

Catalogo

2020 JAC



JAC



Pain ménage AB[®]
VTK 6,00€ le kilo

Pain complet AB[®]
VTK 6,35€ le kilo

Pain de campagne AB[®]
VTK 6,35€ le kilo

Pain de
Purée
Purée
1 → 1,20€
2 → 2,30€

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

Pain de
céréales
VTK 6,35€ le kilo

Pain de
céréales
à la coupe
5,70€ le kilo

6 Al vostro ascolto e al vostro servizio...

8 Le nostre competenze

Taglierine per pane



12 Taglierine semiautomatiche a telai



20 Taglierine automatiche a telai



28 Taglierine automatiche a lama circolare



38 Taglierine self-service a telai



44 Taglierine self-service a lama circolare



50 Taglierine a taglio orizzontale



54 Taglierine a taglio continuo

Meccanizzazione della pasta



64 Fermentatori per lieviti



68 Spezzatrici idrauliche



72 Spezzatrici-formatrici



84 Spezzatrici volumetriche



90 Camere di riposo



98 Formatrici



110 Gruppi automatici

Al vostro ascolto e al vostro servizio...



R&S

JAC ha creato un polo Ricerca e Sviluppo suddiviso in 2 segmenti: affettatura del pane e meccanizzazione della pasta. Presenti in ogni fabbrica e in collegamento diretto con gli altri servizi, questi segmenti hanno il compito di tener conto delle esigenze della clientela per migliorare i prodotti e adattarsi sempre più ai bisogni del mercato.



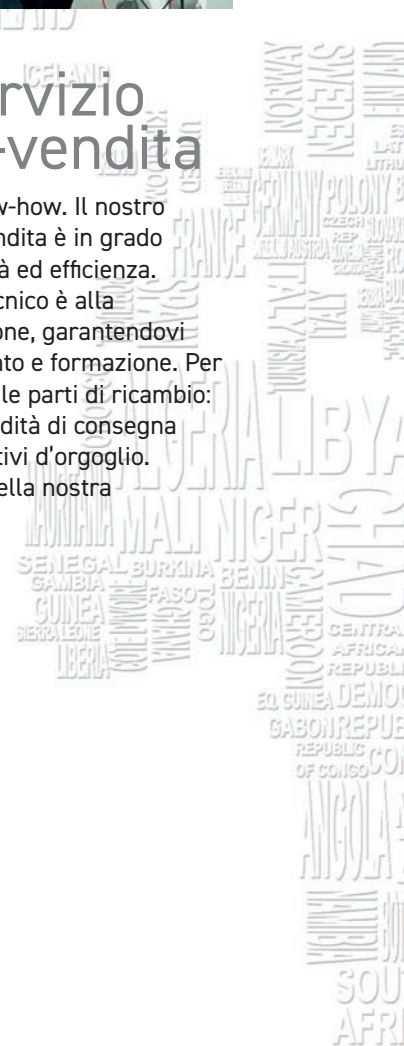
Commerciale

Interattivo e multiculturale: due aggettivi che definiscono il nostro staff commerciale. La sua aspirazione: essere vicino a voi, ovunque vi troviate. Comprendere, analizzare e rispondere efficacemente alle vostre aspettative ovunque voi siate.



Servizio post-vendita

Reattività e know-how. Il nostro servizio post-vendita è in grado di offrirvi rapidità ed efficienza. Il nostro staff tecnico è alla vostra disposizione, garantendovi accompagnamento e formazione. Per quanto riguarda le parti di ricambio: know-how e rapidità di consegna sono i nostri motivi d'orgoglio. Due punti forti della nostra organizzazione.



ovunque vi troviate!



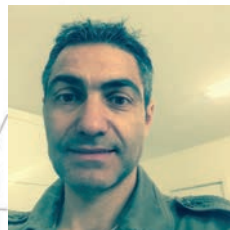
«Fin dall'acquisto della prima macchina, JAC mi ha conquistato e non ho più cambiato fabbricante nel corso degli anni. Oggi è presente un'affettatrice JAC in ognuna delle mie filiali.»
Mr Hans-Peter Saur
 «Bäcker Saur»
 Harb am Neckar, Deutschland



«Lo sviluppo della nostra azienda si è basato sulla vendita del pane casereccio fatto con il lievito tradizionale prodotto con il Tradilevain. Un'altra priorità è stata quella di dotare tutti i nostri negozi della giusta affettatrice, per questo lavoriamo con JAC già da molti anni.»
Wojtek Skatbania
 «Piekarnia Rustykalna»
 Radom, Poland



«Il pane è vita, produrlo correttamente significa rispettarla. Con JAC la produttività si semplifica.»
Christophe Zunic
 «Le four à bois»
 Reims, France



«La prestazione e l'affidabilità delle macchine JAC si sono rivelate assolutamente eccezionali, fanno parte dei nostri bisogni di produzione e rappresentano un investimento decisamente vitale per la nostra azienda.»
Sab Spiniello
 «Paesano Bakery»
 Kensington Park, Australia



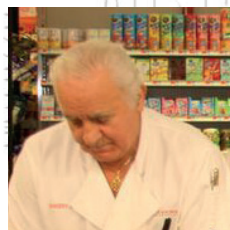
«Il motore della mia azienda è il Tradilevain di JAC. Ma sono anche un fan accanito del metodo Tradiform, in quanto mi permette di fare praticamente di tutto.»
Vincent Foré
 «Boulangerie Van Cauwenberghe»
 Destelbergen, Belgium



«FORMA permette di migliorare la qualità dei prodotti e di ottimizzare la formatura, il tutto in un'unica macchina. L'opzione 10/20 della DIV presenta un vantaggio pratico, in quanto permette di utilizzare pastoni di peso superiore a 1 kg e, grazie alla nostra DURO, assicura un taglio di qualità, senza un eccesso di mollica e senza sbriciolamenti.»
Ilya Pavlov
 «Lenta»
 St Pétersbourg, Russia



«Ogni mattina sforniamo del pane fresco con questa macchina JAC stabile ed efficace.»
Jia-Ling, Wu
 «Feco Corporation»
 Taipei City, Taiwan



«L'apparecchiatura JAC ci ha permesso di ampliare la nostra gamma di prodotti.»
Alan Crosley
 «Empire Bake»
 New York, United States

Taglierine per pane

Taglierine semiautomatiche a telai

PICO



DURO



MODENA+



Taglierine automatiche a telai

PICOMATIC



ECO+



FACE+



Taglierine automatiche a lama circolare

VARIA PRO



SLIM PRO



VOLTA PRO



Taglierina automatica a lama corcolare integrabile

INTEGRA



Il nostro know-how

Inventiva

L'inventiva è il nostro motore. Vogliamo sorprendervi con soluzioni originali e utili.

L'ultimo nato, la SLIM, ne è l'esempio perfetto. Affettare in modo diverso per ridurre l'ingombro ci ha proiettati verso tecnologie ed innovazioni insospettite.

Comfort

Tutte le nostre taglierine a disco sono dotate di un morsetto automatico perché per JAC il comfort viene prima della tecnologia.

Posizionate il pane, chiudete il coperchio e il morsetto bloccherà automaticamente il pane.

Igiene

Il cassetto raccogli-briciole è situato dietro lo sportello frontale, una posizione ideale. Le briciole vengono raccolte, senza fuoriuscite. Grazie alla sua capienza, è accessibile senza difficoltà. Si tratta di un esempio concreto del nostro sforzo costante di conciliare igiene, comfort e prestazioni.



Taglierine self-service a telai

NEW SELF

BAGG BAG



Taglierine self-service a lama circolare

VARIA SELF

SLIM SELF



Taglierine a taglio orizzontale

ZIP



Taglierine a taglio continuo

CHUTE

SWIFT

FULL



Efficienza

L'Intelligent Slicing Concept (ISC) è un sistema brevettato di gestione automatica permanente che adatta il taglio del pane alla sua consistenza. Questo sistema brevettato permette di tagliare qualsiasi tipo di pane (aerato, croccante o denso) senza l'intervento dell'operatore e senza la necessità di regolare l'taglierine. Costruita a vostra immagine, la taglierina JAC ISC vanta delle vere e proprie competenze.

Ergonomia

Le ricerche di ergonomia hanno spinto portato gli ingegneri JAC a concepire un invertitore di forza accoppiato alla leva taglierine. Questo dispositivo vi permetterà di ridurre i vostri sforzi durante la giornata, garantendovi sempre un taglio veloce ed efficiente. L'azione prodotta dalla leva a trazione progressiva ha inoltre l'effetto di avviare il taglio con cura e garantire una pressione sostenuta all'uscita del pane tagliato.

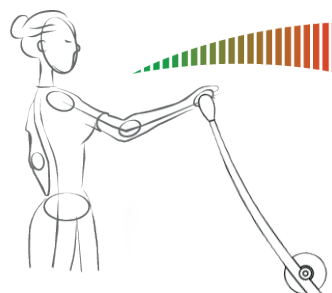
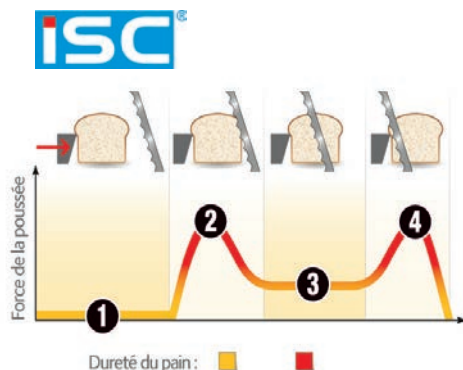
Sicurezza

Le norme recenti impongono la presenza di un coperchio posteriore che impedisca l'accesso alla zona di taglio durante il ciclo automatico.

JAC è andato oltre, proponendovi un coperchio ad azionamento ed apertura automatizzate.

Posizionate il pane e chiudete il coperchio: il ciclo di taglio verrà azionato automaticamente.

Dopo aver terminato di tagliare il pane, il coperchio si apre automaticamente e la macchina è pronta a ricevere un altro pezzo di pane. Massima ergonomia e sicurezza!



Meccanizzazione della pasta

Fermentatori per lievito

TRADILEVAIN



Spezzatrici idrauliche

DIV

DIV-R



Spezzatrici-formatrici

DIVIFORM

DIVIFORM+

TRADIFORM

PANIFORM



Pesatrici volumetriche

GD

GDS

PESOP



Il nostro know-how

Efficienza

Molto più di una macchina: un concept globale. In quantità specialista del trattamento della pasta, JAC vi propone soluzioni complete.

Dal momento che una spezzatrice-formatrice è efficace al 100% solo se utilizzata nel modo indicato e con gli utensili che l'accompagnano, JAC vi permette di costruire un forno ergonomico, compatto, con soluzioni semplici e pratiche (carrelli porta-teglie, cassetti, mobile Mobilo, etc.).



Igiene

Desideroso di offrire una gamma di apparecchiature dall'igiene irreprensibile, JAC propone nuove formatrici, spezzatrici e spezzatrici-formatrici dotate di carpenteria inox.



Facilità

Dato che le paste collose creano notevoli problemi di pulizia, JAC tratta la vasca in profondità con la tecnologia Easy Clean, procedura molecolare a base di particelle d'argento dalle caratteristiche anti-aderenti e anti-batteriche davvero uniche.

Easy Clean
technology



Camere di riposo

MB



BA



BA PRO



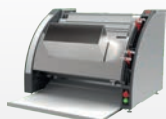
Formatrice per baguette tradizionale

ROLLFORM



Formatrici verticali

LNIC



TRADI



FORMA



Formatrici orizzontali

HF



OPTIMA



Gruppi automatici

PRO+



PROLINE



LPS



Comfort

Tutte le macchine DIV-R e Tradiform sono dotate di sistema anti-spruzzo di farina (brevettato). La giunzione presente sul coperchio impedisce la fuoriuscita della farina spruzzata durante l'operazione di compressione. Queste polveri vengono convogliate attraverso un condotto, in una scatola posta nella parte frontale della macchina.



Ergonomia

JAC ha sviluppato un sistema semplificato di sostituzione delle griglie, sicuro e senza sforzi. La manipolazione delle spezzatrici-formatrici oggi non richiede più l'intervento di braccia muscolose. Grazie al sistema Click & Cut, la lavorazione della pasta è a portata di tutti. Ciò rappresenta un notevole passo avanti in termini di ergonomia!

click
& cut!



Risparmio

Dal momento che anche il silenzio è un elemento determinante per il comfort d'uso, le spezzatrici JAC sono dotate di centrali idrauliche particolarmente silenziose (-65db) e funzionano unicamente quando la leva è azionata.

 START & STOP





Gamma completa

Da tavolo o su rotelle, con larghezza di taglio da 45 o 60 cm, con fetta singola o doppia... JAC vi propone una gamma di taglierine adatta a tutte le vostre esigenze. Grazie al suo look classico, al design essenziale e al colore scelto da voi, le nostre taglierine si adatteranno facilmente al vostro panificio.

Democratica

Prezzi accessibili e parametri di qualità ambiziosi:
telai robusti, leva ergonomica a trazione progressiva, rotelle autobloccanti, coltelli rinforzati, avvio e arresto automatici mediante l'azionamento della leva e del cassetto raccogli-briciole ergonomico (Modena+).

Robusta

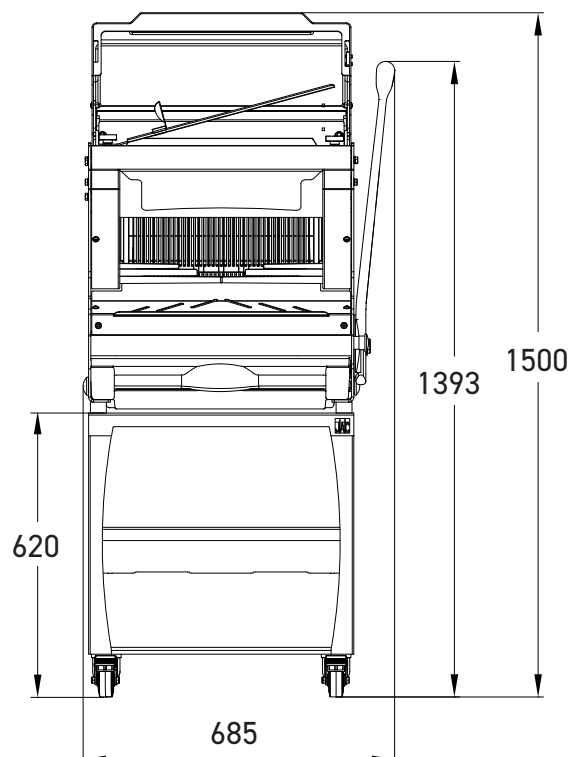
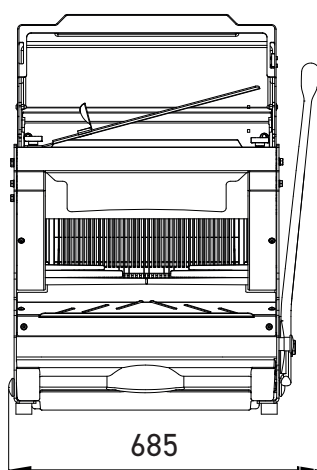
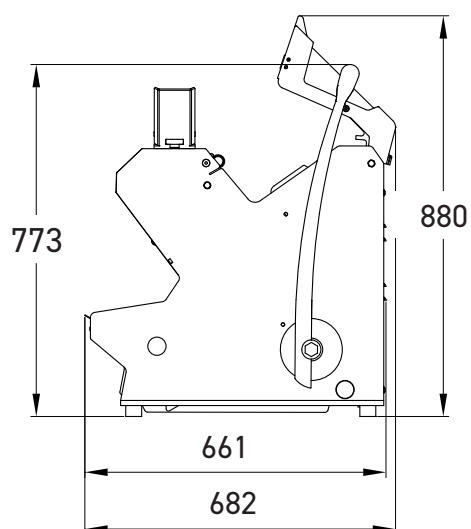
Una manutenzione regolare garantisce la longevità della vostra taglierina. Sarà in grado di tagliare il pane in base alle vostre esigenze, per anni e anni.

PICO

- ✓ Ingombro ridotto
- ✓ Utilizzo sul bancone o su base
- ✓ Leva a trazione progressiva per una gestione ottimale dello sforzo
- ✓ Grande ergonomia grazie al carico frontale



Fino a 200 tagli/ora





Leva a trazione progressiva
Offre una migliore gestione dello sforzo.



Cassetto raccogli-briciole estraibile
In materiale leggero, accessibile da davanti. Capacità 7 l.



JAC FLAPS
Compatta le fette di pane all'uscita dell'tagliere per facilitarne la presa.



Opzionale

Jacfix

Sistema di raccolta del pane a fine taglio per un recupero più facile del pane.



Opzionale

Coperchio di sicurezza posteriore
Azionato mediante leva, si arresta all'inizio del taglio.



Opzionale

Coperchio di sicurezza frontale
La sua apertura durante il taglio provoca l'arresto della macchina.



Accessorio

Base su rotelle, di cui due frenanti.
Spazio portaoggetti e mobilità.



Modello disponibile

Sistema "M"

Sistema di lubrificazione micronizzata delle lame per il taglio di pane ad elevato contenuto di segale o con mollica collosa. Sviluppato da JAC, assicura un consumo minimo d'olio (120 ml/1.000 pezzi di pane) e una qualità di taglio costante.

CARATTERISTICHE

	PICO 450	PICO 450M 
Dimensioni massime del pane (L x l x h) in cm senza coperchio	44 x 30 x 18	44 x 29 x 18
Dimensioni massime del pane (L x l x h) in cm con coperchio	44 x 26 x 16	44 x 26 x 16
Potenza motore in kW	0,49	1,5
Peso netto in kg	105	115
Tipo di lama e dimensioni in mm	Acciaio 13 x 0,5	Teflonato 13 x 0,5

A SCELTA

Spessore del taglio in mm	9 - 18	9 - 12
Altezza dello spingipane	Extra basso (50 mm) Basso (80 mm) Alto (100 mm)	Misch (80 mm)
Alimentazione	230 V monofase 230 V trifase 400 V trifase	400 V trifase
Scelta di colori standard*	•	•

OPZIONI

Motore rinforzato	•	Standard
Coperchio di sicurezza posteriore	•	•
Coperchio di sicurezza frontale e posteriore	•	n/a
Fetta doppia	•	n/a
Colore speciale	•	•
Coltelli speciali	•	Standard teflon
Jacfix	•	•

ACCESSORIO

Base su rotelle, di cui due frenanti	•	•
--------------------------------------	---	---

**COLORI STANDARD

RAL 3013

RAL 9005

RAL 9006

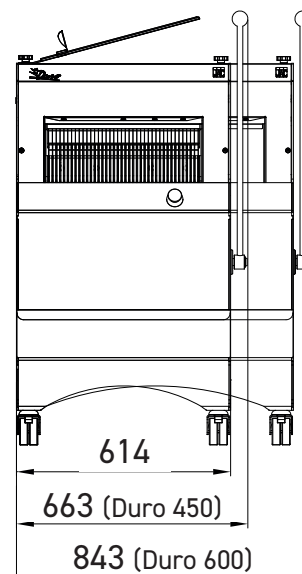
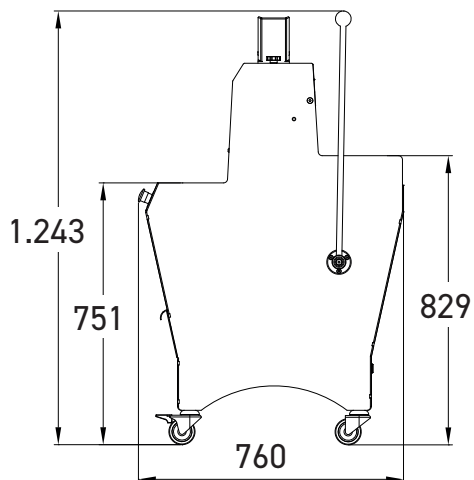
RAL 9010

DURO

- ✓ Robusta
- ✓ Leva a trazione progressiva per una gestione ottimale dello sforzo
- ✓ Disponibile in due larghezze di taglio: da 450 e 600 mm
- ✓ Disponibile con fetta doppia

DURO 450: fino a 200 tagli/ora

DURO 600: fino a 400 tagli/ora





Leva a trazione progressiva
Assicura una migliore gestione dello sforzo.



Opzionale

Fetta doppia
Permette di configurare due larghezze di taglio diverse sulla stessa macchina.



Cassetto raccogli-briciole estraibile
Accessibile sul davanti, capacità 18 l.



Opzionale

Coperchio di sicurezza posteriore inox
Azionato mediante leva, si arresta all'inizio del taglio.



Opzionale

Sopraelevazione di 4 cm/8 cm
Aumenta l'ergonomia delle persone più alte.



Insacchettatrice
Facilita il confezionamento del pane.



Modello disponibile
Sistema "M"

Sistema di lubrificazione micronizzata delle lame per il taglio di pane ad elevato contenuto di segale o con mollica collosa. Sviluppato da JAC, assicura un consumo minimo d'olio (120 ml/1.000 pezzi di pane) e una qualità di taglio costante.

CARATTERISTICHE

	DURO 450	DURO 450M 	DURO 600
Dimensioni massime del pane (L x l x h) in cm	44 x 32 x 16	44 x 31 x 16	60 x 32 x 16
Potenza motore in kW	0,49	1,5	0,49
Peso netto in kg	150	165	175
Tipo di lama e dimensioni in mm	Acciaio 13 x 0,5	Teflonato 13 x 0,5	Acciaio 13 x 0,7

A SCELTA

Spessore del taglio in mm	9 - 18	9 - 12	11 - 18
Altezza dello spingipane	Extra basso (50 mm) Basso (80 mm) Alto (100 mm)	Misch (80 mm)	Extra basso (50 mm) Basso (80 mm) Alto (100 mm)
Alimentazione	230 V monofase 230 V trifase 400 V trifase	400 V trifase	230 V monofase 230 V trifase 400 V trifase

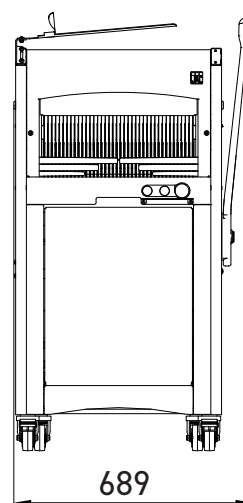
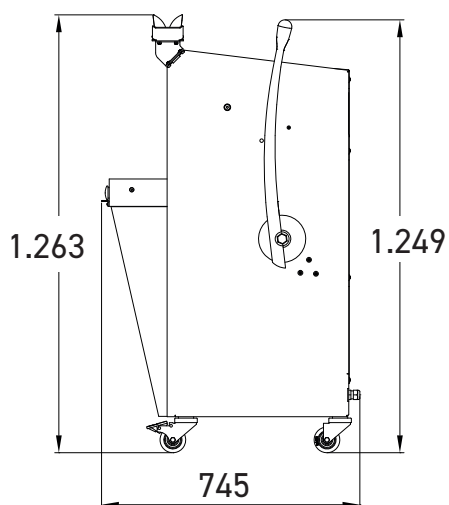
OPZIONI

Motore rinforzato	•	Standard	•
Sopraelevazione di 4 cm	•	•	•
Sopraelevazione di 8 cm	•	•	•
Fetta doppia	•	n/a	•
Coperchio di sicurezza posteriore	•	n/a	•
Soffiatrice-insacchettatrice	•	n/a	•
Contatore giornaliero	•	Standard	•
Colore speciale	•	•	•
Coltelli speciali	•	Standard téflon	n/a

MODENA+

- ✓ Robusta
- ✓ Design essenziale
- ✓ Leva a trazione progressiva per una gestione ottimale dello sforzo
- ✓ Funzionamento silenzioso
- ✓ Notevole ergonomia

Fino a 200 tagli/ora





Leva a trazione progressiva
Assicura una gestione ottimale dello sforzo.



