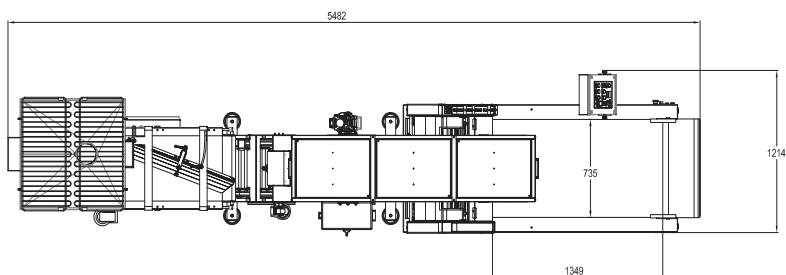


Pan tradicional 550 g

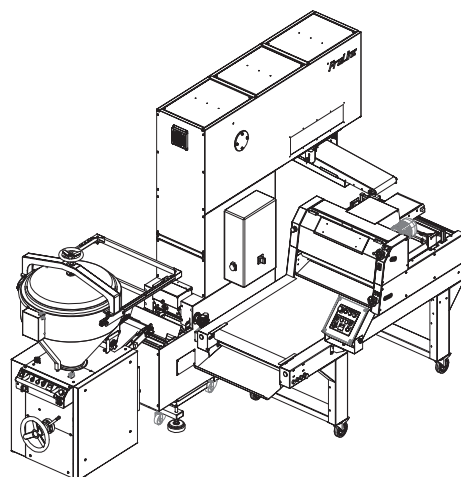
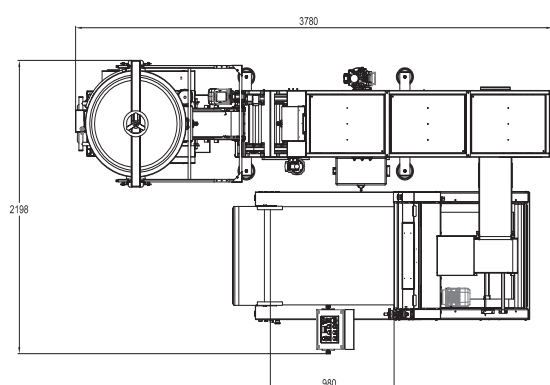


Bâtard de centeno 550 g

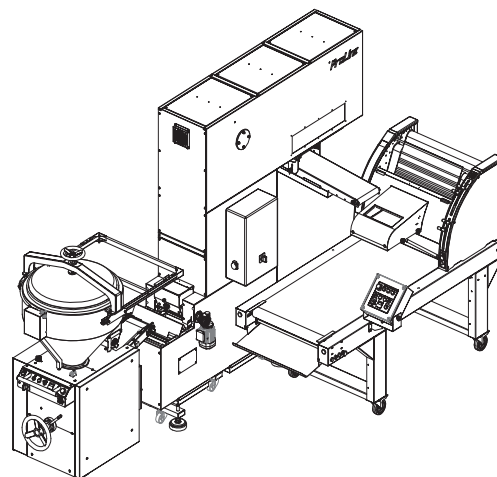
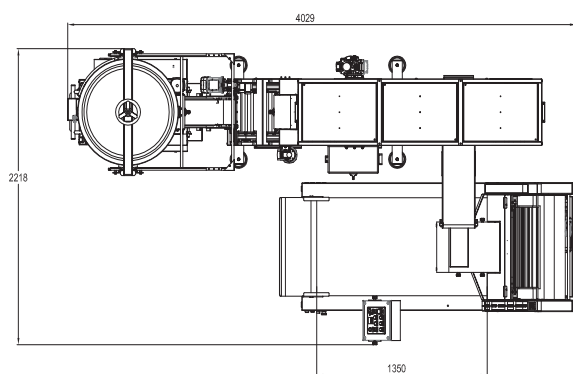
PROLINE + GDS + UNIC + MOOV-M