Cassetto raccogli-briciole estraibile
Accessibile sollevando lo sportello frontale azionato mediante martinetti. Capacità 18 l.



JAC FLAPS
Compatta le fette di pane all'uscita dell'taglierine per facilitarne la presa.



Opzionale

Fetta doppia
Permette di configurare due larghezze di taglio diverse sulla stessa macchina.



Opzionale

Contatore giornaliero
Informa l'utente del numero di pezzi tagliati per controllare i periodi di manutenzione.



Opzionale

Sopraelevazione di 4 cm
Aumenta il confort di lavoro delle persone più alte.



Modello disponibile
Sistema "M"

Sistema di lubrificazione micronizzata delle lame per il taglio di pane ad elevato contenuto di segale o con mollica collosa. Sviluppato da JAC, assicura un consumo minimo d'olio (120 ml/1.000 pezzi di pane) e una qualità di taglio costante.

CARATTERISTICHE

	MODENA+ 450	MODENA+ 450M 
Dimensioni massime del pane (L x l x h) in cm	44 x 30 x 16	44 x 29 x 16
Potenza motore in kW	0,49	1,5
Peso netto in kg	165	175
Tipo di lama e dimensioni in mm	Acciaio 13 x 0,5	Teflonato 13 x 0,5
Contatore giornaliero		•

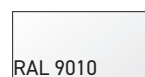
A SCELTA

Spessore del taglio in mm	9 - 18	da 9 - 12
Altezza dello spingipane	Extra basso (50 mm) Basso (80 mm) Alto (100 mm)	Misch (80 mm)
Alimentazione	230 V monofase 230 V trifase 400 V trifase	400 V trifase
Scelta di colori standard*	•	•

OPZIONI

Motore rinforzato	•	Standard
Sopraelevazione di 4 cm	•	•
Fetta doppia	•	n/a
Contatore giornaliero	•	Standard
Colore speciale	•	•
Coltelli speciali	•	Standard téflon

**COLORI STANDARD





Servizio

Continuate a servire i vostri clienti mentre il pane si affetta automaticamente.

Comfort

L'azionamento avviene con la semplice chiusura del coperchio. La sua apertura automatica a fine taglio, il carico frontale e il cassetto raccogli-briciole facilmente accessibile garantiscono una posizione di lavoro comoda e naturale.

Sicurezza ed ergonomia

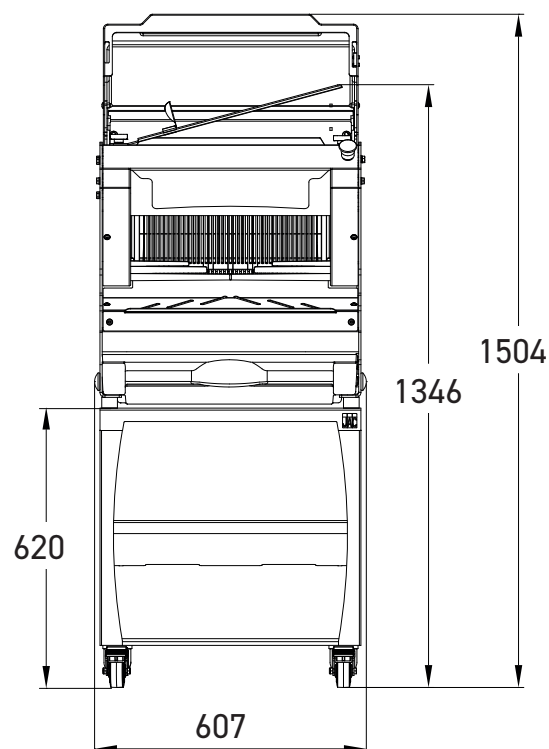
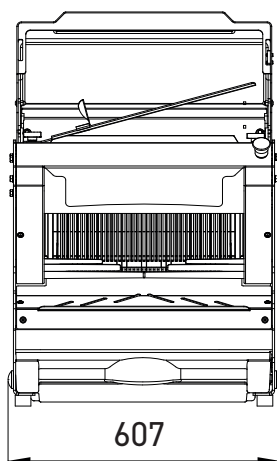
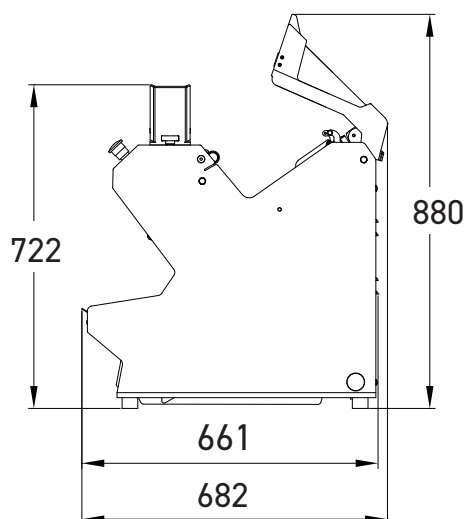
Il coperchio posteriore vi permette di lavorare in tutta sicurezza. Posizionate il pane, chiudete il coperchio... il taglio verrà avviato senza ulteriori interventi. In caso di apertura forzata del coperchio, si interrompe automaticamente.

PICOMATIC Platinum

- ✓ Gestione automatica della pressione e della velocità di taglio tramite il sistema ISC®: nessuna regolazione richiesta
- ✓ Gestione automatica del ciclo di taglio AutoMode (arresto e avvio): nessun pulsante o coperchio (opzionale)
- ✓ Ingombro ridotto
- ✓ Utilizzo su bancone o base opzionale
- ✓ Notevole ergonomia grazie al carico frontale



Fino a 250 tagli/ora





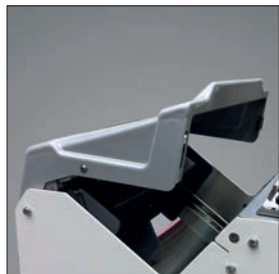
ISC®: Intelligent Slicing Control (brevetto JAC)

Sistema automatico di gestione della pressione e velocità di taglio. Regola in modo permanente la spinta tenendo conto della consistenza del pane. Nessuna regolazione necessaria.



Modello disponibile Sistema "M"

Sistema di lubrificazione micronizzata delle lame per il taglio di pane ad elevato contenuto di segale o con mollica collosa. Sviluppato da JAC, assicura un consumo minimo d'olio (120 ml/1.000 pezzi di pane) e una qualità di taglio costante.



Coperchio di sicurezza posteriore

La sua chiusura avvia la sequenza di taglio, mentre l'apertura avviene automaticamente al termine dello stesso.

Non disponibile con opzione **AutoMode**.



Opzionale

Fetta doppia

Permette di configurare due larghezze di taglio diverse sulla stessa macchina.

Opzionale **Black Edition**



Opzionale

AutoMode

Ciclo di taglio automatico per una gestione del tempo ottimale.

Maggiore accessibilità, assicurando allo stesso tempo un grado di sicurezza ottimale.

Consente un rendimento massimo e un numero di operazioni ridotto.



Acessorio

Base su rotelle, di cui due frenanti. Spazio portaoggetti e mobilità.

CARATTERISTICHE

	PICOMATIC 450	PICOMATIC 450M 
Dimensioni massime del pane (L x l x h) in cm	44 x 30 x 18	44 x 29 x 18
Potenza motore in kW	0,49	1,1
Peso netto in kg	105	115
ISC (Intelligent Slicing Control)	•	•
Tipo di lama e dimensioni in mm	Acciaio 13 x 0,5	Teflonato 13 x 0,5

A SCELTA

Spessore del taglio in mm	9 - 18	9 - 12
Altezza dello spingipane	Extra basso (50 mm) Basso (80 mm) Alto (100 mm)	Misch (80 mm)
Alimentazione	230 V monofase 230 V trifase 400 V trifase	400 V trifase
Scelta di colori standard*	•	•

OPZIONI

Motore rinforzato**	•	Standard
AutoMode	•	•
Finitura Black Edition***	•	•
Pannello di comunicazione****	•	•
Fetta doppia	•	n/a
Colore speciale	•	•
Coltelli speciali	•	Standard teflon
Jacfix	•	•

ACCESSORIO

Base su rotelle, di cui due frenanti	•	•
--------------------------------------	---	---

*Solo con alimentazione 380 V Trifase

*** Solo disponibile su macchine dotate di Automode

**** Non disponibile su macchine dotate di Automode

**COLORI STANDARD

RAL 3013

RAL 9005

RAL 9006

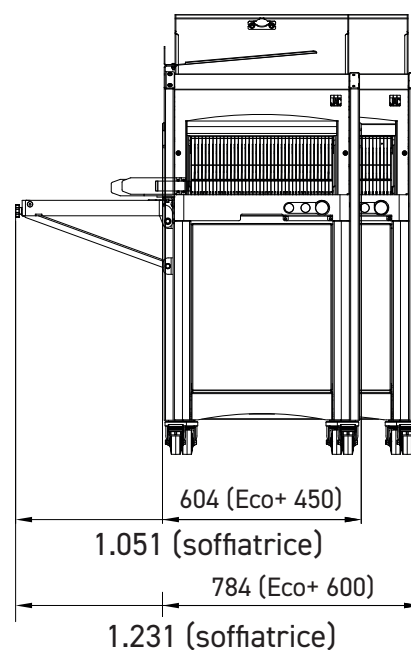
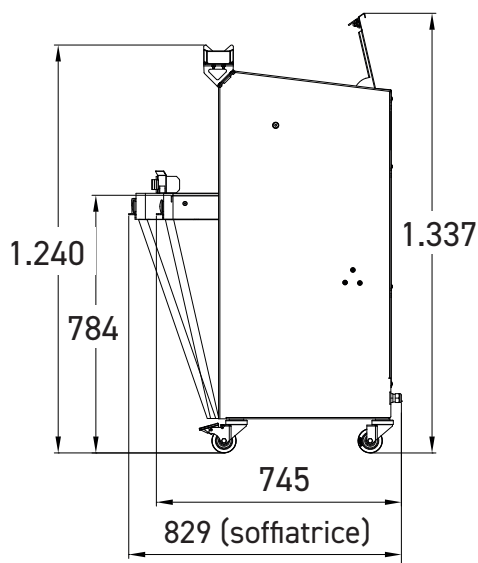
RAL 9010

ECO+

- ✓ Gestione automatica della pressione e della velocità di taglio tramite il sistema ISC®: nessuna regolazione richiesta
- ✓ Gestione automatica del ciclo di taglio AutoMode (arresto e avvio): nessun pulsante o coperchio (opzionale)
- ✓ Facile da usare per tutti
- ✓ Cassetto raccogli-briciole estraibile ed ergonomico.
- ✓ Funzionamento silenzioso

ECO+ 450: fino a 250 tagli/ora

ECO+ 600: fino a 500 tagli/ora





ISC®: Intelligent Slicing Control (brevetto JAC)
Sistema automatico di gestione della pressione e velocità di taglio. Regola in modo permanente la spinta tenendo conto della consistenza del pane. Nessuna regolazione necessaria.



Modello disponibile Sistema "M"

Sistema di lubrificazione micronizzata delle lame per il taglio di pane ad elevato contenuto di segale o con mollica collosa. Sviluppato da JAC, assicura un consumo minimo d'olio (120 ml/1.000 pezzi di pane) e una qualità di taglio costante.

ISC esteso con selettore di modalità
Due modalità automatiche aggiuntive, per adattarsi al meglio alle esigenze estreme di pane fresco o alte velocità.



Opzionale

Fetta doppia

Permette di configurare due larghezze di taglio diverse sulla stessa macchina.



Display raccogli-briciole estraibile
Accessibile sollevando lo sportello frontale azionato mediante martinetti. Capacità 18 l.

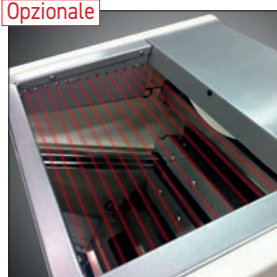


Opzionale

Soffiatrice-insacchettatrice pieghevole

Permette di ridurre i tempi di confezionamento.

Opzionale



AutoMode

Ciclo di taglio automatico per una gestione del tempo ottimale. Maggiore accessibilità, assicurando allo stesso tempo un grado di sicurezza ottimale.

Consente un rendimento massimo e un numero di operazioni ridotto.

Opzionale

Black Edition



CARATTERISTICHE

	ECO+ 450	ECO+ 450M 	ECO+ 600
Dimensioni massime del pane (L x l x h) in cm	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16	60 x 31 x 16
Potenza motore in kW	0,49	1,1	0,49
Peso netto in kg	165	175	180
Tipo di lama e dimensioni in mm	Acciaio 13 x 0,5	Teflonato 13 x 0,5	Acciaio 13 x 0,7
Selettore modalità ISC	•	•	•
Contatore giornaliero		•	

A SCELTA

Spessore del taglio in mm	9 - 18	9 - 12	11 - 18
Altezza dello spingipane	Extra basso (50 mm) Basso (80 mm) Alto (100 mm)	Misch (80 mm)	Extra basso (50 mm) Basso (80 mm) Alto (100 mm)
Alimentazione	230 V monofase 230 V trifase 400 V trifase	400 V trifase	230 V monofase 230 V trifase 400 V trifase
Scelta di colori standard*	•	•	•

OPZIONI

Motore rinforzato	•	Standard	•
AutoMode	•	•	•
Finitura Black Edition**	•	•	•
Soffiatrice-insacchettatrice pieghevole	•	•	•
Sopraelevazione di 4 cm	•	•	•
Fetta doppia	•	n/a	•
Contatore giornaliero	•	Standard	•
Colore speciale	•	•	•
Coltelli speciali	•	Standard teflon	n/a

** Solo disponibile su macchine dotate di Automode

**COLORI STANDARD

RAL 3013

RAL 9005

RAL 9006

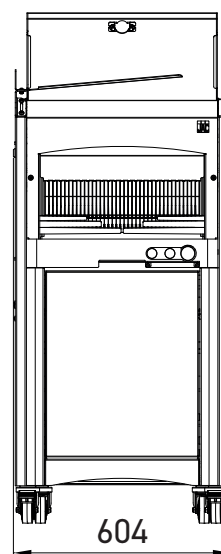
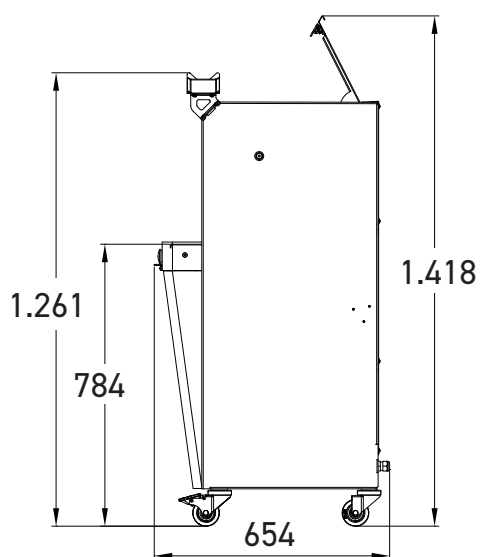
RAL 9010

Le foto e i dati tecnici possono differire dal modello cui si riferiscono

FACE+

- ✓ Gestione automatica della pressione e della velocità di taglio tramite il sistema ISC®: nessuna regolazione richiesta
- ✓ Gestione automatica del ciclo di taglio AutoMode (arresto e avvio): nessun pulsante o coperchio (opzionale)
- ✓ Profondità ridotta per un ingombro minimo
- ✓ Cassetto raccogli-briciole estraibile ed ergonomico.

Fino a 250 tagli/ora





ISC®: Intelligent Slicing Control (brevetto JAC)
Sistema automatico di gestione della pressione e velocità di taglio. Regola in modo permanente la spinta tenendo conto della consistenza del pane. Nessuna regolazione necessaria.



Modello disponibile Sistema "M"

Sistema di lubrificazione micronizzata delle lame per il taglio di pane ad elevato contenuto di segale o con mollica collosa. Sviluppato da JAC, assicura un consumo minimo d'olio (120 ml/1.000 pezzi di pane) e una qualità di taglio costante.



ISC esteso con selettore di modalità
Due modalità automatiche aggiuntive, per adattarsi al meglio alle esigenze estreme di pane fresco o alte velocità.

Cassetto raccogli-briciole estraibile
Accessibile sollevando lo sportello frontale azionato mediante martinetti. Capacità 18 l.



Opzionale

AutoMode

Ciclo di taglio automatico per una gestione del tempo ottimale. Maggiore accessibilità, assicurando allo stesso tempo un grado di sicurezza ottimale.

Consente un rendimento massimo e un numero di operazioni ridotto.

Opzionale

Black Edition



CARATTERISTICHE	FACE+ 450	FACE+ 450M 
Dimensioni massime del pane (L x l x h) in cm	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16
Potenza motore in kW	0,49	1,1
Peso netto in kg	155	160
Tipo di lama e dimensioni in mm	Acciaio 13 x 0,5	Teflonato 13 x 0,5
Selettore modalità ISC	•	•
Contatore giornaliero		•

A SCELTA

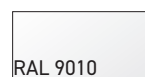
Spessore del taglio in mm	9 - 18	9 - 12
Altezza dello spingipane	Extra basso (50 mm) Basso (80 mm) Alto (100 mm)	Misch (80 mm)
Alimentazione	230 V monofase 230 V trifase 400 V trifase	400 V trifase
Scelta di colori standard*	•	•

OPZIONI

Motore rinforzato	•	Standard
AutoMode	•	•
Finitura Black Edition***	•	•
Sopraelevazione di 4 cm	•	•
Contatore giornaliero	•	Standard
Fetta doppia	•	n/a
Colore speciale	•	•
Coltelli speciali	•	Standard teflon

** Solo disponibile su macchine dotate di Automode

**COLORI STANDARD



Le foto e i dati tecnici possono differire dal modello cui si riferiscono





Scelta

Il lusso di poter scegliere!
E se fidelizzaste ulteriormente i vostri clienti offrendo loro un servizio inedito? Adesso potranno scegliere lo spessore della fetta a seconda del tipo di pane. Fetta larga per il pane di tipo rustico, fetta fina per il pane compatto... a loro la scelta! I vostri clienti saranno entusiasti di questa nuova proposta!

Siate i primi

Così come JAC si impegna a mantenere il suo ruolo di leader nel settore dell'affettatura, voi potete essere i primi a proporre questo servizio ai vostri clienti.

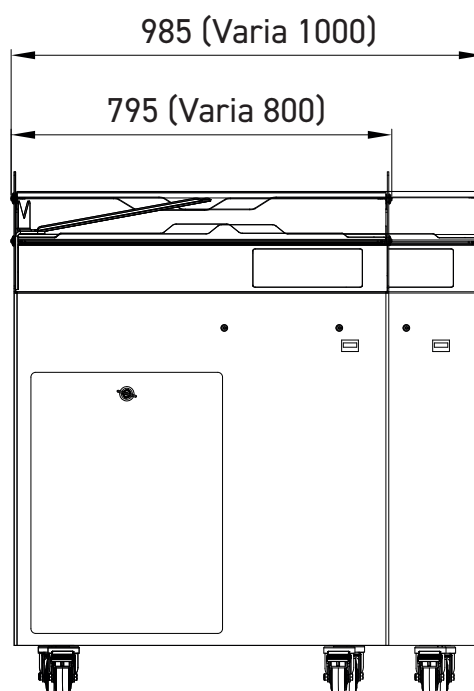
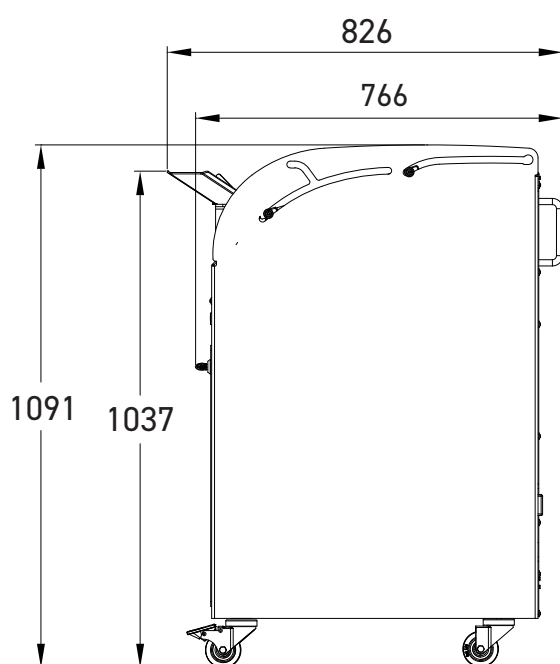
Tecnologia

L'esperienza acquisita nel taglio del pane ci ha permesso di mettere a punto una taglierina a lama circolare particolarmente riuscita. Ergonomia di lavoro, posizionamento automatico del pane, qualità di taglio, igiene esemplare... Ogni dettaglio è stato pensato per offrirvi, grazie a questo concentrato di tecnologie, una taglierina facile da utilizzare.

VARIA PRO

- ✓ Scelta dello spessore delle fette
- ✓ Scelta del numero di fette, per unità, mezzo pane o pane intero
- ✓ Massima sicurezza
- ✓ Igiene esemplare
- ✓ Finitura inox o verniciata
- ✓ Taglio senza olio

Fino a 120 fette/minuto





Griffa manuale

Per un controllo perfetto del posizionamento del pane. Consente di posizionare il pane in base ai gusti e alle esigenze personali.

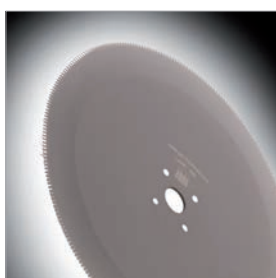


Tastiera di controllo

Offre all'utente la possibilità di scegliere lo spessore e il numero di fette.

-Da 5 a 25 mm*

-Per unità, mezzo pane o pane intero



Lama circolare teflonata

Anti-aderente, assicura il taglio netto di tutti i tipi di pane.



Opzionale

Griffa automatico

Stabilizza il pane durante il taglio, rendendone più sicura la manipolazione.

-Ergonomia

-Facilità d'uso

-Velocità d'uso per l'utente



Opzionale

Tastiera tattile

Offre semplicità e rapidità d'uso.

Opzionale **Black Edition**



*Spessore da determinare a seconda del tipo di pane.

CARATTERISTICHE

	VARIA PRO 800	VARIA PRO 1000
Dimensioni del canale d'ingresso (L x l x h) in cm	36 x 28,5 x 16	43 x 28,5 x 16
Spessore del taglio in mm	Scelta da 5 a 25*	Scelta da 5 a 25*
Alimentazione	400 V trifase	400 V trifase
Potenza motore in kW	1,1	1,1
Peso netto in kg	220	230
Posizione pulizia	•	•
Griffa manuale	•	•
Tipo di lama e dimensioni in mm	Teflonato Ø 420	Teflonato Ø 420

A SCELTA

Scelta di colori standard (incompatibile con finitura inox)**

•

•

OPZIONI

Carpenteria inox	•	•
Finitura Black Edition	•	•
Griffa automatico	•	•
Tastiera tattile	•	•
Porta-sacchetti	•	•
Manutenzione per i grandi pani	•	•
Alimentazione: 60Hz	•	•
Colore speciale (incompatibile con finitura inox)	•	•

**COLORI STANDARD

RAL 3013

RAL 9005

RAL 9006

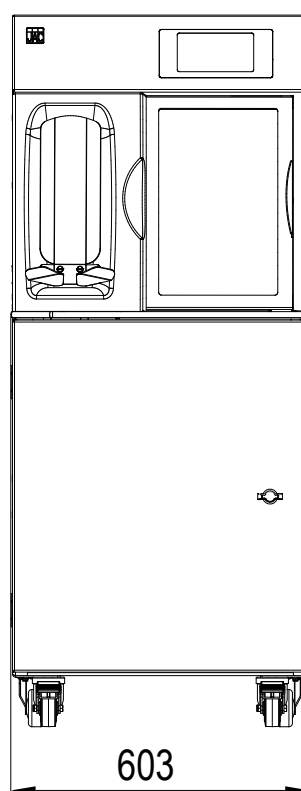
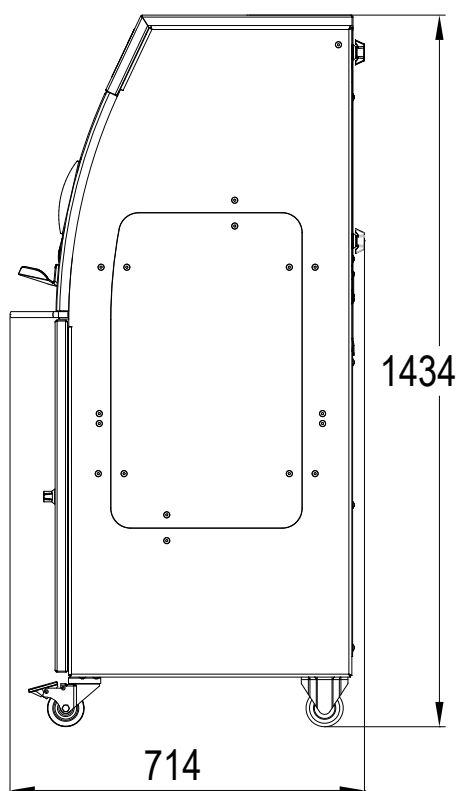
RAL 9010

Le foto e i dati tecnici possono differire dal modello cui si riferiscono

SLIMPRO

- ✓ La più compatta del mercato con un ingombro inferiore a quello di un'taglierine a telai, grazie al sistema di taglio verticale
- ✓ Scelta del numero di fette, per unità, mezzo pane o pane intero
- ✓ Massima sicurezza
- ✓ Igiene esemplare
- ✓ Finitura inox o verniciata
- ✓ Taglio senza olio

Di 110 a 130 fette/minuto





Griffa automatico

Stabilizza il pane durante il taglio, rendendone più sicura la manipolazione.
-Ergonomia
-Facilità d'uso
-Velocità d'uso per l'utente



Tastiera tattile

Offerta semplificata e rapidità d'uso. Offre all'utente la possibilità di scegliere lo spessore e il numero di fette.
-Da 5 a 25 mm*
-Per unità, mezzo pane o pane intero



Coperchio di sicurezza

Bloccato durante il taglio, impedisce l'accesso alla lama.
Così la sicurezza resta massima ed i rischi d'incidente sono completamente inesistenti.



Lama circolare teflonata

Anti-aderente, assicura il taglio netto di tutti i tipi di pane.



Insacchettatrice verticale

Facilita la raccolta e il confezionamento del pane.



Potere tagliare ogni tipo di pani.

- Pani fino a 42 cm di lunghezza per 25 cm di larghezza e fino a 20 cm di altezza.
- Pani ancora caldi.
- Pani alla mollica densa, adesiva o aerata.

*Spessore da determinare a seconda del tipo di pane.

CARATTERISTICHE

SLIM PRO

Dimensioni del canale d'ingresso (L x l x h) in cm	44 x 25 x 16
Spessore del taglio in mm	Scelta da 5 a 25*
Potenza motore in kW	1,1
Alimentazione	230 V monofase
Peso netto in kg	210
Tastiera tattile	•
Ripiano anteriori	•
Illuminazione della zona di taglio	•
Tipo di lama e dimensioni in mm	Teflonato Ø 260
Modo pulizia	•

A SCELTA

Scelta di colori standard (incompatibile con finitura inox)**

•

OPZIONI

Carpenteria inox	•
Porta-sacchetti	•
Stoccaggio per i sacchetti	•
Confezione cassa di legno	•
Colore speciale (incompatibile con finitura inox)	•

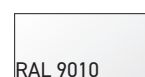


Interventi facilitati

Il cambiamento della lama è semplificato da un modo previsto a questo scopo e dando accesso alla lama con la parte anteriore della macchina.

Quando la macchina individua un errore che gli impedisce di proseguire il suo ciclo di taglio, l'interfaccia tattile vi aiuta a regolare questo problema in modo didattico ed autonomo.

**COLORI STANDARD



VOLTA PRO

- ✓ Scelta dello spessore delle fette
- ✓ Scelta del numero di fette
- ✓ Velocità di taglio di 230 fette/minuto
- ✓ Massima sicurezza
- ✓ Igiene esemplare
- ✓ Lama di ricambio inclusa
- ✓ Taglio senza olio

Fino a 230 fette/minuto



Griffa manuale

Stabilizza il pane durante il taglio, rendendone più sicura la manipolazione.

- Ergonomia
- Facilità di utilizzo
- Rapidità per l'utente



Lama in inox tefflonato

Anti-aderente, assicura il taglio netto di tutti i tipi di pane.



Pannello di controllo

Offre all'utente la possibilità di scegliere lo spessore e il numero di fette.

- Da 3 a 25 mm*



Cassetto raccogli-briciole

In materiale leggero. Capacità di 18l.



Coperchio di sicurezza

Bloccato durante il taglio, impedisce l'accesso alla lama.

Smontabile, per agevolare la pulizia.



Lama di ricambio inclusa

*Spessore da determinare a seconda del tipo di pane.

CARATTERISTICHE

	VOLTA PRO 600	VOLTA PRO 800
Dimensioni del canale d'ingresso (L x l x h) in cm	28 x 31 x 14	38 x 31 x 14
Spessore di taglio in mm	Scelta da 3 a 25*	Scelta da 3 a 25*
Alimentazione	400 V trifase	400 V trifase
Potenza motore in kW	1,1	1,1
Peso netto in kg	215	230
Tipo di lama e dimensioni in mm	Teflonato Ø 420	Teflonato Ø 420

INTEGRA PRO

- ✓ Scelta dello spessore delle fette
- ✓ Scelta del numero di fette
- ✓ Velocità di taglio di 230 fette/minuto
- ✓ Integrazione perfetta nel bancone
- ✓ Igiene esemplare
- ✓ Lama di ricambio inclusa
- ✓ Taglio senza olio

Fino a 230 fette/minuto

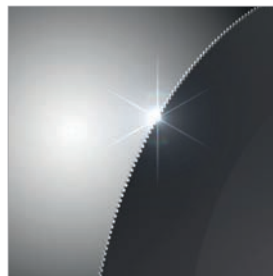




Griffa manuale

Stabilizza il pane durante il taglio, rendendone più sicura la manipolazione.

- Ergonomia
- Facilità di utilizzo
- Rapidità per l'utente



Lama in inox teflonato

Anti-aderente, assicura il taglio netto di tutti i tipi di pane.



Pannello di controllo

Offre all'utente la possibilità di scegliere lo spessore e il numero di fette.

- Da 3 a 25 mm*



Cassetto raccogli-briciole

In materiale leggero.

Capacità di 18l.



Coperchio di sicurezza integrato nel piano di lavoro

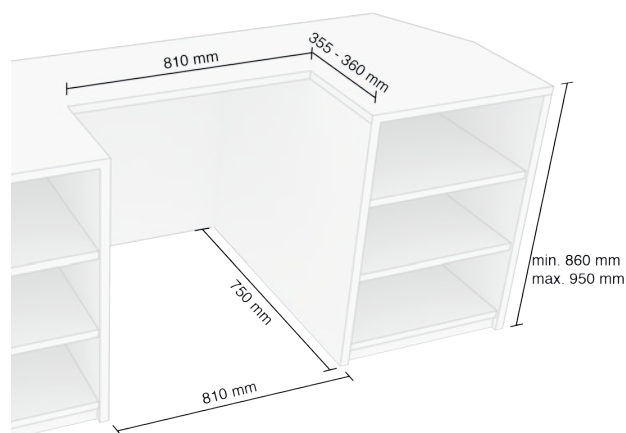
La macchina si adatta perfettamente al vostro bancone e il coperchio di sicurezza si integra perfettamente nel vostro piano di lavoro, permettendo un'igiene perfetta e un'economia ottimale.



Lama di ricambio inclusa

*Spessore da determinare a seconda del tipo di pane.

Spazio necessario per un'integrazione perfetta.



CARATTERISTICHE

INTEGRA PRO 800

Dimensioni del canale d'ingresso (L x l x h) in cm	38 x 31 x 14
Spessore di taglio in mm	Scelta da 3 a 25*
Alimentazione	400 V trifase
Potenza motore in kW	1,1
Peso netto in kg	230
Tipo di lama e dimensioni in mm	Teflonato Ø 420





Qualità

Il concetto di taglierine self-service permette ai vostri clienti di tagliare da soli il proprio pane al momento dell'acquisto. Ciò assicura la freschezza prolungata della mollica, attrae i vostri clienti e dinamizza le vostre vendite.

Produttività

Concentrare l'attenzione del personale su altri compiti mentre il cliente taglia il proprio pane. Un'idea che sedurrà molti proprietari di supermercato in un settore sempre più competitivo.

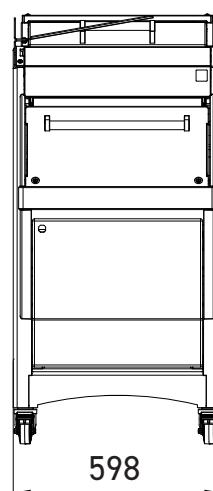
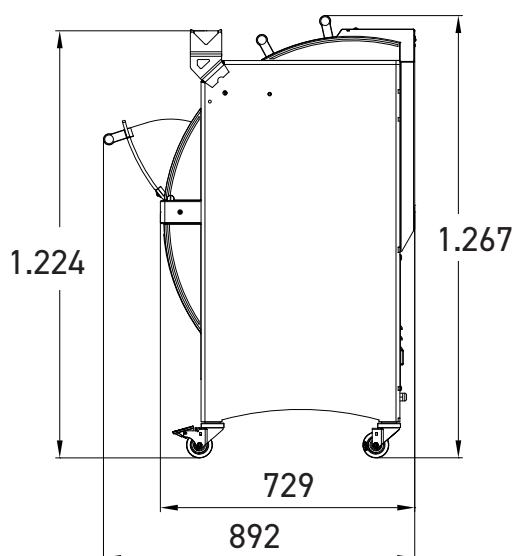
Sicurezza e facilità d'uso

Più che una macchina, il taglio self-service è un concetto: cartello illustrativo, paraurti di protezione, coperchio di sicurezza, sistema di raccolta del pane. La nostra esperienza nel settore ci assicura sempre un vantaggio competitivo.

NEW SELF

- ✓ Massima sicurezza grazie al doppio coperchio bloccato durante il taglio
- ✓ Cassetto raccogli-briciole estraibile ed ergonomico.
- ✓ Ciclo di taglio automatico per la massima semplicità d'uso
- ✓ Istruzioni per l'uso chiare e precise
- ✓ Paraurti di protezione della macchina

Fino a 250 tagli/ora





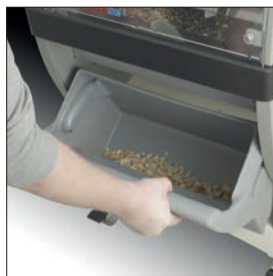
Intelligent Slicing Concept (brevetto JAC)
Sistema di gestione automatica permanente del taglio del pane a seconda della consistenza di quest'ultimo. Permette di tagliare ogni tipo di pane: aerato, croccante o denso.



JAC FIX
Sistema di raccolta del pane a fine taglio per un recupero più facile del pane.



Coperchio di sicurezza frontale
Bloccato durante il taglio per una sicurezza ottimale.



Cassetto raccogli-briciole estraibile
Accessibile sollevando lo sportello frontale, con la massima garanzia di sicurezza.
Capacità 25 l.



Coperchio di sicurezza posteriore
La sua chiusura avvia la sequenza di taglio, durante la quale rimane bloccato meccanicamente ed elettricamente.



Modello disponibile

Sistema "M"

Sistema di lubrificazione micronizzata delle lame per il taglio di pane ad elevato contenuto di segale o con mollica collosa. Sviluppato da JAC, assicura un consumo minimo d'olio (120 ml/1.000 pezzi di pane) e una qualità di taglio costante.

Opzionale Cartello illustrativo



CARATTERISTICHE

	NEW SELF 450	NEW SELF 450M
Dimensioni massime del pane (L x l x h) in cm	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16
Potenza motore in kW	0,49	1,1
Peso netto in kg	210	220
Tipo di lama e dimensioni in mm	Acciaio 13 x 0,5	Teflonato 13 x 0,5
JAC FIX	•	•

A SCELTA

Spessore del taglio in mm	9 - 18	9 - 12
Altezza dello spingipane	Extra basso (50 mm) Basso (80 mm) Alto (100 mm)	Misch (80 mm)
Alimentazione	230 V monofase 230 V trifase 400 V trifase	400 V trifase
Scelta di colori standard*	•	•

OPZIONI

Motore rinforzato	•	Standard
Sopraelevazione di 4 cm	•	•
Cartello illustrativo	•	•
Contatore giornaliero	•	Standard
Colore speciale	•	•
Coltelli speciali	•	Standard teflon

**COLORI STANDARD

RAL 3013

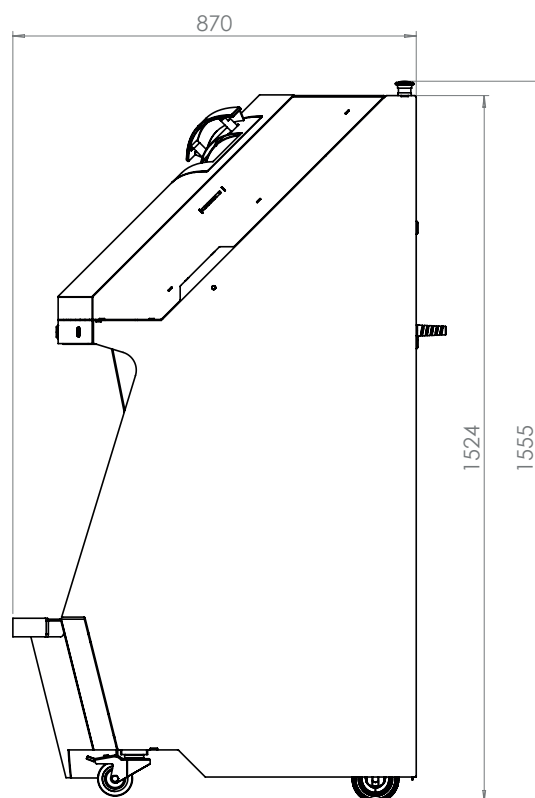
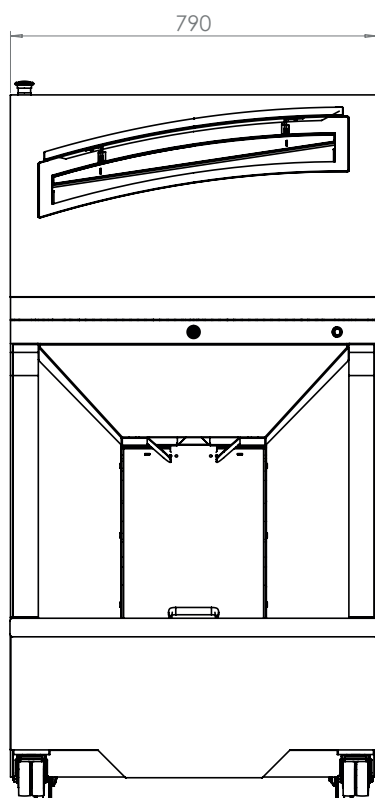
RAL 9005

RAL 9006

RAL 9010

BAGOBAG

- ✓ Consente di tagliare le baguette fino a 60 cm di lunghezza
- ✓ Massima sicurezza grazie al coperchio bloccato durante il taglio
- ✓ Cassetto raccogli-briciole estraibile ed ergonomico
- ✓ Ciclo di taglio automatico per la massima semplicità d'uso
- ✓ Istruzioni per l'uso chiare e precise
- ✓ Sistema esclusivo di imballaggio dei pezzi tagliati





Zona di carico del filoncino

Dopo l'apertura del coperchio di sicurezza, è sufficiente infilare il filoncino da affettare nella Taglierina. Richiudendo il coperchio di sicurezza si produce la messa in funzione della taglierina.



Zona di ricevimento del filoncino tagliato e insacchettato

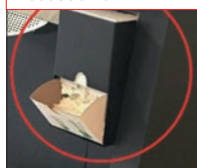
La taglierina depone i tranci di filoncino nei sacchetti di plastica in dotazione. È quindi sufficiente prelevare il sacchetto al termine dell'operazione di taglio. In questo modo, i tranci di filoncino rimangono freschi e al riparo da contaminazioni esterne.

Accessorio



Ricarica di 2000 sacchi

Accessorio



Scatola di clip

CARATTERISTICHE

Dimensioni massime del pane (L x l x h) in cm	8,5 x 60
Potenza motore in kW	0,40
Peso netto in kg	265
Alimentazione	230V mono
Spessore del taglio in mm	16

ACCESSORI

Ricarica di 2000 sacchi	•
Scatola di clip	•





Qualità

Il concetto di taglierine self-service permette ai vostri clienti di tagliare da soli il proprio pane al momento dell'acquisto. Ciò assicura la freschezza prolungata della mollica, attrae i vostri clienti e dinamizza le vostre vendite.

Scelta

Proporre ai clienti di scegliere lo spessore desiderato delle fette a seconda del tipo di pane. Ecco un nuovo servizio che vi aiuterà a fidelizzare la vostra clientela.

Produttività

Concentrare l'attenzione del personale su altri compiti mentre il cliente taglia il proprio pane. Un'idea che sedurrà molti proprietari di supermercato in un settore sempre più competitivo.

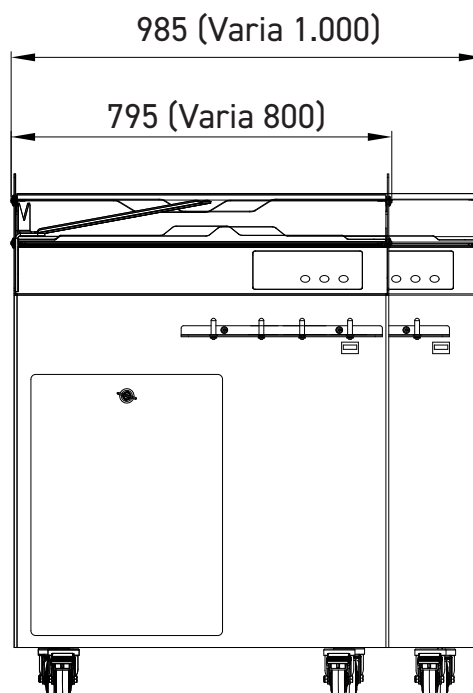
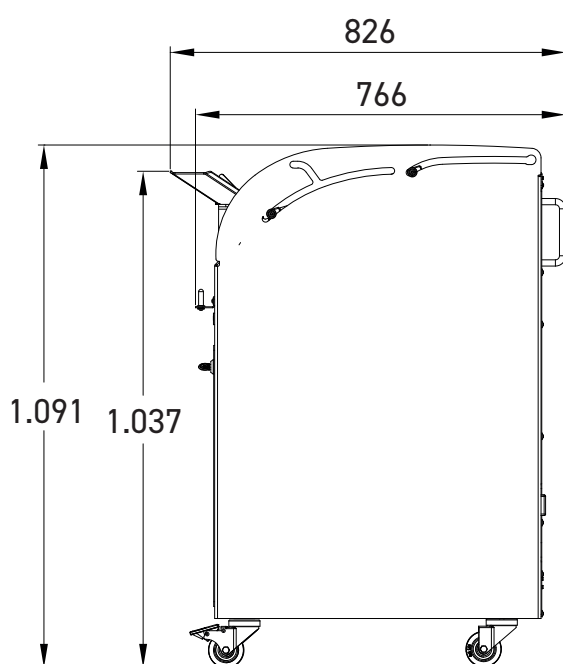
Sicurezza, facilità d'uso e igiene

Più che una macchina, il taglio self-service è un concetto: cartello illustrativo, uso semplificato, coperchio di sicurezza bloccabile, posizionamento automatico del pane prima del taglio, sistema di raccolta del pane affettato e igiene totale (acciaio inox). La nostra esperienza in questo ambito ci permette di proporvi un concetto efficace che ha già sedotto numerosi clienti.

VARIA SELF

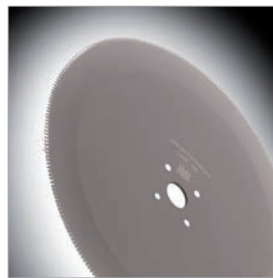
- ✓ Massima sicurezza
- ✓ Igiene esemplare
- ✓ Finitura inox o verniciata
- ✓ Taglio senza olio

Fino a 120 fette/minuto





Griffa automatico
Stabilizza il pane durante il taglio, rendendone più sicura la manipolazione.
-Ergonomia
-Facilità d'uso
-Velocità d'uso per l'utente



Lama circolare teflonata
Anti-aderente, assicura il taglio netto di tutti i tipi di pane.



Tastiera di controllo
Offre all'utente la possibilità di scegliere uno spessore di 5 - 25 mm*



Cassetto raccogli-briciole estraibile
In materiale leggero.
Capacità da 18 l.



Coperchio di sicurezza
Bloccato durante il taglio, impedisce l'accesso alla lama.



Opzionale

Porta-sacchetti
Facilita il confezionamento del pane.

*Spessore da determinare a seconda del tipo di pane.