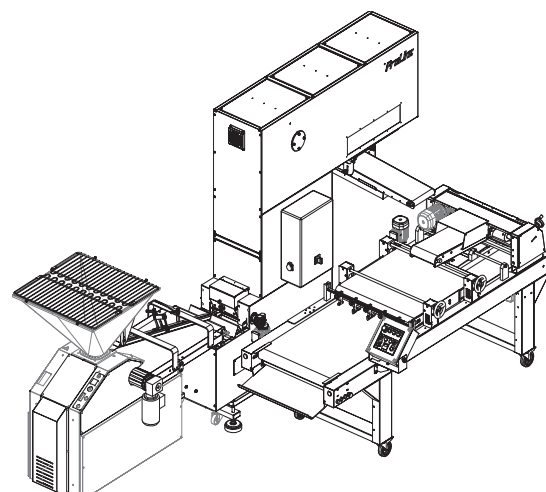
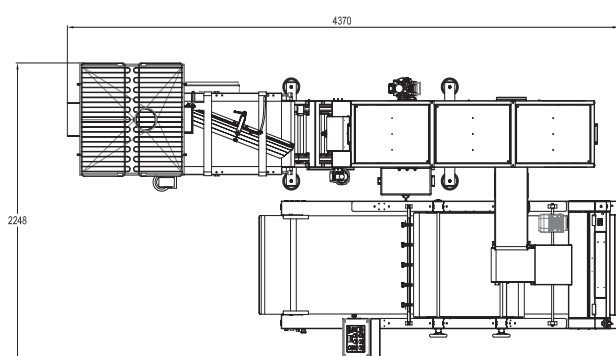
PROLINE + PE50P + HF + MOOV-M



PROLINE + PE50P + UNIC + MOOV-M



PROLINE + GDS + OPTIMA



PRO+ Y PROLINE SON COMPATIBLES CON LOS SIGUIENTES PRODUCTOS...