CARATTERISTICHE

	VARIA SELF 800	VARIA SELF 1000
Dimensioni del canale d'ingresso (L x l x h) in cm	36 x 28,5 x 16	43 x 28,5 x 16
Spessore del taglio in mm	Scelta da 5 a 25*	Scelta da 5 a 25*
Alimentazione	230 V trifase 400 V trifase	230 V trifase 400 V trifase
Potenza motore in kW	1,1	1,1
Peso netto in kg	220	230
Posizione pulizia	•	•
Tipo di lama e dimensioni in mm	Teflonato Ø 420	Teflonato Ø 420

A SCELTA

Scelta di colori standard (incompatibile con finitura inox)**

•

OPZIONI

Carpenteria inox	•	•
Finitura Black Edition	•	•
Porta-sacchetti	•	•
Cartello illustrativo	•	•
Manutenzione per i grandi pani	•	•
Alimentazione 60Hz	•	•
Colore speciale (incompatibile con finitura inox)	•	•

Opzionale **Cartello illustrativo**



Opzionale **Black Edition**



**COLORI STANDARD

RAL 3013

RAL 9005

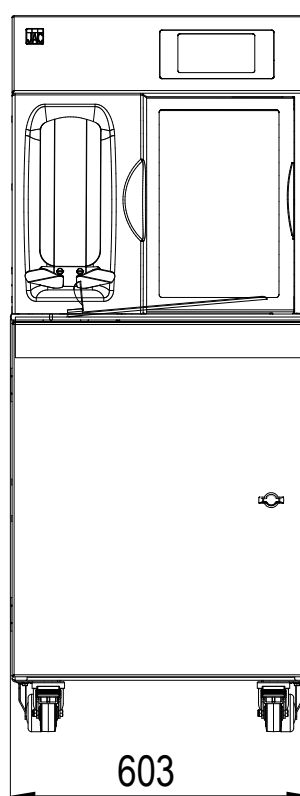
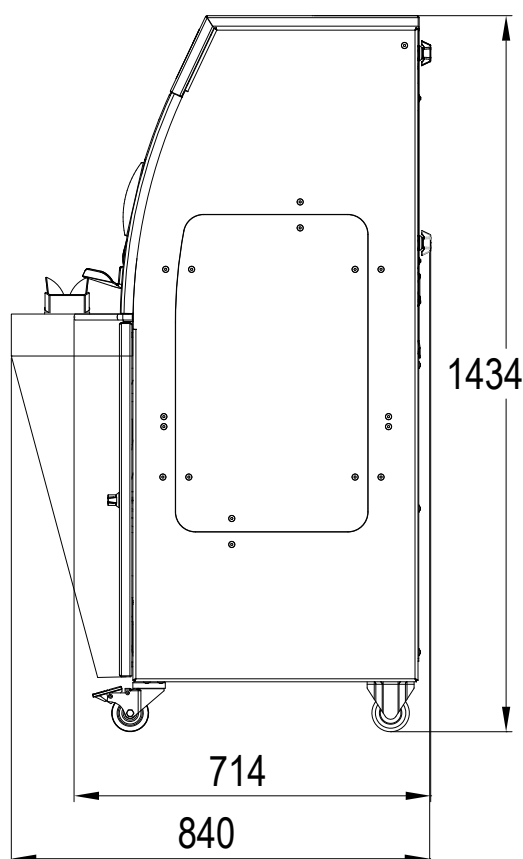
RAL 9006

RAL 9010

SLIMSELF

- ✓ La più compatta del mercato con un ingombro inferiore a quello di un'taglierine a telai, grazie al sistema di taglio verticale
- ✓ Scelta del numero di fette, per unità, mezzo pane o pane intero
- ✓ Massima sicurezza
- ✓ Igiene esemplare
- ✓ Finitura inox o verniciata
- ✓ Taglio senza olio

Di 110 a 130 fette/minuto





Griffa automatico

Stabilizza il pane durante il taglio, rendendone più sicura la manipolazione.

- Ergonomia
- Facilità d'uso
- Velocità d'uso per l'utente



Lama circolare teflonata

Anti-aderente, assicura il taglio netto di tutti i tipi di pane.



Tastiera tattile

Offerta semplificata e rapidità d'uso. Offre all'utente la possibilità di scegliere lo spessore di fette.

-Da 5 a 25 mm*



Potere tagliare ogni tipo di pani.

- Pani fino a 42 cm di lunghezza per 25 cm di larghezza e fino a 20 cm di altezza.
- Pani ancora caldi.
- Pani alla mollica densa, adesiva o aerata.



Coperchio di sicurezza

Bloccato durante il taglio, impedisce l'accesso alla lama.

Così la sicurezza resta massima ed i rischi d'incidente sono completamente inesistenti.



Interventi facilitati

Il cambiamento della lama è semplificato da un modo previsto a questo scopo e dando accesso alla lama con la parte anteriore della macchina.

Quando la macchina individua un errore che gli impedisce di proseguire il suo ciclo di taglio, l'interfaccia tattile vi aiuta a regolare questo problema in modo didattico ed autonomo.

*Spessore da determinare a seconda del tipo di pane.

CARATTERISTICHE

SLIM SELF

Dimensioni del canale d'ingresso (L x l x h) in cm	44 x 25 x 16
Spessore del taglio in mm	Scelta da 5 a 25*
Potenza motore in kW	1,1
Alimentazione	230 V monofase
Peso netto in kg	210
Tastiera tattile	•
Ripiano anteriori	•
Illuminazione della zona di taglio	•
Tipo di lama e dimensioni in mm	Teflonato Ø 260
Modo pulizia	•

A SCELTA

Scelta di colori standard (incompatibile con finitura inox)**

•

OPZIONI

Carpenteria inox	•
Ripiano anteriore	•
Porta-sacchetti	•
Stoccaggio per i sacchetti	•
Confezione cassa di legno	•
Colore speciale (incompatibile con finitura inox)	•

Opzionale



Ripiano anteriore

Permette di raccogliere una maggiore quantità di briciole e d'installare un'insaccatrice orizzontale. Questo ripiano anteriore è dotato di un paraurti in gomma che attutisce gli urti dei carrelli.

**COLORI STANDARD



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)

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
Le mozzare
(mozzare)

ITALIENS
 Le mozzarella
 (mozzarella, tomates, parmesan, basilic)
 Le ricotta
 (ricotta, jamb. De Parme, roquette, anethaïts,
 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
 (phiadel, jamb. de parme, pesto, roquette,
 tom, Confites)
 Le romagnoli
 (sopressa, roquette, parmesan)
 Le provolone
 (jamb. à os, provolone, pesto, roquette,
 tom, Confites)
 L'aubergine
 (jamb. de parme, aubergines, tom, Confites,
 parmesan, roquette)

Tarip i empatex

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

LESSALADES
 La dés de poulet
 La roquette
 La roquette bio
 La chèvre chou
 L'italienne
 La tranche par
 La fritee aux la
 La gourmande
 La ricciote
 La raclette fum
 La tiégeoise
 La pain de vi
 La croquant

LASOUPÉ DU
 Polage et pain

LEMOMENT
 Le gâteau au





Flusso

Visto il forte sviluppo del mercato degli snack, vi presentiamo una taglierina in grado di rispondere a un bisogno molto attuale.

I vostri volumi di panini aumenteranno: filoncini, ciambelle, pagnotte rotonde, hamburger.

JAC vi fornisce una soluzione razionale.

Regolazioni

Dato che le abitudini alimentari si diversificano, JAC propone una taglierina a taglio orizzontale che offre molteplici opzioni: taglio completo o parziale, altezza della lama nel pane, guide di manutenzione regolabili.

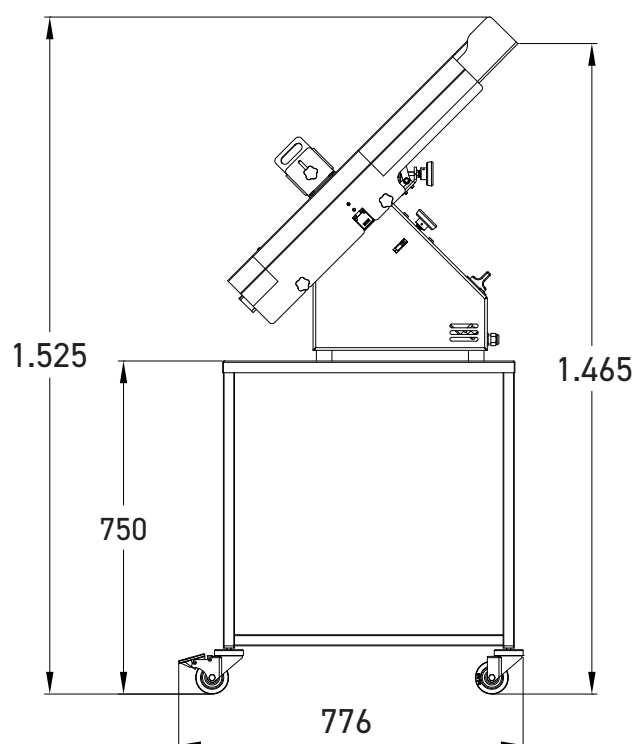
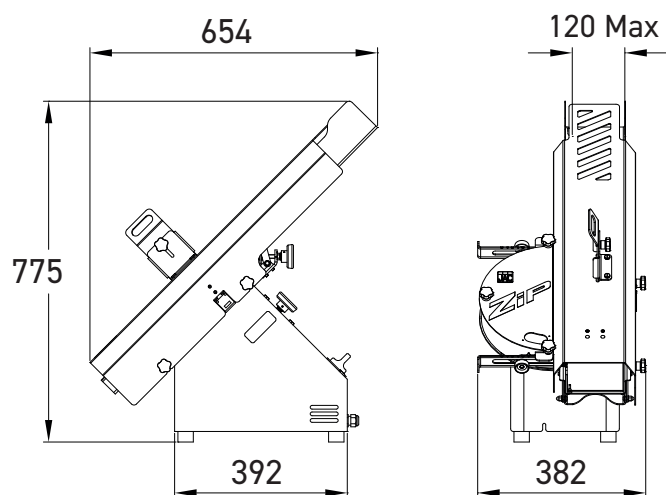
Concetto ergonomico

Dato che l'incredibile velocità della macchina richiede un'organizzazione razionale, JAC ha creato un insieme di accessori che vi faciliteranno la gestione dei flussi: base specifica e cassette di raccolta delle fette con base su rotelle.

ZIP

- ✓ Velocità di esecuzione
- ✓ Massima sicurezza
- ✓ Igiene esemplare
- ✓ Carpenteria inox
- ✓ Polivalenza

Fino a 2.000 tagli/ora





Regolazione del tunnel di taglio
Regolabile in altezza e larghezza, permette di inserire diversi tipi di pane al fine di assicurare un taglio netto e preciso.



Regolazione della lama
Permette di regolare l'altezza e la profondità di taglio nel pane.



Chiusura inox
Montata al termine del settore di taglio, impedisce l'introduzione involontaria delle dita.



Accessorio

Base inox



Accessorio

Due cassetti di raccolta



Accessorio

Porta-cassetti su rotelle

CARATTERISTICHE

ZIP

Dimensioni minime/massime del pane (l x h) in mm	60 x 40/120 x 80
Alimentazione	230 V monofase
Potenza motore in kW	0,49
Peso netto in kg	35
Tipo di lama e dimensioni in mm	Acciaio Ø 300

ACCESSORI

Base inox	•
Porta-cassetti	•
Due Cassetti di raccolta	•





Flusso

Da quando quella di taglio è diventata una postazione centrale del vostro stabilimento, è necessario individuare soluzioni efficaci.

Se il forno deve adattarsi ai vostri volumi di produzione, anche la gestione del flusso di pane da tagliare deve essere ottimizzata. JAC ha la soluzione per voi.

Produttività

Le nostre taglierine a taglio continuo sono basate su un principio di carico/taglio/scarico continui. L'alimentazione permanente della macchina, dotata di nastro motorizzato o di rampa di carico, consente un flusso da 1.000 pezzi di pane/l'ora.

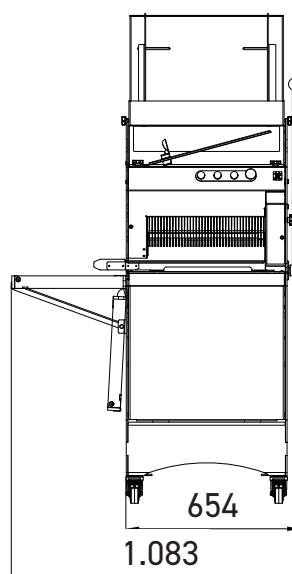
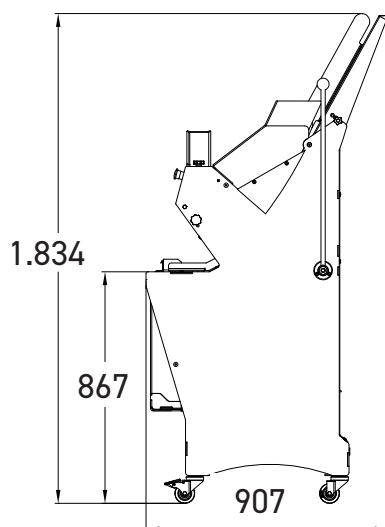
Confezionamento

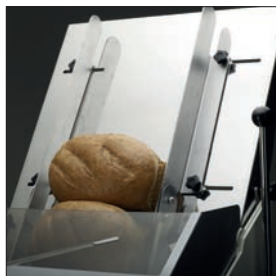
Vi proponiamo delle soluzioni di confezionamento che vi consentiranno di adattare questa postazione al flusso di lavoro della macchina: sia che optiate per una soffiatrice-insacchettatrice o per un dispositivo girevole di insacchettatura, JAC ha la soluzione completa per voi.

CHUTE

- ✓ Dedicato al taglio del pane in cassetta
- ✓ Massimo rendimento grazie al ciclo continuo
- ✓ Ingombro ridotto
- ✓ Economico
- ✓ Ergonomia grazie al carico frontale

Fino a 500 tagli/ora





Rampa di carico
Dotata di guide laterali, aumenta la capacità di carico.



Cassetto raccogli-briciole estraibile
Accessibile sollevando lo sportello frontale azionato mediante martinetti. Capacità 18 l.



Spingipane regolabile
Permette di regolare la pressione sul pane per assicurare una qualità di taglio netta e precisa.



Guide per pane in uscita



Leva laterale
Permette di realizzare il taglio della parte finale del pane in totale sicurezza.



Opzionale

Soffiatrice insacchettatrice pieghevole
Permette di ridurre i tempi di confezionamento.

CARATTERISTICHE	
Dimensioni massime del pane (L x h) in cm	44 x 16
Potenza motore in kW	0,49
Peso netto in kg	230
Tipo di lama e dimensioni in mm	Acciaio 10x0,5

CHUTE 450

A SCELTA	
Spessore del taglio in mm	11 - 18
Alimentazione	230 V monofase 230 V trifase 400 V trifase

OPZIONI	
Soffiatrice insacchettatrice pieghevole	•
Coltelli speciali	•

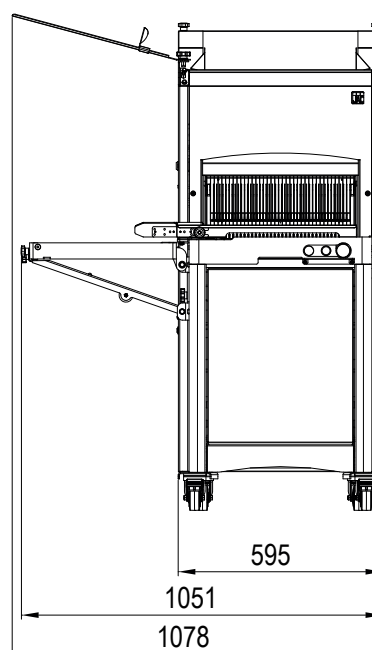
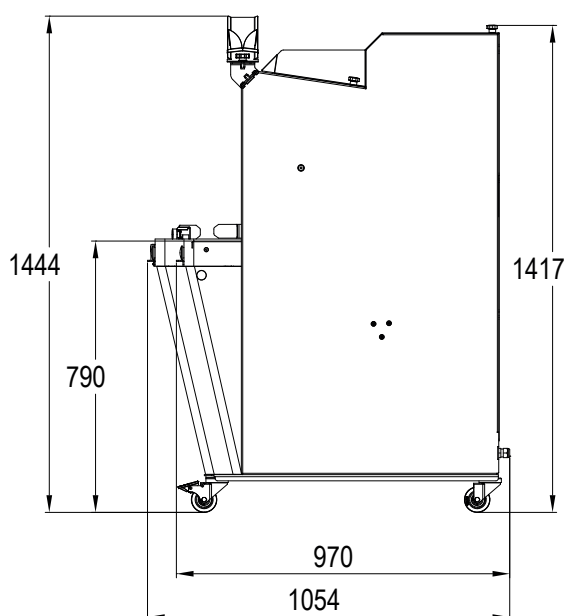
NEW

SWIFT

Taglierine a taglio continuo

- ✓ Intelligent Slicing Control per la gestione automatica del taglio
- ✓ Taglio in serie multi-formato
- ✓ Ergonomia e produttività
- ✓ Ciclo di taglio rapido
- ✓ Economico
- ✓ Polivalenza

Fino a 300 tagli/ora





Intelligent Slicing Control (brevetto JAC)
Sistema di gestione automatica permanente del taglio del pane a seconda della consistenza di quest'ultimo. Permette di tagliare ogni tipo di pane: aerato, croccante o denso e senza regolazione.

Selettore di modalità esteso ISC
Consente di lavorare a velocità bassa, alta o autoregolata.



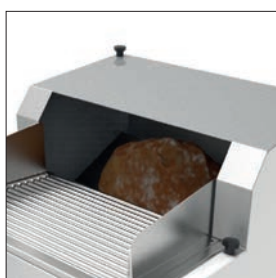
Soffiatrice insacchettatrice pieghevole
Permette di ridurre i tempi di confezionamento.



Zona frontale di carico delle forme di pane multiformato.

La zona di carico è costituita da rulli su cuscinetti a sfere per orientare automaticamente il pane verso la zona di inclinazione. La sua collocazione di fronte all'operatore, semplifica notevolmente la manipolazione delle forme di pane.

Non è necessaria alcuna regolazione tra i diversi formati di pane in quanto la taglierina vi si adatta, permettendo un risparmio di tempo ed una miglior ergonomia.



Zona protetta per l'inclinazione delle forme di pane.

La zona di inclinazione costituisce il collegamento tra il ripiano di carico e il ripiano di taglio. Al passaggio di ciascuna forma di pane, la zona di inclinazione ruota per consentirne il deposito nella zona di taglio.

Questa zona è protetta da cellule che ne impediscono il funzionamento se l'operatore vi inserisce una mano o qualsiasi altro oggetto. Una barriera meccanica blocca il passaggio di altre forme di pane durante la fase di inclinazione.



Zona di ricevimento delle forme di pane affettate.

La zona di ricevimento si trova all'altezza ideale per facilitare la manipolazione delle forme di pane affettate. Le aperture presenti permettono la caduta delle briciole nel cassetto di recupero.

CARATTERISTICHE

	SWIFT 450	SWIFT 450M 
Dimensioni massime del pane (L x l x h) in cm	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16
Potenza motore in kW	0,49	1,1
Peso netto in kg	220	235
Tipo di lama e dimensioni in mm	Acciaio 13 x 0,5	Teflon 13 x 0,5
Selettore modalità ISC	•	•

A SCELTA

Spessore del taglio in mm	11 - 18	9 - 12
Alimentazione	230 V monofase 230 V trifase 400 V trifase	400 V trifase

OPZIONI

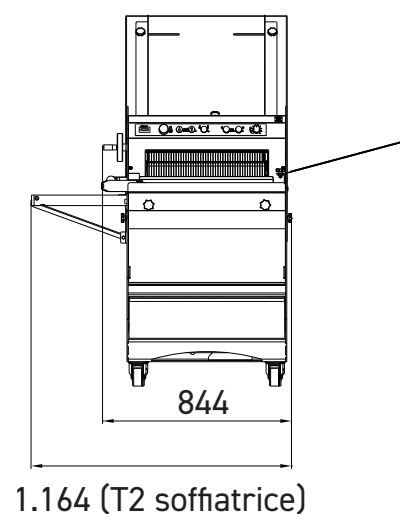
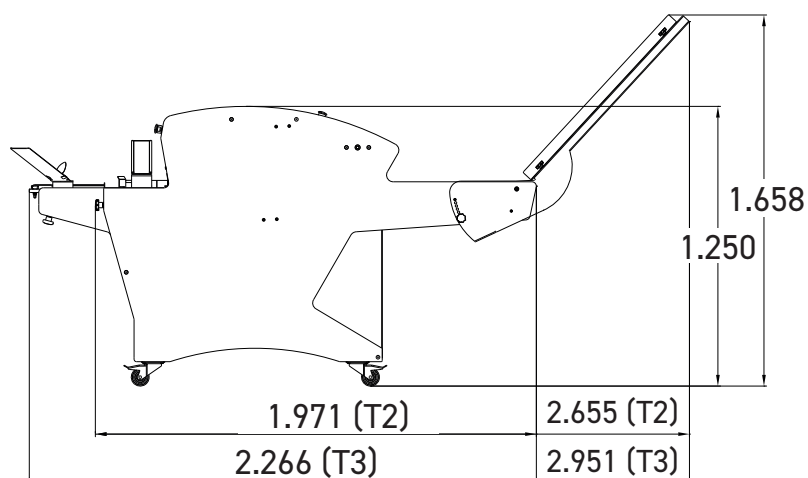
Motore rinforzato	•	Standard
Soffiatrice-insacchettatrice pieghevole	•	•
Sopraelevazione di 4 cm	•	•
Contatore giornaliero	•	Standard
Coltelli speciali	•	Standard teflon

FULL

- ✓ Taglio continuo di qualsiasi tipo di pane
- ✓ Flusso elevato grazie ai nastri di scorrimento motorizzati
- ✓ Robustezza senza concessioni
- ✓ Flusso regolabile



Fino a 1000 tagli/ora





Pannello di controllo frontale
Regolazione motorizzata dell'altezza del nastro superiore (altezza dei pezzi di pane).
Accanto ai comandi anteriori, il contatore orario permette di registrare con precisione i tempi di lavoro.



Full 520 T2

Soffiatrice insacchettatrice pieghevole
Permette di ridurre i tempi di confezionamento.



Nastro di carico posteriore
Assicura un taglio regolare continuo grazie alle guide laterali regolabili.



Full 520 T3

Nastro di uscita motorizzato
Dotato di guide regolabili per assicurare la raccolta del pane dopo il taglio.



Variatore di velocità
Permette di regolare la velocità di taglio a seconda del tipo di pane.



Opzionale

Rampa di carico
Dotata di guide laterali, aumenta la capacità di carico.

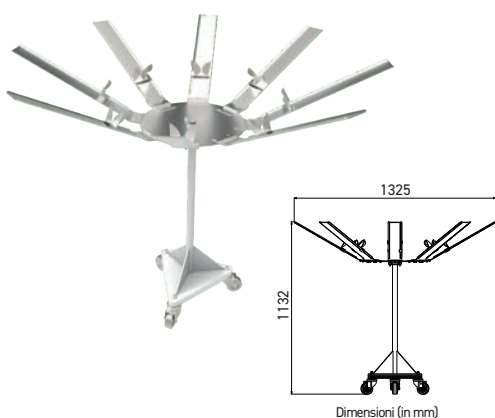
CARATTERISTICHE	FULL 520 T2	FULL 520 T3
Dimensioni massime del pane (L x h) in cm	52 x 16	52 x 16
Soffiatrice insacchettatrice pieghevole	•	
Nastro di uscita motorizzato		•
Potenza motore in kW	1,1	1,1
Peso netto in kg	365	385
Tipo di lama e dimensioni in mm	Acciaio 13 x 0,7	Acciaio 13 x 0,7

A SCELTA	FULL 520 T2	FULL 520 T3
Spessore del taglio in mm	11 - 18	11 - 18
Alimentazione	230 V trifase 400 V trifase	230 V trifase 400 V trifase

OPZIONALE	FULL 520 T2	FULL 520 T3
Rampa di carico	•	•
Coltelli speciali	•	•

Dispositivo girevole per insacchettatura

Permette di confezionare più pezzi di pane in catena, velocemente.



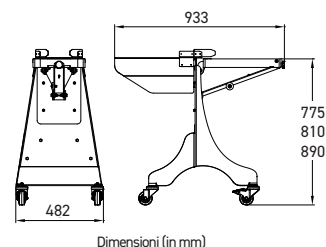
Soffiatrice-insacchettatrice

Soffiatrice complementare mobile.



CARATTERISTICHE

Alimentazione | 230 V monofase



Vi aiutiamo a scegliere lo spingipane e i coltelli adatti alle vostre esigenze

La qualità di taglio della vostra futura macchina JAC è legata anche alla configurazione da voi scelta al momento dell'acquisto.

Un taglio perfetto dipende da tre elementi: il rapporto tra l'altezza del pane e dello spingipane; la qualità dei coltelli in rapporto alla resistenza del pane, della mollica e della crosta; la potenza del motore che aziona le parti meccaniche e assicura un flusso costante di pane durante tutta la sequenza di taglio.

Identificate il vostro pane



Considerate l'altezza media del vostro pane al fine di determinare l'altezza corretta dello spingipane. In questo modo il pane verrà spinto verso i coltelli senza subire deformazioni. Vi consigliamo di scegliere uno spingipane ad alta polivalenza.



Valutate la densità del vostro pane: ha una crosta dura o molto dura? La mollica è molle o collosa? Qual è lo spessore desiderabile della fetta?



La risposta a queste domande permette di identificare il tipo di coltelli necessario per effettuare un taglio netto e garantire la pulizia. Indica inoltre che è preferibile utilizzare uno spintore a oliatura integrata.

La procedura e la qualità del taglio sono garantiti dal flusso costante del pane tra i coltelli.

È quindi importante scegliere il motore più adatto a garantire la regolarità di taglio giorno dopo giorno.



Spingipane normale
Di serie: 0,49 kW
Rinforzato: 1,1 kW (opzionale)

Spingipane con oliatura
Manuale: motore 1,1 kW
Automatico: motore 1,5 kW

ALTEZZA DEL PANE

CROSTA NORMALE
E MOLLICA NORMALE

40 mm > 80 mm



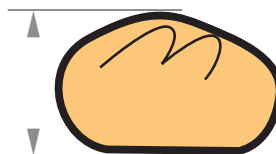
EXTRA BASSO - 50 mm



13 mm



70 mm > 130 mm



Configurazione standard

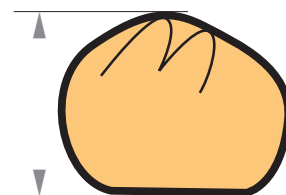
BASSO - 80 mm



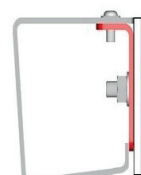
13 mm



90 mm > 160 mm



ALTO - 100 mm



13 mm

CROSTA DURA
E MOLLICA DENSA

EXTRA BASSO - 50 mm

Opzionale
motore
rinforzato

13 mm

Opzionale
13 mm teflon®

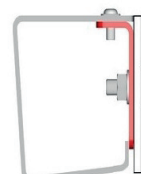
BASSO - 80 mm

Opzionale
motore
rinforzato

13 mm

Opzionale
13 mm teflon®

ALTO - 100 mm

Opzionale
motore
rinforzato

13 mm

Opzionale
13 mm teflon®CROSTA DURA
E MOLLICA COLLOSA
CONFIGURAZIONE MISCH

MISCH - 80 mm

motore
rinforzato

13 mm teflon®



MISCH - 80 mm

motore
rinforzato

13 mm teflon®



MISCH - 80 mm

motore
rinforzato

13 mm teflon®







Differenziazione

Proporre un maggior numero di opzioni per differenziarsi dalla concorrenza. Altamente professionali ed esigenti, difendete il vostro know-how offrendo tipi di pane dalle personalità diverse... riflesso del vostro talento. Il vostro lievito liquido vi aiuterà.

Conservazione ed aromi

Il lievito liquido favorisce lo sviluppo di aromi ed ottimizza la conservazione del pane.

Questo miglioratore naturale facilita la lavorazione della pasta e aumenta la qualità del vostro prodotto.

Semplicità

Grazie alla Tradilevain, la produzione quotidiana di lievito liquido diventa un gioco da ragazzi. Aggiungete acqua calda (50%) e farina (50%), quindi avviate il programma: la macchina effettuerà automaticamente i cicli di miscelazione e amalgama.

La tecnica di amalgama permette di ridurre al minimo le operazioni di pulizia e di manutenzione.

Regolarità

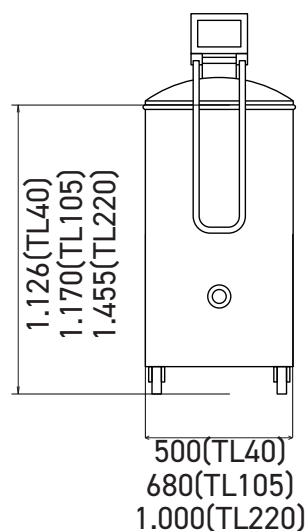
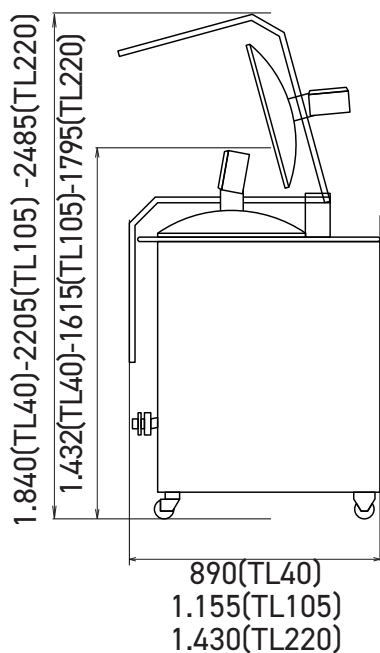
La Tradilevain permette una produzione di lievito liquido regolare nel tempo. La macchina è concepita per mantenere acidità e aromi ad un livello costante, in modo che i vostri clienti ritrovino ogni giorno con piacere il loro pane preferito.

TRADILEVAIN

- ✓ Garantisce la regolarità e la stabilità del lievito
- ✓ Uso semplice e facile pulizia
- ✓ Struttura e carpenteria inox
- ✓ Sistema di miscela esclusivo



Da 40 a 220 litri/ciclo





Tastiera di controllo

Permette di controllare e di configurare i cicli di miscelazione, fermentazione e conservazione. Informa l'utente dell'avanzamento dei cicli.



Due uscite di spurgo

Il rubinetto di uscita in alto assicura la presenza di una quantità minima di lievito. L'uscita bassa permette lo spurgo completo.



Sistema di miscela esclusivo

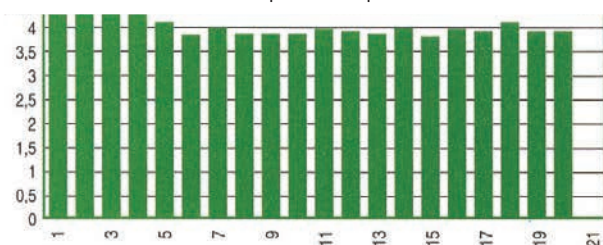
Programmato in modo da assicurare un amalgama perfetto. L'elica ad immersione permette inoltre di ridurre al minimo le operazioni di pulizia e di manutenzione.



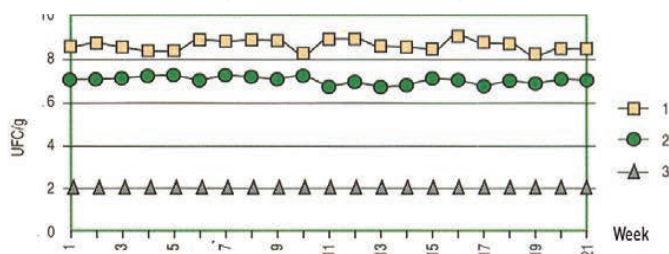
Coperchio ermetico

Dotato di guarnizione ermetica amovibile, Tradilevain assicura la massima stabilità del lievito.

Stabilità del pH nel tempo



Stabilità dell'equilibrio microbico nel tempo



CARATTERISTICHE

	TL40	TL105	TL220
Capacità utile in l	40	105	220
Capacità della vasca in l	80	210	450
Potenza motore in kW	1,6	3,6	6,25
Peso netto in kg	200	290	420

A SCELTA

Alimentazione	230 V trifase 400 V trifase	230 V trifase 400 V trifase	230 V trifase 400 V trifase
---------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------





Robustezza

Visto che la spezzatura è una tappa difficile per le macchine, JAC ha effettuato scelte tecniche determinanti: pistone rinforzato, livellatrici in ghisa di alluminio sulla DIV quadrato con trattamento EASY CLEAN, sistema Start and Stop, coltelli inox affilati, vasca quadrata inox. Questi vantaggi ne fanno una macchina d'avanguardia nel mercato dei prodotti da forno.

Rispetto per la pasta

La spezzatrice idraulica è fondamentale nella procedura di fabbricazione. Garantisce una lavorazione di qualità: potente con il pane a pasta dura e delicata con quello a pasta fermentata, in modo da rispettarne la struttura. Allo stesso tempo assicura un ottimo taglio, veloce e silenzioso.

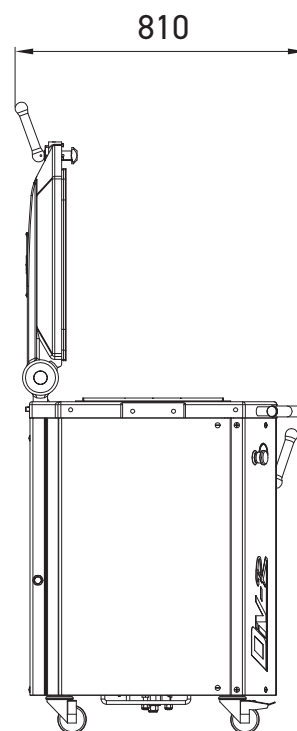
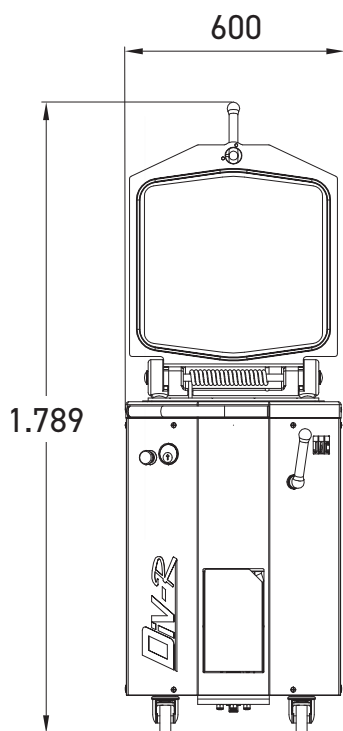
Ergonomia e igiene

Altezza di lavoro data, manutenzione ridotta al minimo, sistema anti-spruzzo di farina, risalita automatica dei coltelli in serie, etc. Queste scelte tecniche sono il risultato di un know-how d'avanguardia.

DIV DIV-R

- ✓ Aumento della produttività
- ✓ Pulizia semplificata
- ✓ Silenziosa (~65db)
- ✓ Regolazione della pressione (solo su DiV-R)
- ✓ Rivestimento inox
- ✓ 16 o 20 spezzature

Fino a 900 pezzi/ora





Coltelli inox affilati
Con risalita automatica per una facile manutenzione.



DIV/DIV-R



Questo trattamento estremamente resistente è impregnato nel materiale e le sue eccezionali qualità antiaderenti migliorano con l'uso.



DIV/DIV-R

Vasca inox
Per un'igiene ottimale e una facile manutenzione.



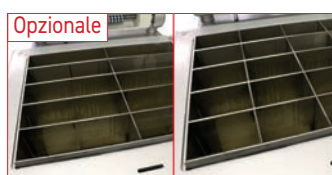
DIV-R

Pressione regolabile
Evita il degasaggio dei diversi tipi di pasta.



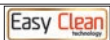
DIV-R

Sistema anti-spruzzo di farina
Evita la dispersione della farina.



10/20 spezzature
Permette di realizzare
10 spezzature (230 mm x 75 mm)
o 20 spezzature (115 mm x 75 mm)

CARATTERISTICHE

	DIV 16	IV 20	IV 20
Dimensioni delle vasche quadrate (L x l x h) in mm	n/a	n/a	460 x 387 x 125
Dimensioni delle livellatrici (L x l) in mm	n/a	n/a	115 x 75
Dimensioni delle vasche rotonde (d x h) in mm	464 x 125	464 x 125	n/a
Peso minimo/massimo dei pastoni in g	125 / 1.125	100 / 900	150 / 950
Capacità delle vasche in kg	18	18	19
Peso minimo/massimo in g nella posizione 10 spezzature	n/a	n/a	300 / 1.900
Risalita automatica dei coltelli	•	•	•
Potenza motore in kW	1,5	1,5	1,5
Peso netto in kg	260	260	260
	n/a	n/a	•

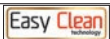
A SCELTA

Alimentazione	230 V trifase	230 V trifase	230 V trifase
	400 V trifase	400 V trifase	400 V trifase

OPZIONI

Maniglia di protezione	•	•	•
10/20 spezzature	n/a	n/a	•
Easyflour	n/a	n/a	•
Alimentazione: 230 V monofase 50-60Hz (incompatibile con l'opzione 10/20 spezzature)	•	•	•
Alimentazione 230-380 V trifase 60 Hz	•	•	•
Confezione cassa di legno	•	•	•

CARATTERISTICHE

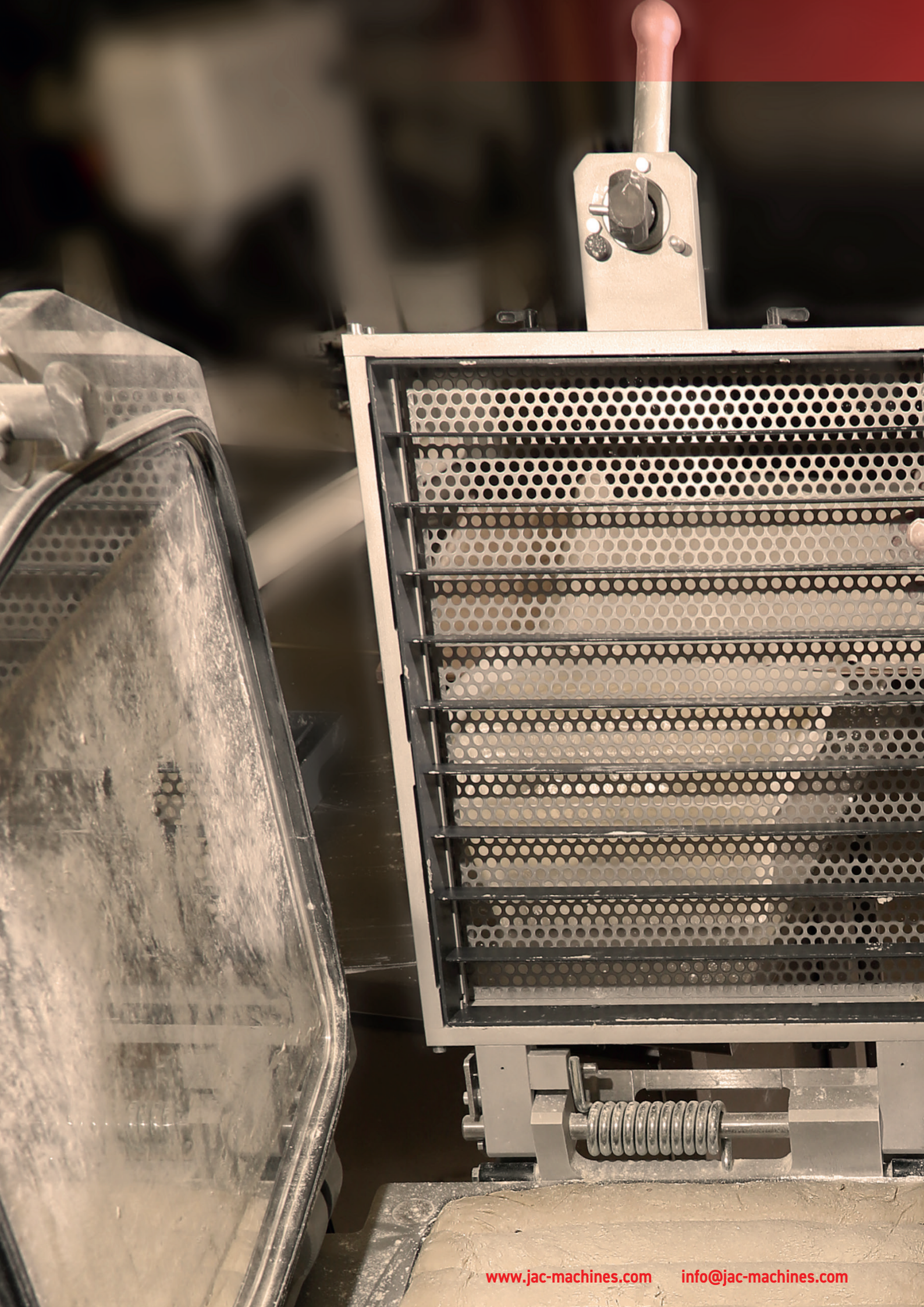
	DIV-R 16	DIV-R 20	DIV-R 20
Dimensioni delle vasche quadrate (L x l x h) in mm	n/a	n/a	460 x 387 x 125
Dimensioni delle livellatrici (L x l) in mm	n/a	n/a	115 x 75
Dimensioni delle vasche rotonde (d x h) in mm	464 x 125	464 x 125	n/a
Peso minimo/massimo dei pastoni in g	125 / 1.125	100 / 900	150 / 950
Capacità delle vasche in kg	18	18	19
Peso minimo/massimo in g nella posizione 10 spezzature	n/a	n/a	300 / 1.900
Sistema anti-spruzzo di farina	•	•	•
Risalita automatica dei coltelli	•	•	•
Pressione regolabile	•	•	•
Recupero della farina	•	•	•
Maniglia di protezione	•	•	•
Potenza motore in kW	1,5	1,5	1,5
Peso netto in kg	265	265	265
	n/a	n/a	•

A SCELTA

Alimentazione	230 V trifase	230 V trifase	230 V trifase
	400 V trifase	400 V trifase	400 V trifase

OPZIONI

10/20 spezzature	n/a	n/a	•
Fullmatic	•	•	•
Easyflour	n/a	n/a	•
Alimentazione: 230 V monofase 50-60Hz (incompatibile con l'opzione 10/20 spezzature)	•	•	•
Alimentazione 230-380 V trifase 60 Hz	•	•	•
Confezione cassa di legno	•	•	•



Spezzatrici-formatrici

Rivoluzione/Evoluzione

Riorganizzare il panificio al fine di: proporre pane caldo tutto il giorno, migliorare la redditività grazie a una gestione di 72 ore massimo della pasta, rafforzare la reattività grazie a un concetto che vi permetterà di preparare il pane in 30 minuti (spezzatura/cottura), ottimizzare gli spazi.

Una vera e propria gamma

La Diviform: per paste altamente idratate.

La Diviform+: tutti i tipi di pasta grazie al coperchio di compattazione.

La Tradiform: tutti i tipi di pasta, spezzatura in vasca e/o mediante griglie.

Un concetto globale

Il tavolo di lavoro, il catalogo da 80 griglie, i carrelli porta-teglie dalle dimensioni accuratamente calcolate: è tutto pensato per offrirvi una soluzione completa e un ambiente di lavoro efficiente.

DIVIFORM DIVIFORM+

- ✓ Soluzione modulare grazie alle griglie di taglio-formatura
- ✓ Esecuzione facile e veloce
- ✓ Ingombro ridotto
- ✓ Coperchio di compattazione (solo su DIVIFORM+)
- ✓ Rivestimento inox

Da 400 a 3.000 pezzi/ora*

*a seconda del tipo di griglia utilizzato



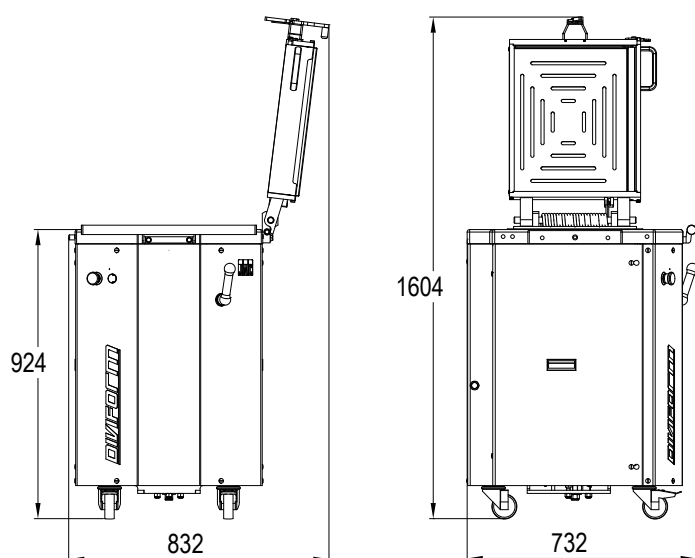
DIVIFORM

Telaio laterale compreso
Venduta senza griglia

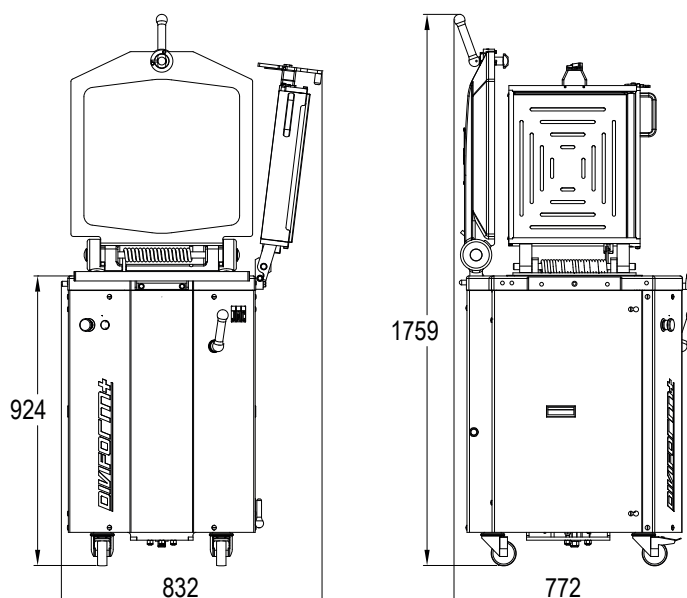
DIVIFORM+

Telaio laterale compreso
Venduta senza griglia

DIVIFORM



DIVIFORM+



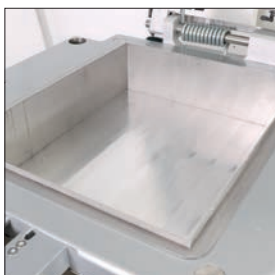


Easylock

Aggriffa automatico del supporto delle griglie. Alla chiusura, il supporto delle griglie si blocca automaticamente e avvia il ciclo automatico di spezzatura.



Telaio laterale destro
Compatibile con tutti i tipi di griglia Form Factory.



Vasca inox
Per un'igiene ottimale e una facile manutenzione.



Maniglia di protezione/manipolazione
Consente di spostare facilmente la macchina.



DIVIFORM+

Coperchio di compattazione
Permette di livellare la pasta.



DIVIFORM+

Regolazione della pressione (da 20 a 40 bar)
Evita il degasaggio dei diversi tipi di pasta.



Opzionale

click&cut!