PE50P



GD



GDS



UNIC

TRADI

FORMA

HF

MOOV

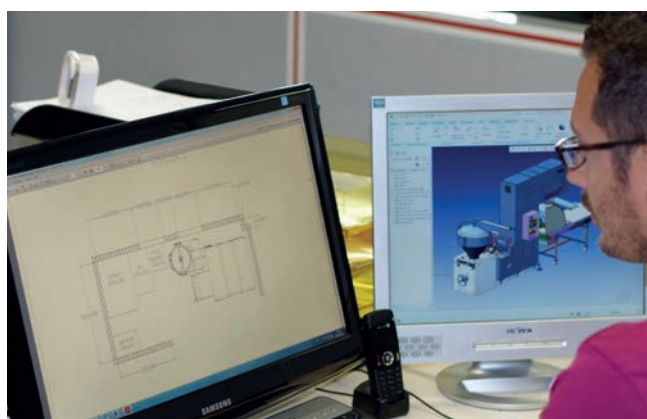


MOOV

OPTIMA

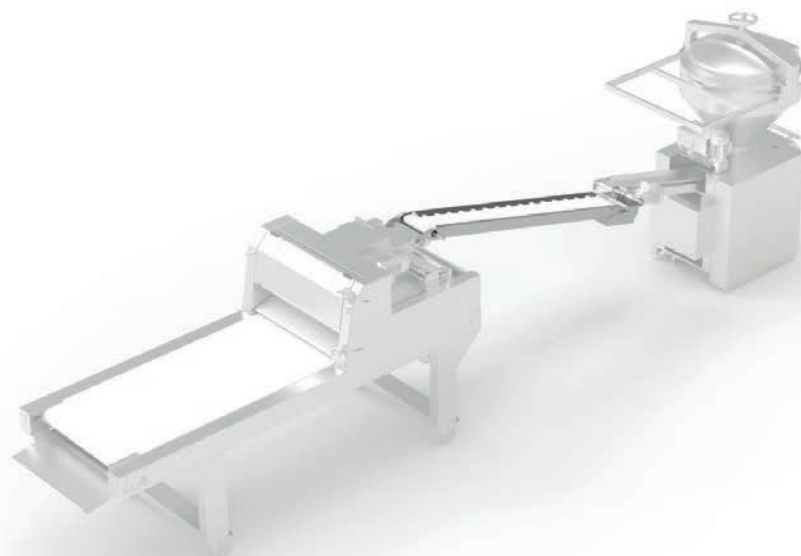


NUESTROS EQUIPOS DE VENTA Y NUESTROS TÉCNICOS ESTÁN A SU DISPOSICIÓN PARA ASESORARLE EN MATERIA DE EQUIPAMIENTO Y DE OPCIONES PARA SU PLANO DE DISTRIBUCIÓN. ¡NO DUDE EN CONTACTARNOS!

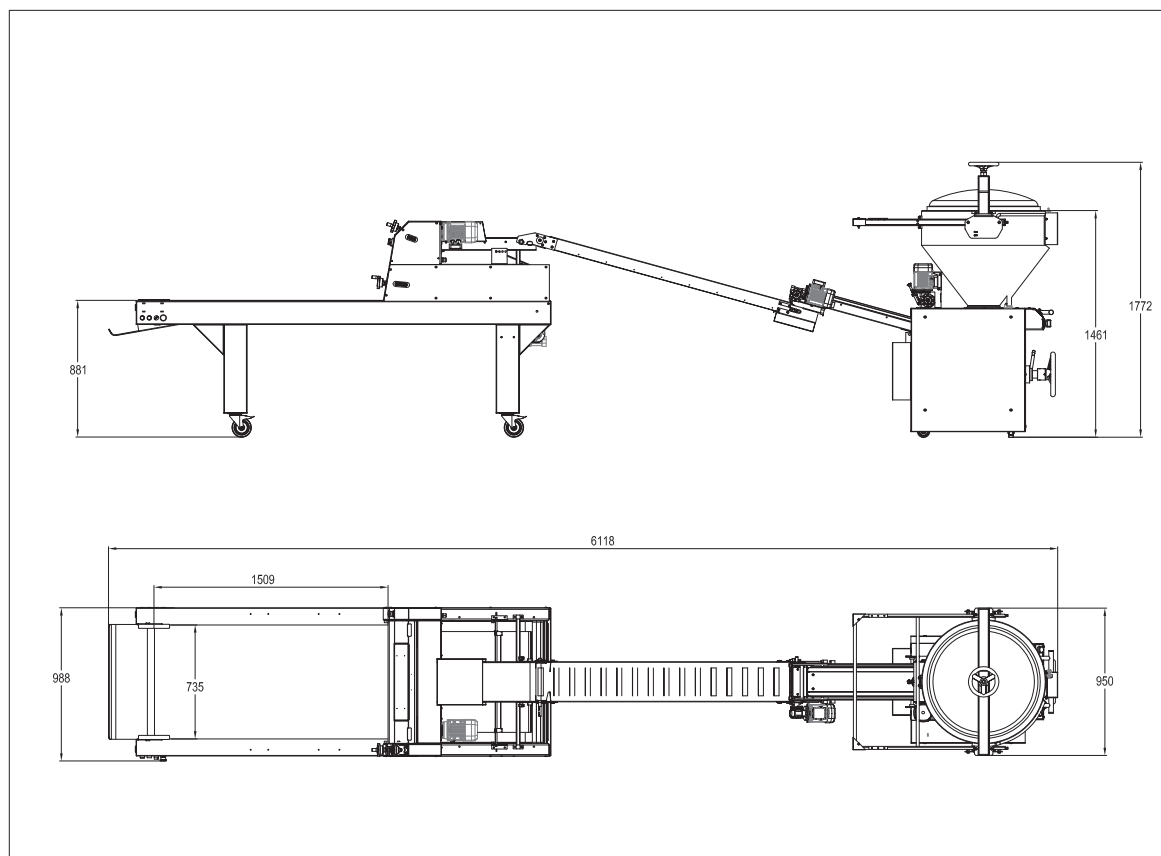


LPS

- ✓ Línea de producción simplificada
- ✓ Cadencia elevada
- ✓ Fácil mantenimiento
- ✓ Polivalencia
- ✓ Configuración personalizada a pedido



Ejemplo de configuración



PRO+ Y PROLINE SON COMPATIBLES CON LOS SIGUIENTES PRODUCTOS...