Sistema di sostituzione veloce della griglia



Opzionale

Fullmatic

Ciclo di compattazione e di taglio automatico



Opzionale

Easyflour

Infarinatore integrato Easyflour



Opzionale

Porta-griglia sinistro e/o destro

CARATTERISTICHE

	DIVIFORM	DIVIFORM+
Dimensioni delle vasche (L x l x h) in mm	460 x 387 x 125	460 x 387 x 125
Capacità delle vasche in kg	5	5
Coperchio di compattazione		•
Uso di mezze griglie	•	•
Consegnato con un telaio per griglia	•	•
Potenza motore in kW	1,5	1,5
Peso netto in kg	260	285

A SCELTA

Alimentazione	230 V trifase 400 V trifase	230 V trifase 400 V trifase
---------------	--------------------------------	--------------------------------

OPZIONI

Click&cut	•	•
Porta-griglia sinistra e destra	•	•
Fullmatic	•	•
Easyflour	•	•
Confezione cassa di legno	•	•
Alimentazione: 230 V monofase 50-60Hz	•	•
Alimentazione 230-380 V trifase 60 Hz	•	•
Formazione 2 giorni	•	•



**Il catalogo di griglie
formatrici propone
oltre 100 griglie di-
verse: a voi la scelta!**

TRADIFORM

- ✓ Soluzione modulare grazie alle griglie di taglio-formatura
- ✓ Esecuzione facile e veloce
- ✓ Polivalenza
- ✓ Ingombro ridotto
- ✓ Coperchio di compattazione
- ✓ Rivestimento inox

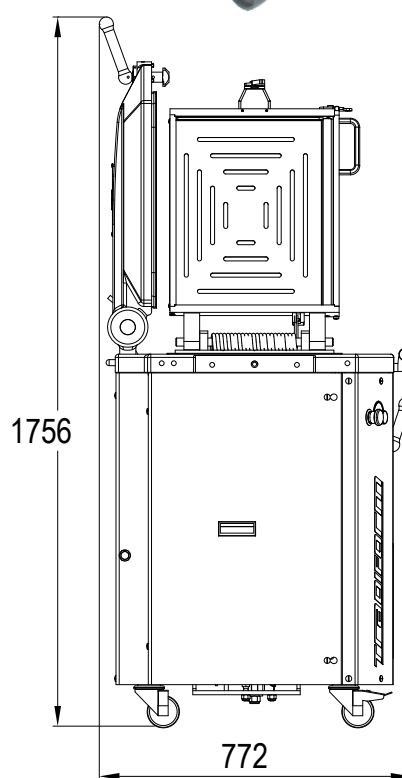
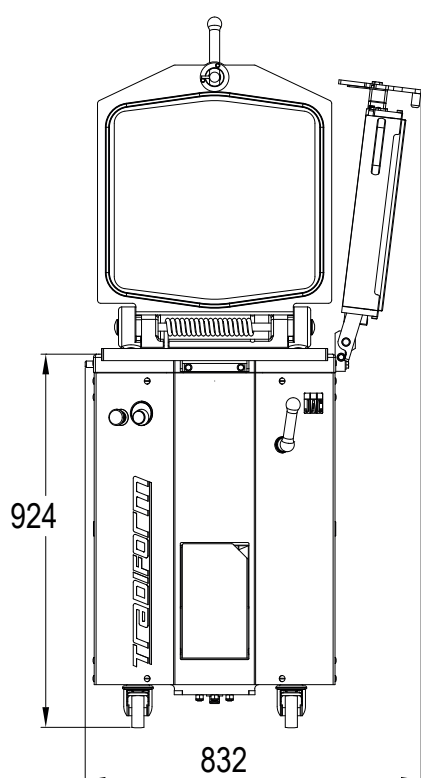
Spezzatura in vasca fino a 900 pezzi/ora

Spezzatura formatura fino a 3.000 pezzi/ora*

*a seconda del tipo di griglia utilizzato



In vendita senza griglia





Easylock

Aggriffa automatico del supporto delle griglie. Alla chiusura, il supporto delle griglie si blocca automaticamente e avvia il ciclo automatico di spezzatura.



Questo trattamento estremamente resistente è impregnato nel materiale e le sue eccezionali qualità antiaderenti migliorano con l'uso.



Pressione regolabile. Evita il degasaggio dei diversi tipi di pasta.



Sistema anti-spruzzo di farina. Evita la dispersione della farina.



Vasca e coltelli inox. Con risalita automatica dei coltelli affilati per una facile manutenzione.



Opzionale

click&cut!

Sistema di sostituzione veloce della griglia



Opzionale

Fullmatic

Ciclo di compattazione e di taglio automatico



Opzionale

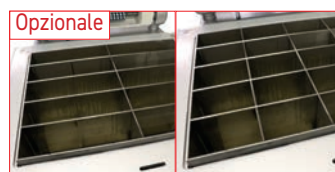
Easyflour

Infarinatore integrato Easyflour



Opzionale

Porta-griglia sinistro e/o destro



Opzionale

10/20 spezzature. Permette di realizzare 10 spezzature (230 mm x 75 mm) o 20 spezzature (115 mm x 75 mm).

CARATTERISTICHE

	TRADIFORM
Dimensioni delle vasche (L x l x h) in mm	460 x 387 x 125
Dimensioni delle livellatrici (L x l) in mm	115 x 75
Peso minimo/massimo dei pastoni in g	150/950
Capacità della vasca in kg	19
Easylock	•
Coperchio di compattazione	•
Risalita automatica dei coltelli	•
Sistema anti-spruzzo di farina	•
Peso minimo/massimo in g nella posizione 10 spezzature	300/1.900
Potenza motore in kW	1,5
Peso netto in kg (telaio compreso)	285

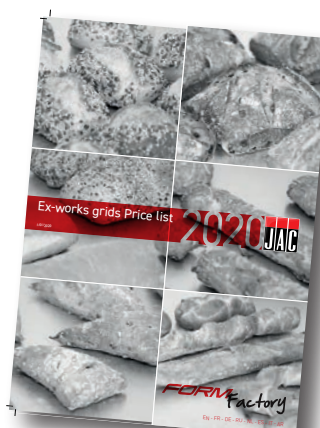
A SCELTA

Alimentazione	230 V trifase 400 V trifase
---------------	--------------------------------

OPZIONI

click&cut!

10/20 spezzature	•
Porta-griglia sinistra o destra	•
Alimentazione: 230 V monofase 50-60Hz (incompatibile con l'opzione 10/20 spezzature)	•
Alimentazione 230-380 V trifase 60 Hz	•
Confezione cassa di legno	•
Fullmatic	•
Easyflour	•
Formazione 2 giorni	•



Il catalogo di griglie formatrici propone oltre 100 griglie diverse: a voi la scelta!

PANIFORM

- ✓ Infarinatore integrato
- ✓ Gestione della pressione e del tempo di compattazione
- ✓ Ciclo di compattazione e di taglio automatico
- ✓ Ciclo di decompressione automatica della pasta
- ✓ Risalita automatica degli impasti all'apertura del coperchio o della griglia
- ✓ AgGriffa automatico del supporto delle griglie

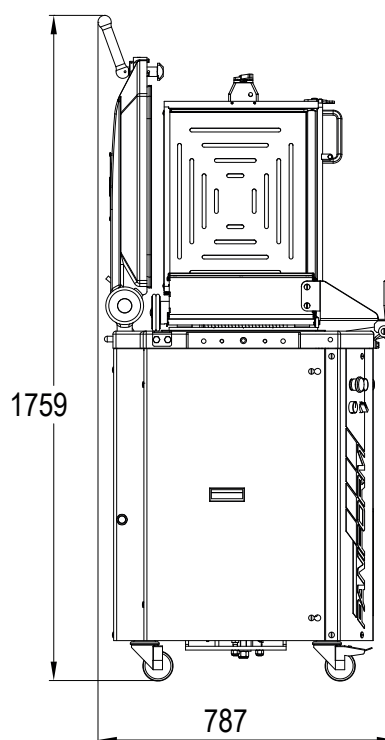
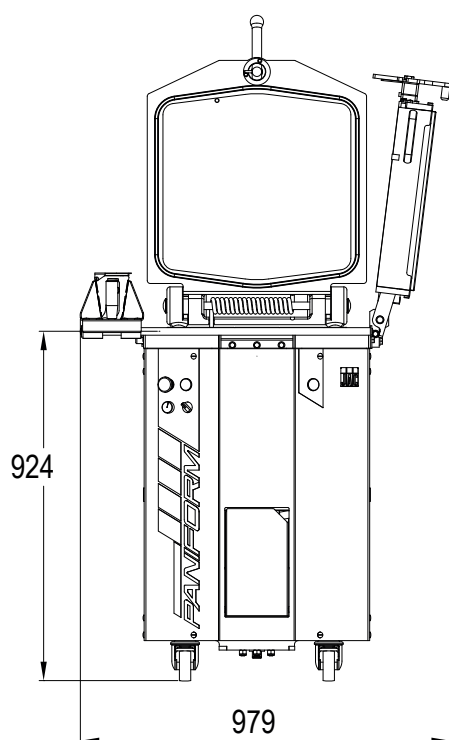
Spezzatura in vasca fino a 900 pezzi/ora

Spezzatura formatura fino a 3.000 pezzi/ora*

*a seconda del tipo di griglia utilizzato

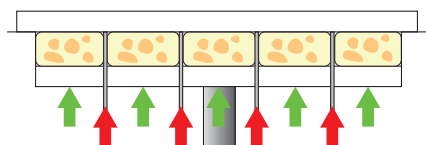


Venduta senza griglia



StressControl

Per una migliore gestione del degasaggio. **Pressione di taglio** e **pressione di compattazione** differenziate.



**click
&cut!**

Sistema di sostituzione delle griglie rapido ed ergonomico



Easyflour

Infarinatore integrato Easyflour brevettato
Consente di infarinare la vasca con un semplice movimento lineare



Easy Clean
technology

Trattamento Easy Clean delle livellatrici in ghisa
Questo trattamento estremamente resistente è impregnato nel materiale e le sue eccezionali qualità antiaderenti migliorano con l'uso.



Fullmatic

Sistema Stress Control, pressione di compattazione e taglio differenziate.

Gestione della pressione e del tempo di compattazione

Consente di ottenere una compattazione ottimale senza sgasare l'impasto.

Ciclo di compattazione e di taglio automatico

Risalita automatica degli impasti e modalità pulizia dei coltelli della vasca



Regolazione della pressione
Per non stressare l'impasto



Easylock

AgGriffa automatico del supporto delle griglie

Alla chiusura, il supporto delle griglie si blocca automaticamente e avvia il ciclo automatico di spezzatura.



Involucro, vasca e coltelli inox
Con risalita automatica dei coltelli per una facile manutenzione.

CARATTERISTICHE

Dimensioni delle vasche (L x l x h) in mm	460 x 387 x 125
Dimensioni delle livellatrici (L x l) in mm	115 x 75
Peso minimo/massimo degli impasti in gr	150 / 950
Capacità della vasca in kg	19
Peso minimo/massimo in gr nella posizione 10 spezzature (opzionale)	300 / 1.900
Potenza motore in kW	1,5
Peso netto in kg (telaio compreso)	285
Easyflour	•
Fullmatic	•
Easylock	•
click&cut!	•
Easy Clean	•
Gestione della pressione e del tempo di compattazione	•
Ciclo di decompressione automatica della pasta	•
Risalita automatica dei coltelli	•
Modalità pulizia dei coltelli della vasca	•
Sistema anti-spruzzo e di recupero della farina	•
Involucro, vasca e coltelli inox	•

A SCELTA

Alimentazione	230 V trifase
	400 V trifase

OPZIONI

10/20 spezzature	•
Porta-griglia destra o sinistra	•
Alimentazione: 230-380 V trifase 60 Hz	•
Imballaggio cassa di legno (prezzo netto)	•
Formazione 2 giorni (prezzo netto)*	•

PANIFORM



Opzionale

Porta griglia sinistro e/o destro



Opzionale

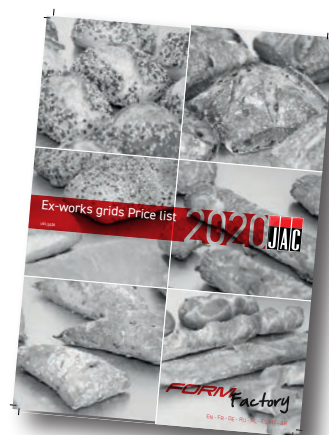
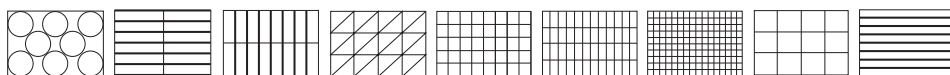
10/20 spezzature
Permette di realizzare 10 spezzature (230 mm x 75 mm) o 20 spezzature (115 mm x 75 mm).



Il catalogo di griglie formatrici propone oltre 100 griglie diverse: un'ampia scelta per voi!

FORM Factory

**Il catalogo di griglie formatrici propone
oltre 100 griglie diverse: a voi la scelta!**
Ecco le griglie standard disponibili nel nostro
catalogo.



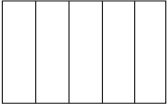
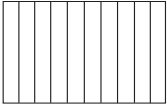
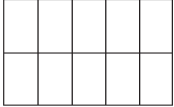
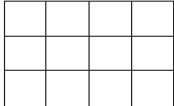
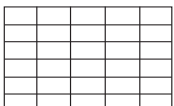
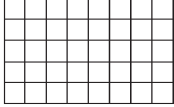
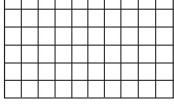
Griglie triangolari in inox teflonati

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

Griglie con coltelli profilati : Profilato coltello per una perfetta saldatura dell'impasto.

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		

Griglie standard in inox teflonati

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		

Griglie non standard su richiesta (vedere catalogo FORM FACTORY) !

Le foto e i dati tecnici possono differire dal modello cui si riferiscono

MOBILO



Mobile per spezzatrice MOBILO con spazio per riporre 8 griglie formatrici.

Easylock



Easyflour



Fullmatic



click & cut!

Permette la sostituzione facile e ultra veloce della griglia di formatura.



Transibox

Permette il trasporto degli impasti dopo la formatura della pasta.



Easyskid

Strato antiaderente che impedisce alla pasta di incollarsi al fondo dei cassetti.



Porta-griglia

PER GRIGLIA CON TELAIO DESTRA
O SINISTRA



PROLUNGA PORTA-GRIGLIA



Carrello e cassetti specifici



14 cassetti in polipropilene alimentare ad alta densità con coperchio.

Due formati di cassetto disponibili:
52,5 x 40,3 x 7,5 cm (vasca)
43,8 x 28 x 7,5 cm (mezza vasca)

Scaffale costruito interamente in inox saldato.

Al fine di facilitare ed accelerare il lavoro di spezzatura con l'aiuto di TRADIFORM e DIVIFORM, JAC ha costruito un carrello porta-cassetto il cui ingombro corrisponde alla superficie della vasca della macchina: potrete così conservare nella cella i vostri impasti pronti per la spezzatura. Un notevole risparmio di tempo!

Piastre di compattazione

In polimero ad alta densità alimentare
Lavabile in lavatrice



Vasca per farina

Vasca magnetico per farina
In polimero ad alta densità alimentare







Flusso

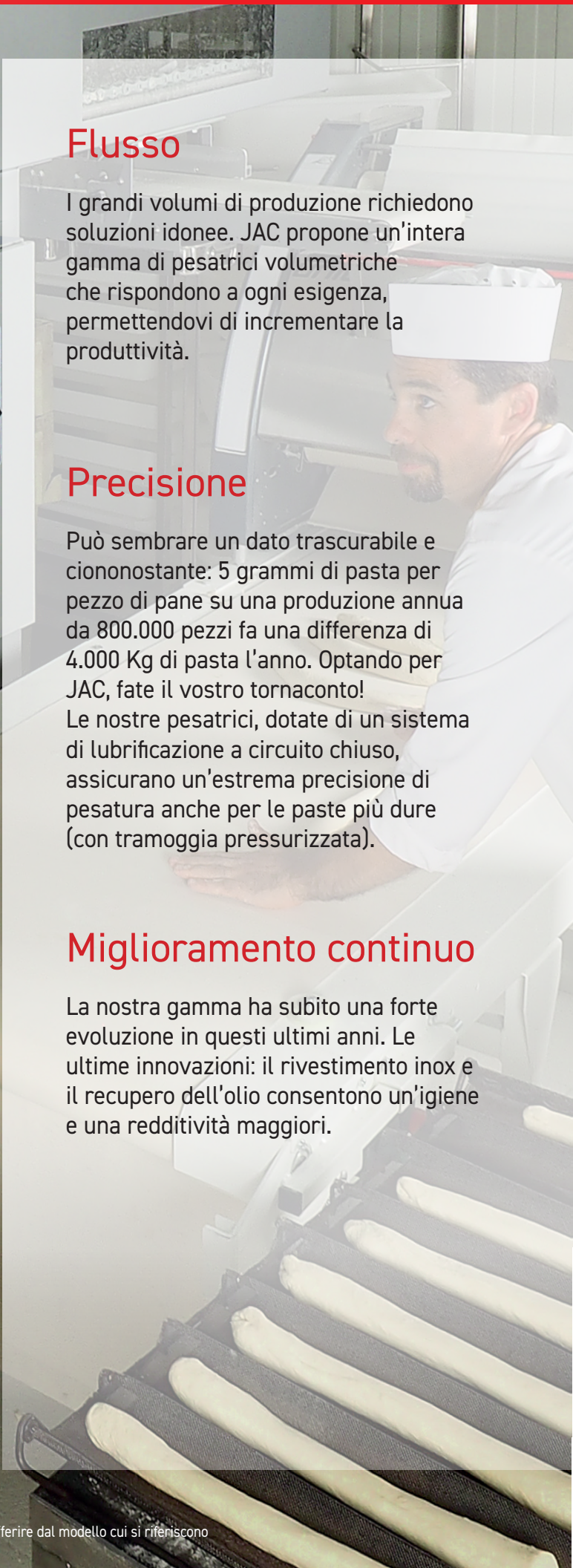
I grandi volumi di produzione richiedono soluzioni idonee. JAC propone un'intera gamma di pesatrici volumetriche che rispondono a ogni esigenza, permettendovi di incrementare la produttività.

Precisione

Può sembrare un dato trascurabile e ciononostante: 5 grammi di pasta per pezzo di pane su una produzione annua da 800.000 pezzi fa una differenza di 4.000 Kg di pasta l'anno. Optando per JAC, fate il vostro tornaconto! Le nostre pesatrici, dotate di un sistema di lubrificazione a circuito chiuso, assicurano un'estrema precisione di pesatura anche per le paste più dure (con tramoggia pressurizzata).

Miglioramento continuo

La nostra gamma ha subito una forte evoluzione in questi ultimi anni. Le ultime innovazioni: il rivestimento inox e il recupero dell'olio consentono un'igiene e una redditività maggiori.

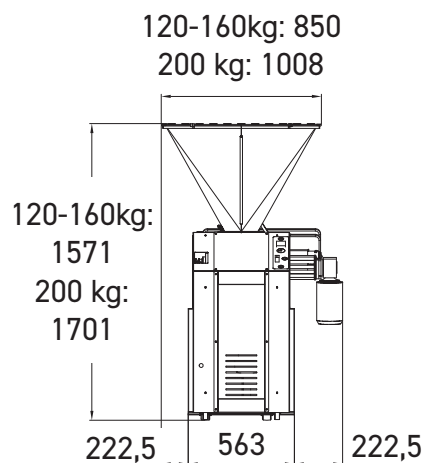
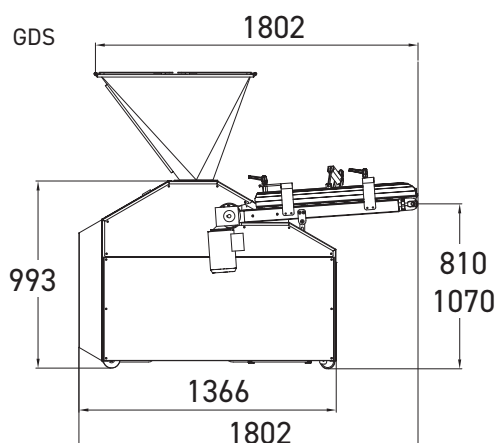
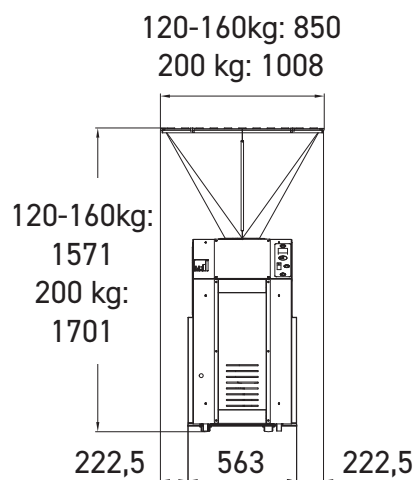
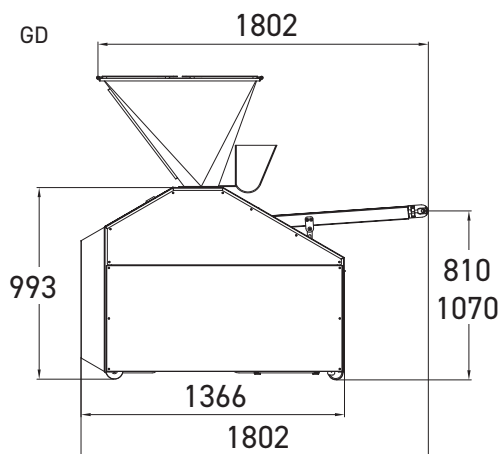


GD GDS

- ✓ Pesatrice volumetrica a tramoggia aperta
- ✓ Rivestimento inox
- ✓ Regolarità del peso
- ✓ Flusso elevato
- ✓ Infarinatrice integrata (opzionale su GDS)
- ✓ Pre-arrotondamento dei pastoni (solo GDS)



Da 960 a 2.000 pezzi/ora





Raschiatore per nastro di evacuazione
Il nastro viene mantenuto pulito durante tutto il suo utilizzo.



Opzionale

GDS

Infarinatrice integrata
Evita che la pasta si incolli sul nastro.



Sistema di recupero dell'olio
Consente di limitare notevolmente il consumo dell'olio.
Dotato di filtro e di allarme livello basso.



Opzionale

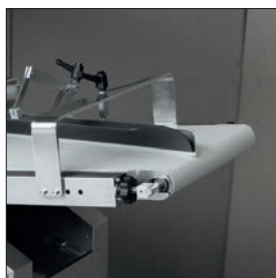
GDS

Lubrificazione dei pastoni



Opzionale

Regolazione automatica del peso



GDS

Nastro di pre-arrottondamento dei pastoni regolabile
Permette di pre-arrottondare pastoni di pesi diversi.

CARATTERISTICHE

	GD	GDS
Velocità regolabile in pezzi/ora	960 - 2.000	960 - 2.000
Tramoggia rivestita in Teflon, capacità in kg	120	120
Contatore, contatore reversibile programmabile	•	•
Tamburo inox	•	•
Pistone Rilsan a tripla giunzione	•	•
Carpenteria inox	•	•
Larghezza nastro d'uscita in mm	270	500
Infarinatrice da 3 litri	•	
Raschiatore per nastro di evacuazione	•	•
Nastro di pre-arrottondamento dei pastoni regolabile		•
Sistema di recupero dell'olio	•	•
Potenza motore in kW	2,2	2,2
Alimentazione	400 V trifase	400 V trifase
Peso netto in kg	525	575

A SCELTA

Lunghezza del nastro di uscita (mm)	1.060 o 1.240	1.060
-------------------------------------	---------------	-------

OPZIONI

Infarinatrice da 3 litri	n/a	•
Lubrificazione dei pastoni	n/a	•
Tramoggia teflonata con capacità da 160 kg	•	•
Tramoggia teflonata con capacità da 200kg	•	•
Regolazione automatica del peso	•	•
Nastro d'uscita con motore indipendente (versione di gruppo automatica)	•	n/a
Telecomando	•	•
Rullo estrattore	•*	•*
Maglia metallica	n/a	•
Alimentazione: 230 V monofase	•	•
Alimentazione: 230 V trifase	•	•
Imballaggio cassa di legno (prezzo netto)	•	•

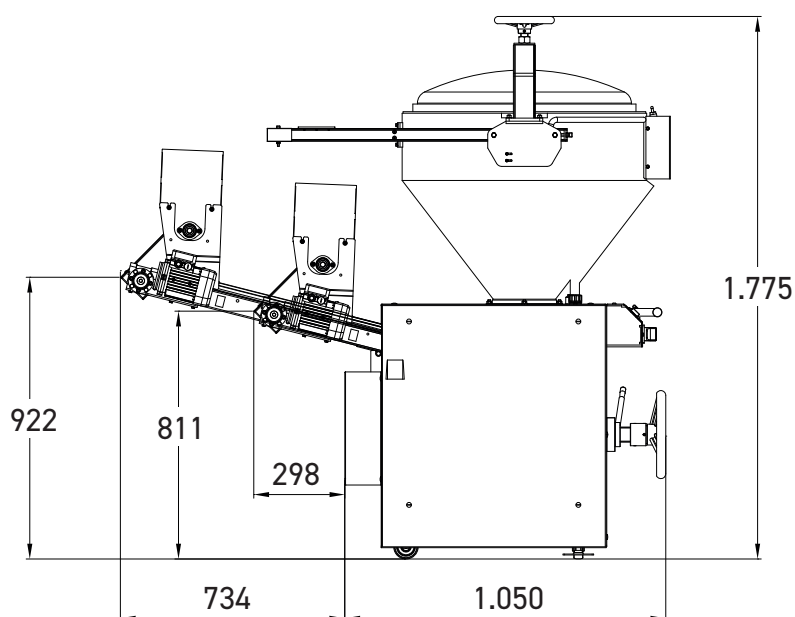
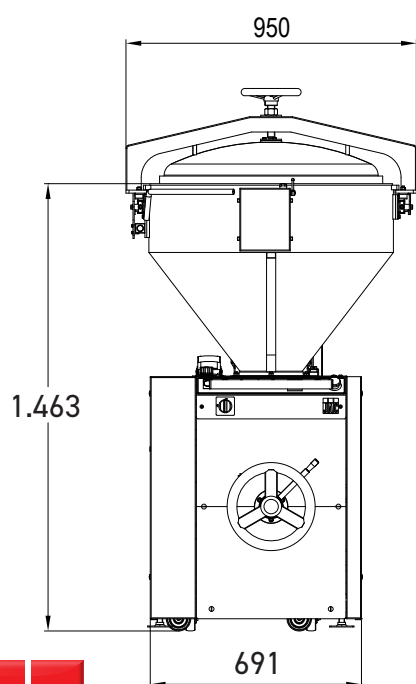
*Di serie sui pistoni da 80mm e 100mm.

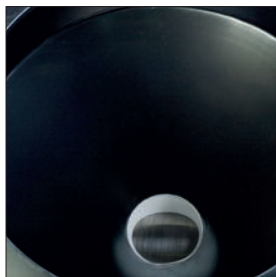
	PISTONE 80 MM	PISTONE 100 MM	PISTONE 110 MM	PISTONE 120 MM	PISTONE 130 MM
Peso minimo/massimo dei pastoni in g	30/370	50/700	70/850	90/1.000	130/1.300

PESOP

- ✓ Pesatrice volumetrica a pressione d'aria
- ✓ Rivestimento inox
- ✓ Regolarità e precisione del peso
- ✓ Flusso di lavoro elevato
- ✓ Tecnologia che rispetta la pasta

Fino a 2.000 pezzi/ora





Tramoggia teflonata a pressione d'aria
Con compressore integrato.
Capacità 160 kg.



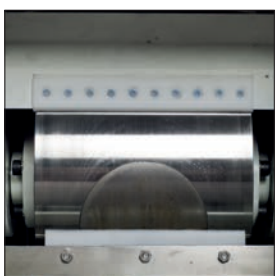
Infarinatrice autonoma
Evita che i pastoni si incollino al nastro.



Volante di regolazione del peso dei pastoni
Consente di regolare il peso in modo veloce e preciso.



Sistema di recupero dell'olio
Consente di limitare notevolmente il consumo dell'olio.
Dotato di filtro a cartuccia e di allarme di livello basso.
Riempimento dall'esterno.



Tamburo inox



Opzionale

Nastro d'uscita da 820 mm

CARATTERISTICHE

PE50P

3 velocità programmabili in pezzi/ora	900 - 2.000
Infarinatrice autonoma	•
Tamburo inox	•
Pistone in ghisa	•
Contatore reversibile	•
Sistema di recupero dell'olio	•
Nastro d'uscita dei pastoni lungo 370 mm	•
Potenza motore in kW	2,4
Alimentazione	400 V trifase
Peso netto in kg	500

OPZIONI

Nastro d'uscita dei pastoni lungo 82cm	•
Maglia metallica	•
Alimentazione: 230 V monofase	•
Alimentazione: 230 V trifase	•

	PISTONE 74 MM	PISTONE 95 MM	PISTONE 109 MM	PISTONE 119 MM	PISTONE 131 MM
Peso minimo/massimo dei pastoni in g	80/400	120/650	160/850	250/1.000	320/1.300





Manuale o automatica

La nostra gamma di celle di riposo propone numerosi modelli che rispondono alle diverse esigenze dei panettieri.

- Carico e scarico manuali: gamma MB.
- Carico manuale e scarico automatici: gamma BA.

Compattezza

Ogni cm di spazio in più è prezioso in una panetteria. JAC propone soluzioni sempre più compatte e ad alte prestazioni (integrazione della formatrice nella bilancella, nastro di scarico retrattile).

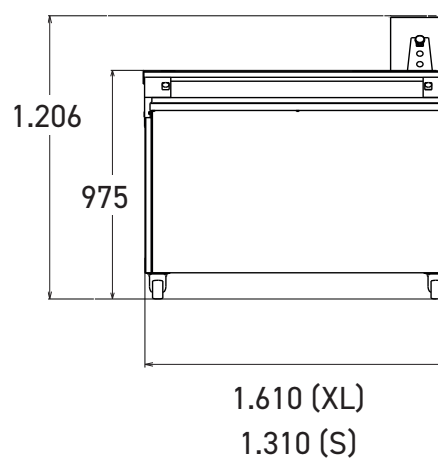
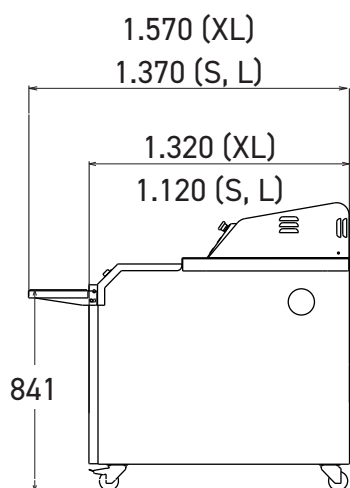
Adattabile

Le scelte disponibili si adattano alle esigenze di produzione di ciascuno: con o senza ripiano di arrotondamento, con tramogge standard o larghe, in feltro o Arconet, con uscita interna o esterna, etc.

MB

- ✓ Robusta e silenziosa
- ✓ Massimo rispetto per la pasta
- ✓ Carico e scarico manuali
- ✓ Compatto
- ✓ Due misure di tramogge disponibili
- ✓ Dotata di prese di collegamento della formatrice e della spezzatrice

Fino a 360 pastoni





Due prese elettriche trifase
Facilita il collegamento della formatrice e della spezzatrice.



Pignone con ghiera di bronzo
Riduce lo sfregamento aumentandone la vita utile.



Comando (destra/sinistra)
Semplice ed ergonomico.



Opzionale

Comando a terra



Opzionale

Ripiano di arrotondamento basculante



Opzionale

Lampada UV germicida con protezione ed estrattore d'aria
Sterilizza la zona di riposo ed elimina l'umidità.

CARATTERISTICHE

MB

Tramogge in feltro sintetico	•
Potenza motore in kW	0,25

A SCELTA

Alimentazione	230 V trifase 400 V trifase
---------------	--------------------------------

		TRAMOGGE STANDARD			TRAMOGGE LARGHE		
		MB S	MB L	MB XL	MB S	MB L	MB XL
PASTONI DA 350 G*	Peso netto in kg	250	260	350	250	260	350
	Peso massimo dei pastoni in g	650	650	650	950	950	950
	Lunghezza/larghezza delle tramogge in cm	106 x 14	136 x 14	136 x 14	106 x 16	136 x 16	136 x 16
	Numero di tramogge totali	33	33	40	26	26	32
PASTONI DA 550 G*	Numero di pastoni per tramoggia	7	9	9	7	9	9
	Capacità massima	231	297	360	182	234	288
PASTONI DA 750 G*	Numero di pastoni per tramoggia	6	8	8	6	8	8
	Capacità massima	198	264	320	156	208	256
PASTONI DA 950 G*	Numero di pastoni per tramoggia				5	7	7
	Capacità massima				130	182	224
PASTONI DA 950 G*	Numero di pastoni per tramoggia				4	6	6
	Capacità massima				104	156	192

OPZIONI

Lampada UV germicida con protezione ed estrattore d'aria	•
Ripiano di arrotondamento ribaltabile	•
Comando a terra	•
Tramogge in tessuto sintetico	•
Tramogge siliconate	•

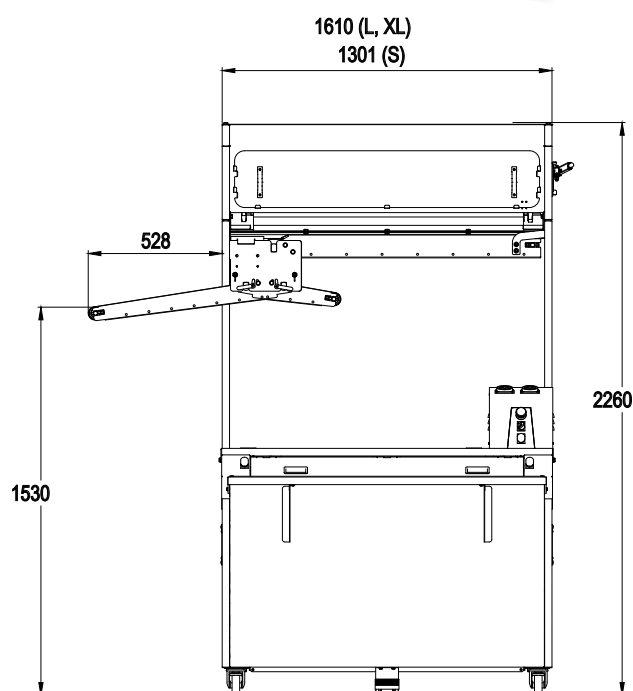
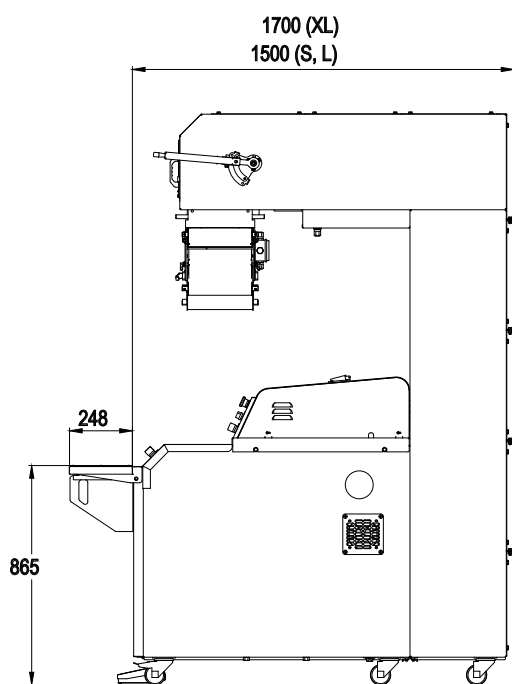
*Le capacità indicate sono approssimative. In base alla natura della pasta, al posizionamento, all'arrotondamento o alla disposizione, il numero di pastoni per tramoggia può variare.

Le foto e i dati tecnici possono differire dal modello cui si riferiscono

BA

- ✓ Robuste e silenziose
- ✓ Massimo rispetto della pasta
- ✓ Scarico automatico
- ✓ Compatte
- ✓ Tramoggia disponibile in due misure
- ✓ Dotata di prese di collegamento della formatrice e della spezzatrice

Fino a 592 pastoni





Lampada UV germicida con protezione ed estrattore d'aria
Sterilizza la zona di riposo ed elimina l'umidità.



Pignone con ghiera di bronzo
Riduce lo sfregamento aumentandone la vita utile.



Leva laterale
Permette di sfruttare appieno la capacità della bilancella.



Comando (destra/sinistra)
Semplice ed ergonomico.



Due prese elettriche trifase
Facilita il collegamento della formatrice e della spezzatrice.

Commutatore
Per funzionamento bilancella o ciclo pulizia UV.



Comando a terra

CARATTERISTICHE

BA

Tramogge in feltro sintetico	•
Ripiano di arrotondamento ribaltabile	•
Lampada UV germicida con protezione ed estrattore d'aria	•
Tramoggia di riferimento	•
Potenza motore in kW	0,25

A SCELTA

Alimentazione	230 V trifase 400 V trifase
Nastro di scarico dei pastoni	Interno Esterno Esterno lungo
Tipo di uscita	Sinistra Destra

TRAMOGGE STANDARD

TRAMOGGE LARGHE

	BA S	BA L	BA XL	BA S	BA L	BA XL
Peso netto in kg	500	520	610	500	520	610
Peso massimo dei pastoni in g	650	650	650	950	950	950
Lunghezza x larghezza delle tramogge in cm	106 x 14	136 x 14	136 x 14	106 x 16	136 x 16	136 x 16
Numero di tramogge totali	67	67	74	53	53	60
Numero di tramogge utili	46	46	52	32	32	39
Numero di pastoni per tramoggia	6	8	8	6	8	8
Capacità massima	402	536	592	318	424	420
Capacità utile con procedura continua	276	368	416	192	256	312
Numero di pastoni per tramoggia	5	7	7	5	7	7
Capacità massima	335	469	518	265	371	273
Capacità utile con procedura continua	230	322	364	160	224	273
Numero di pastoni per tramoggia				4	6	6
Capacità massima				212	318	360
Capacità utile con procedura continua				128	192	234
Numero di pastoni per tramoggia				3	5	5
Capacità massima				159	265	300
Capacità utile con procedura continua				96	160	195

OPZIONI

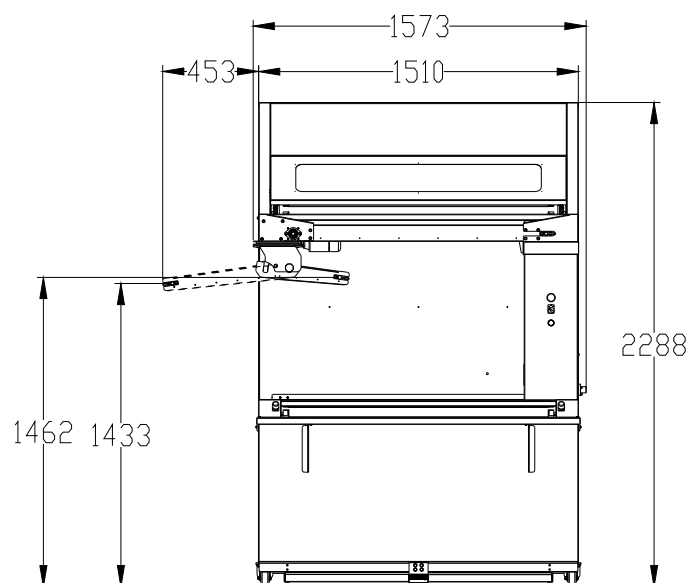
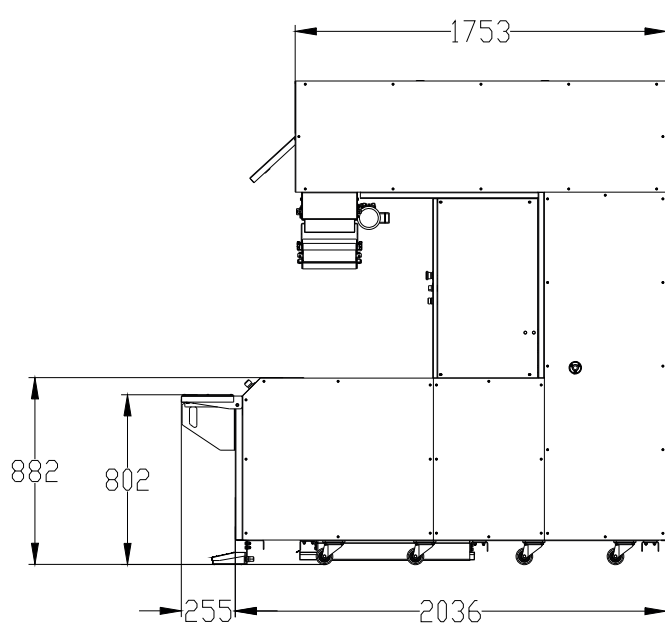
Comando a terra	•
Tramogge in tessuto sintetico	•

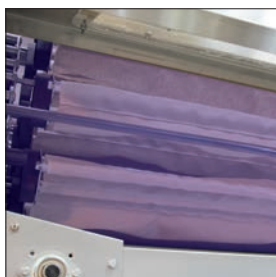
*Le capacità indicate sono approssimative. In base alla natura della pasta, al posizionamento, all'arrotondamento o alla disposizione, il numero di pastoni per tramoggia può variare.

BA PRO

- ✓ Uso intensivo
- ✓ Capacità aumentata
- ✓ Igiene rafforzata
- ✓ Scarico automatico a velocità regolabile

Fino a 504 impasti utili





Lampada UV germicida con protezione ed estrattore d'aria
Sterilizza la zona di riposo ed elimina l'umidità.

Igiene

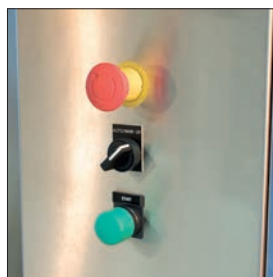
- Pareti interne lisce
- Rivestimento esterno in inox
- Cassetto di recupero della farina



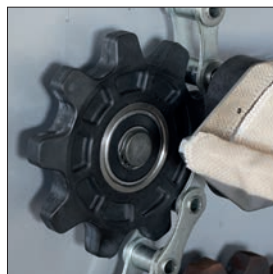
Tramogge con 2 lati di lavoro (in Arconet®)
Trattamento antibatterico e impermeabile.



Torretta di scarico
Orientabile a 180°



Velocità di scarico regolabile



Pignoni su cuscinetti doppi.

CARATTERISTICHE

	BA PRO
Lampada germicida UV	•
Estrattore d'aria	•
Ripiano di arrotondamento ribaltabile	•
Torretta di scarico orientabile a 180°	•
Velocità di scarico regolabile	•
Tramoggia impermeabile (Arconet®) double-face	•
Comandi al piede	•
2 Prese elettriche	•
Integrazione delle formatrici verticali o orizzontali	•
Potenza motore in kW	0,72
Peso netto in kg	655
Lunghezza x larghezza x profondità in cm	229 x 158 x 204

A SCELTA

Alimentazione	230V trifase 400V trifase
---------------	------------------------------

OPZIONI

Nastro di scarico esterno destro	•
Nastro di scarico esterno sinistro	•

TRAMOGGE STANDARD: IMPASTI 600G MAX

CARATTERISTICHE

	BA PRO
Lunghezza delle tramogge in cm	122
Larghezza delle tramogge in cm	13
Numero di tramogge utili	84
Capacità utile in pastoni da 350 g	504
Numero di impasti per tramoggia	6
Capacità utile in pastoni da 550 g	420
Numero di impasti per tramoggia	5

TRAMOGGE GRANDI : IMPASTI 950G MAX

CARATTERISTICHE

	BA PRO
Lunghezza delle tramogge in cm	122
Larghezza delle tramogge in cm	16
Numero di tramogge utili	67
Capacità utile in pastoni da 350 g	402
Numero di impasti per tramoggia	6
Capacità utile in pastoni da 550 g	335
Numero di impasti per tramoggia	5
Capacità utile in pastoni da 950 g	268
Numero di impasti per tramoggia	4



Materiali

Ultime innovazioni: i rulli di laminazione in PETP alimentare e il rivestimento inox. Queste scelte di materiali assicurano la tenuta nel tempo della vostra formatrice e l'omogeneità dei prodotti trattati.

Tecnica

Non tutti i clienti hanno le stesse aspettative o gli stessi prodotti, pertanto JAC offre la possibilità di scegliere tra i seguenti tipi di nastro: Lana per una formatura "tradizionale", Wooltop® per la maglia indeformabile, Sintetica per un'igiene ottimale.

Gamma

Formatura orizzontale o verticale? JAC ha pensato ai due modi di lavorare la pasta.

La formatura orizzontale: per coloro che rispettano le antiche usanze dei panettieri e per ridurre i problemi legati alla panificazione.

La formatura verticale: per la capacità di allungare facilmente gli impasti grazie ai 2 nastri a rotazioni invertite.

Innovazione

E se la formatura e la laminazione del pane piatto (kebab) fossero compatibili sulla stessa macchina JAC l'ha reso possibile e l'ha anche brevettato: si tratta della FORMA.

ROLLFORM

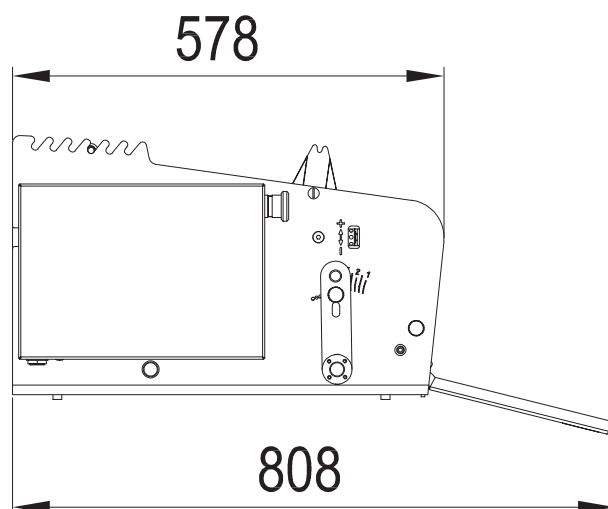
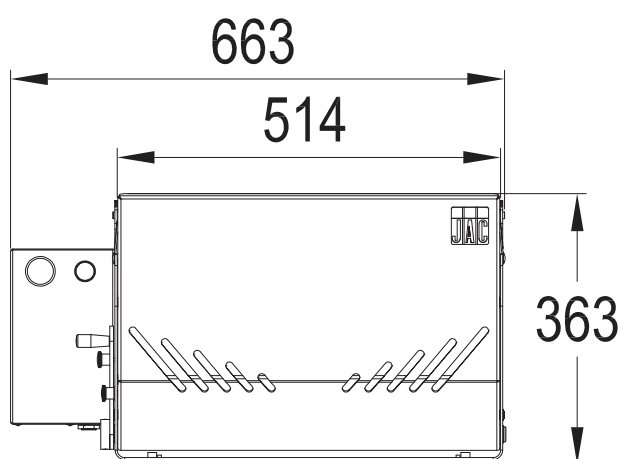
- ✓ Alternativa alla spezzatrice-formatrice per la baguette tradizionale
- ✓ Compatta, da appoggiare o su base
- ✓ Rispettosa del prodotto
- ✓ Ritmo elevato
- ✓ Silenziosa (-65 db)
- ✓ Completamente in inox
- ✓ Regolazione semplice

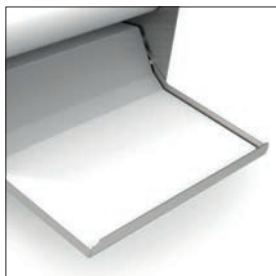


Fino a 1200 pezzi/ora



Innovazione brevettata!