PE50P



GD



GDS



UNIC TRADI



HF



MOOV



MOOV



OPTIMA



NUESTROS EQUIPOS DE VENTA Y NUESTROS TÉCNICOS ESTÁN A SU DISPOSICIÓN PARA ASESORARLE EN MATERIA DE EQUIPAMIENTO Y DE OPCIONES PARA SU PLANO DE DISTRIBUCIÓN. ¡NO DUDE EN CONTACTARNOS!



Más de 250 distribuidores en el mundo

Del especialista...

Conoce bien su oficio y exige la mejor calidad para su producción. Tanto en el taller como en la tienda, quiere que todo esté perfecto. Y para ello la maquinaria que ha adquirido resulta esencial. La ha escogido por sus prestaciones y su rendimiento: tiene que funcionar sin ningún problema sometida a un uso intensivo muchos años y, en caso de incidentes, una persona competente de nuestro servicio técnico tiene que poder ayudarle por teléfono o in situ de inmediato.

...al especialista

Porque el servicio está a menudo vinculado a la proximidad geográfica, JAC cuenta con una red de 250 distribuidores por todo el mundo. De este modo, aseguramos la asistencia técnica y humana necesaria para que esté 100 % satisfecho con JAC, tanto en Tokio, como en París, Dakar o Boston. Conocimiento de nuestros productos, piezas de recambio habituales, competencia y rapidez... En relación directa con el centro de diagnóstico y resolución de averías de JAC, disponen asimismo de todas las recomendaciones de las fábricas.

Normas de seguridad e higiene

Todas las novedades JAC están sujetas a las revisiones de seguridad e higiene más estrictas. Nuestras reuniones frecuentes con los organismos reguladores internacionales nos llevan a anticipar las futuras normas. Al adquirir el material JAC, usted se beneficia de las mejores garantías de conformidad.



Esta garantía es válida en todas las piezas de la máquina, excluido las piezas de desgaste. No dude en ponerse en contacto con su distribuidor autorizado para solicitar más información.



Contactos de Servicio - Piezas de Recambio

Tél. : +32/(0)4 234 98 70 (SAV Cortadoras)
Tél. : +33/(0)3 25 86 00 16 (SAV Cortadoras)
Tél. : +33/(0)3 25 86 00 42 (SAV Mecanización)
Tél. : +49/(0)622 69 52 600

Fax : +32/(0)4 234 98 97 (PDR Cortadoras)
Fax : +33/(0)3 25 86 00 30 (PDR Mecanización)
Fax : +49/(0)622 69 52 600

E-mail : services@jac-machines.com





www.jac-machines.com

EUROPA

JAC s.a. Liège
Tél. : +32 (0)4 234 98 70
Fax : +32 (0)4 234 98 97
info@jac-machines.com

JAC s.a. Langres
Tél. : +33 (0)3 25 86 00 20
Fax : +33 (0)3 25 86 00 30
mail@jac-machines.com

RUSSIA

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

EE. UU.

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

Servicio de contactos - Piezas de recambio

Tel.: +32/(0)4 234 98 70 (SPV: cortadoras)
Tel.: +33/(0)3 25 86 00 16 (SPV: cortadoras)
Tel.: +33/(0)3 25 86 00 42 (SPV: proceso)
Tel.: +49/(0)622 69 52 600

Fax: +32/(0)4 234 98 97 (Piezas de recambio: cortadoras)
Fax: +33/(0)3 25 86 00 30 (Piezas de recambio: proceso)
Fax: +49/(0)622 69 52 600



Garantía válida para todas las piezas de su máquina, excepto consumibles.

No dude en contactar a su revendedor autorizado para disponer de más información.