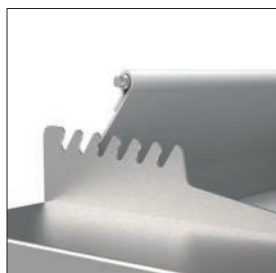




Ripiano d'uscita ribaltabile



Regolazione dell'allungamento semplice ed ergonomica



Regolazione del serraggio
Nastro morbido con tensione auto-regolante in base alla densità e alla dimensione del prodotto



Supporti di griglia amovibili
(Griglie non fornite)



Concepito appositamente per la baguette tradizionale
Con un serraggio rispettoso del prodotto, l'alveolatura non si deteriora e la baguette si sviluppa perfettamente.



ACCESSORIO
ROLO
Base inox

ROLLFORM

CARATTERISTICHE

Peso minimo/massimo degli impasti in gr	50 / 1000
Tipo di nastro	Lana
Ritmo di lavoro massimo in pezzi/ora	1200
Potenza motore in kW	0,18
Tipo di involucro	Inox
Peso in kg	65

A SCELTA

Tipo di alimentazione	230V trifase 400V trifase
-----------------------	------------------------------

ACCESSORIO

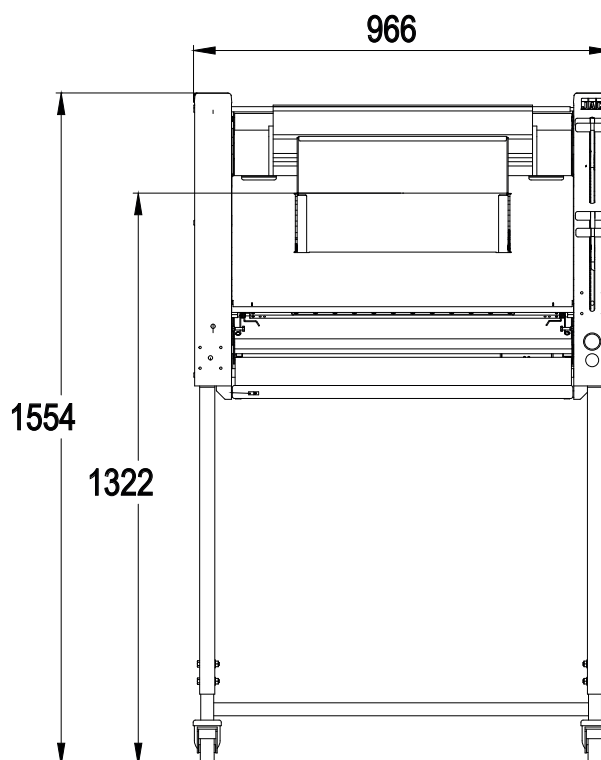
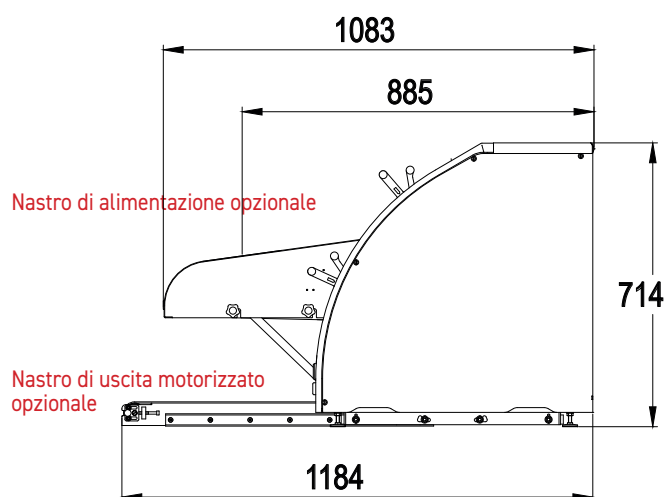
Rolo .

UNIC TRADI FORMA

- ✓ Formatura verticale per un ingombro ridotto
- ✓ Tre rulli di laminazione
- ✓ Comandi ergonomici
- ✓ Sostituzione veloce del nastro
- ✓ Rivestimento inox



Fino a 1.200 pezzi/ora

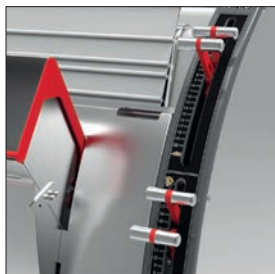




Tre rulli di laminazione in polietilene alimentare



Ripiano di uscita su guide



Regolazione dei rulli
Le manette assicurano la massima precisione. Riduce gli sforzi sulle impugnature.



Nastro di formatura
Sostituzione ultra-veloce dei nastri senza dover smontare la macchina.



Promemoria regolazioni
Cancellabile a secco.



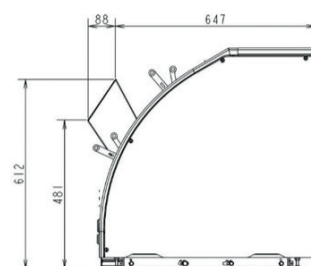
FORMA

Pane piatto
Aprendo la porta anteriore, potete laminare il pane piatto.

CARATTERISTICHE

	UNIC	TRADI	FORMA
Peso minimo/massimo dei pastoni in g	50/1.200	50/1.200	50/1.200
3 rulli di laminazione in PETP alimentare	•	•	•
Flusso di lavoro massimo in pezzi/ora	1.200	1.200	1.200
Potenza motore in kW	1,1	1,1	1,1
Uscita pane piatto			•
Variatore di velocità		•	
Peso in kg	200	200	230

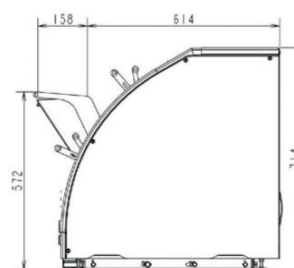
Scivolo per carico manuale



A SCELTA

Alimentazione	230 V trifase 400 V trifase	230 V trifase 400 V trifase	230 V trifase 400 V trifase
Comandi sinistra/destra	Su richiesta	Su richiesta	Su richiesta
Nastro	Lana Whooltop Sintetico	Lana Whooltop Sintetico	Lana Whooltop Sintetico
Tipo di scivolo	Carico manuale Carico automatico	Carico manuale Carico automatico	Carico manuale Carico automatico

Scivolo per carico automatico



OPZIONI

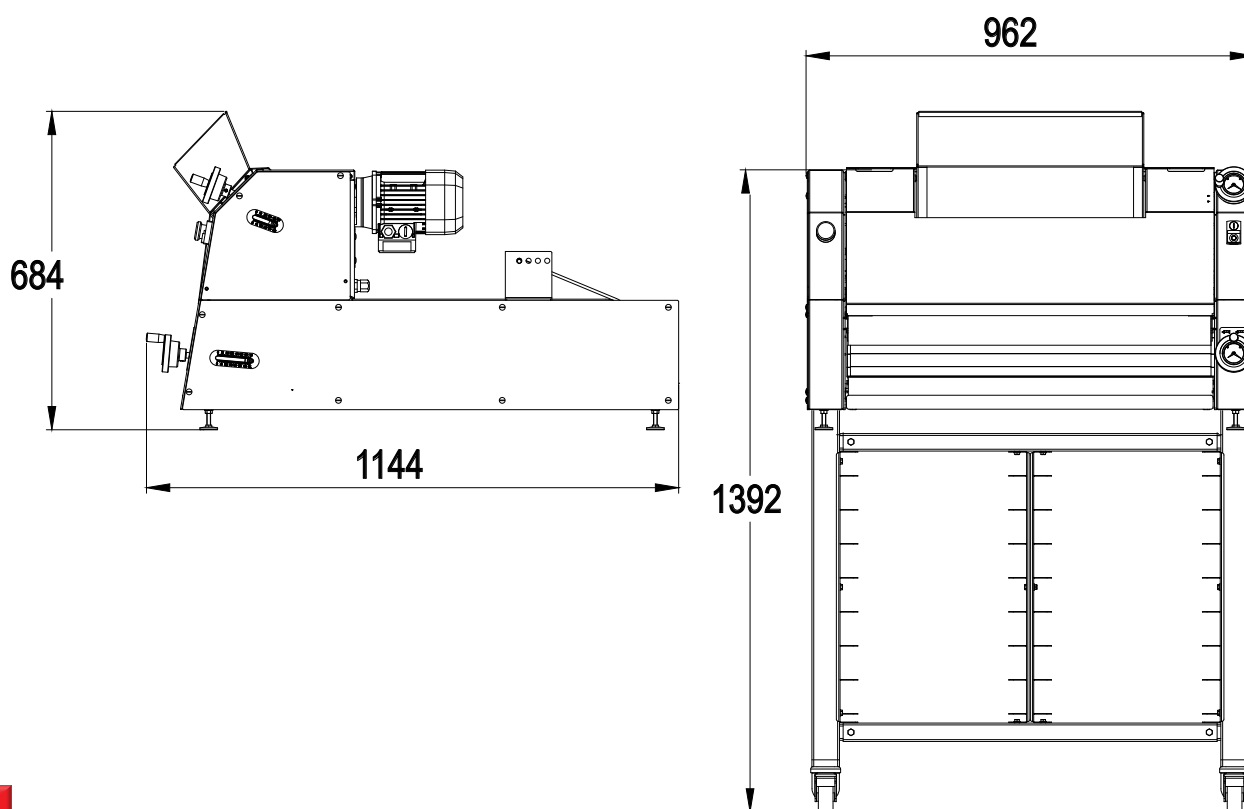
Nastro estremità appuntite	•	•	•
Guide di uscita	•	•	•
Guide d'entrata	•	•	n/a
Variatore di velocità	n/a	n/a	•
Nastro di alimentazione	•	•	n/a
Alimentazione: 230 V monofase	•	•	•
Nastro di uscita motorizzato	•	•	•

HF

- ✓ Formatura orizzontale per il rispetto ottimale della pasta
- ✓ Flusso di lavoro elevato
- ✓ Silenziosa (-65dbA)
- ✓ Rivestimento inox

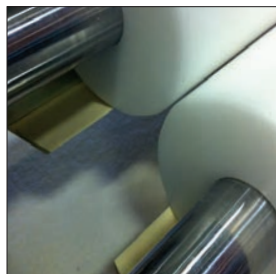


Fino a 1.800 pezzi/ora





Ripiano di uscita su guide



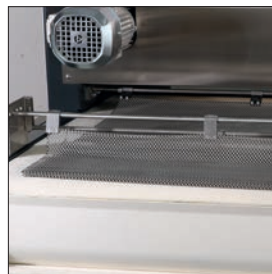
Raschiatori facili da mantenere



Due rulli di laminazione in polietilene alimentare



Indicatori ergonomici e precisi

Allungamento progressivo
Grazie alla maglia metallica.Ripiano di rinvio
Auto-regolabile in base alle dimensioni
dei pastoni.

Opzionale

Modulo pre-allungamento

CARATTERISTICHE

HF

Peso minimo/massimo dei pastoni in g	50/1.300
2 rulli di laminazione in PETP alimentare	•
Flusso di lavoro massimo in pezzi/ora	1.800
Potenza motore in kW	0,37
Peso in kg	180

A SCELTA

Alimentazione	230 V trifase 400 V trifase
Comandi sinistra/destra	Su richiesta
Nastro	Lana Whooltop Sintetico

OPZIONI

Nastro estremità appuntite	•
Nastro di alimentazione	•
Autonoma sfarinatore	•
Modulo pre-allungamento	•
Taglio panini	•
Guide d'entrata	•
Nastro di uscita motorizzato	•

NEW

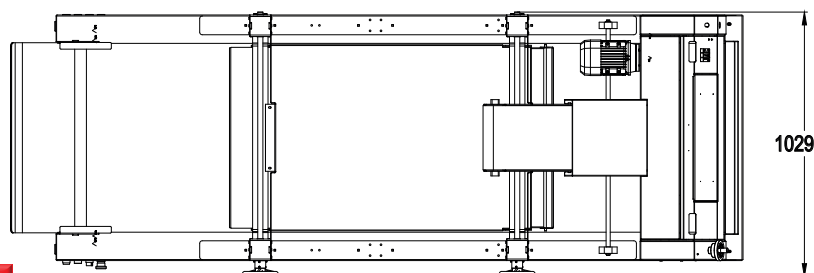
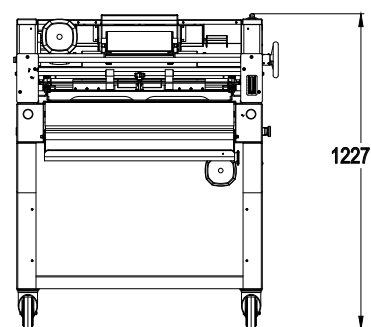
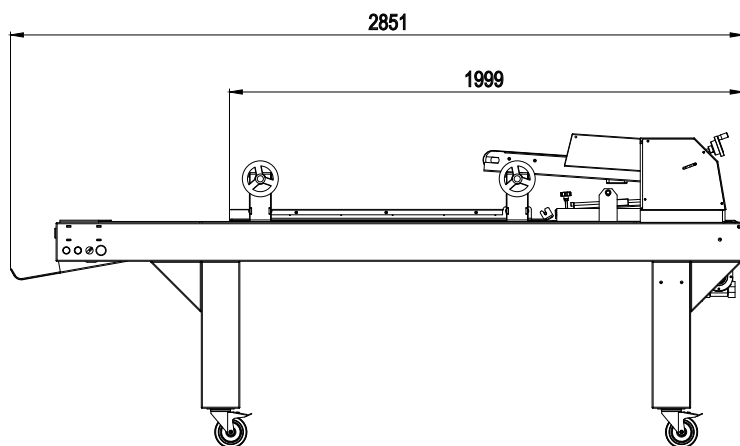
OPTIMA

Formatrici orizzontali

- ✓ Formatura orizzontale per il rispetto ottimale della pasta
- ✓ Flusso di lavoro elevato
- ✓ Silenziosa (-65dbA)
- ✓ Tutto in acciaio inossidabile



Fino a 1.800 pezzi/ora





Raschiatori facili da mantenere



Due rulli di laminazione in polietilene alimentare



Indicatori ergonomici e precisi



Opzionale

Formmaster
Calibratore



Opzionale

Rollmaster
Nastro di allungamento
motorizzato



Opzionale

Divimaster
Sistema di taglio a 4 rulli
Disponibile solo con **Formmaster** e
Rollmaster

OPTIMA

CARATTERISTICHE

Peso minimo/massimo dei pastoni in g	50/1300
2 rulli di laminazione in PETP alimentare	•
Flusso di lavoro massimo in pezzi/ora	1.800
Nastro	Whooltop
Potenza motore in kW	0,8
Alimentazione	400 V trifase
Peso in kg	310

A SCELTA

Comandi sinistra/destra	Su richiesta
-------------------------	--------------

OPZIONI

Formmaster	•
Rollmaster	•
Divimaster	•
Nastro di alimentazione	•

OPTIMA + **Formmaster**

OPTIMA + **Rollmaster**

OPTIMA + **Formmaster** + **Rollmaster**

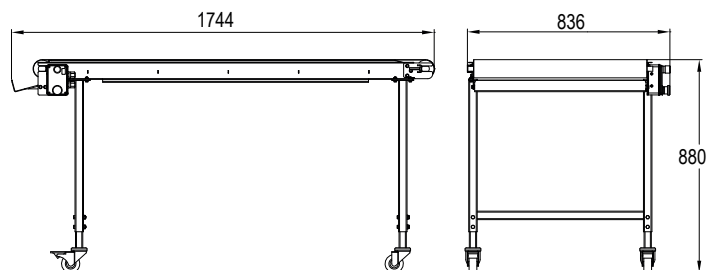
OPTIMA + **Formmaster** + **Rollmaster** + **Divimaster**

CARATTERISTICHE

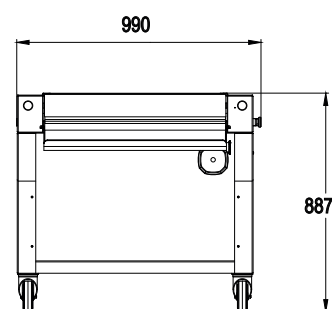
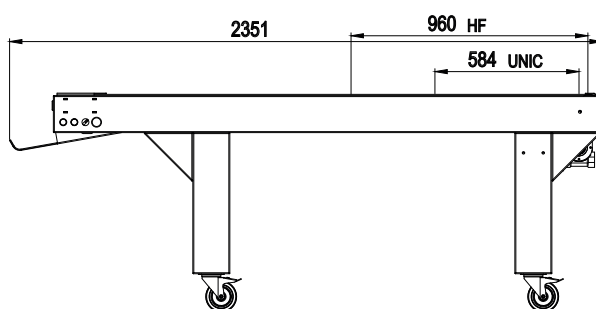
Peso minimo/massimo dei pastoni in g	50/1300	50/1300	50/600	300/600
2 rulli di laminazione in PETP alimentare	•	•	•	•
Flusso di lavoro massimo in pezzi/ora	1800	1200	1200	4800
Potenza motore in kW	0,8	1	1 (2x0,37 + 0,18)	1 (2x0,37 + 0,18)
Peso in kg	310	320	328	333

Nastro di evacuazione formatrice

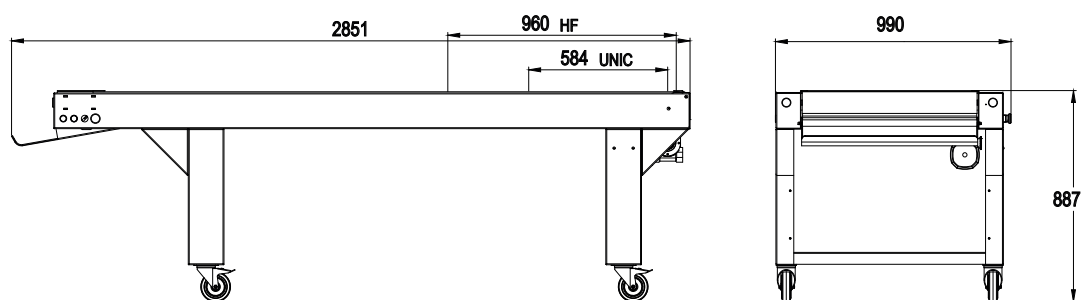
NEW *DRIVY-S*



NEW *MOOV-M*



NEW M00V-L



CARATTERISTICHE	DRIVY-S	M00V-M	M00V-L
Lunghezza	1,5m	2m	2,5m
A SCELTA			
Comandi	Sinistra/destra	Sinistra/destra	Sinistra/destra

Basi formatrice inox

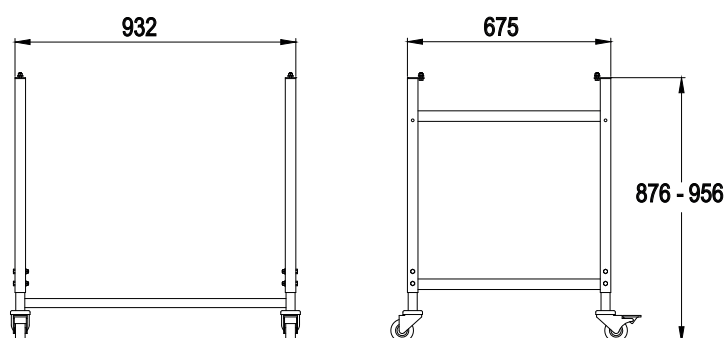
Base semplice



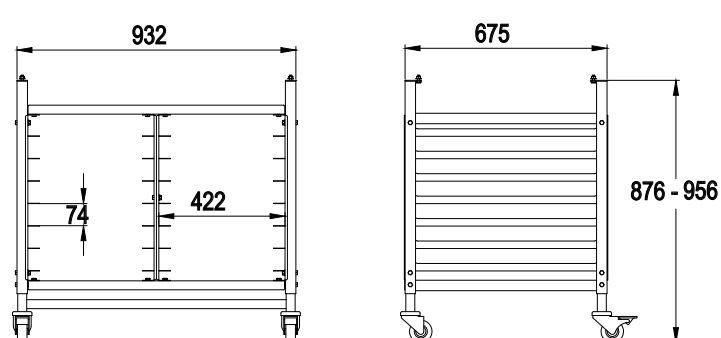
Base con spazio portaoggetti



Dimensioni base semplice (in mm)



Dimensioni base con spazio portaoggetti (in mm)





Riposo

Le tecniche e le esigenze di panificazione differiscono a seconda che vi troviate ad Amsterdam, a Parigi, a Boston o a Bamako. JAC propone una gamma di gruppi automatici con tempi di riposo adattati:

PRO+, per un riposo di circa 20'.

PRO LINE, per un riposo di 4'-5'.

LPS, per un riposo accelerato su nastro di trasferimento polivalente.

Igiene

La nostra bilancella PRO+ risponde agli standard di igiene più elevati. Concezione innovatrice con pareti interne lisce, rivestimento esterno inox, lampade UV ed estrattori d'aria per evitare la formazione di batteri.

Assistenza

Qualunque sia il gruppo automatico da voi scelto, è configurabile con tutta la nostra gamma.

Pesatrice volumetrica GD, GDS o PE50P, formatrice verticale o orizzontale.

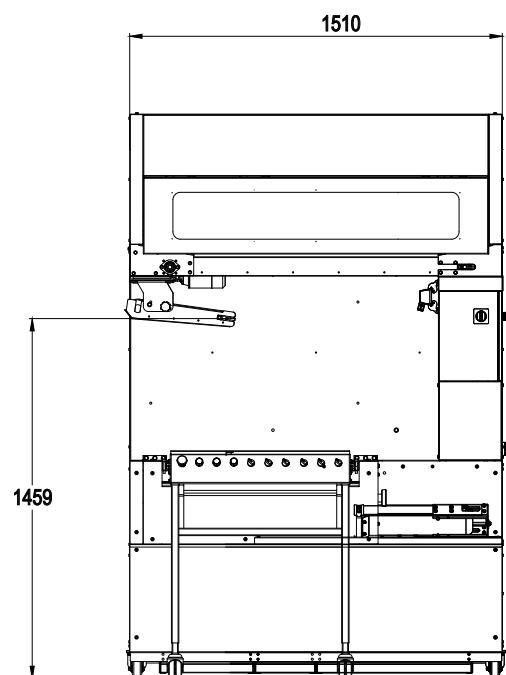
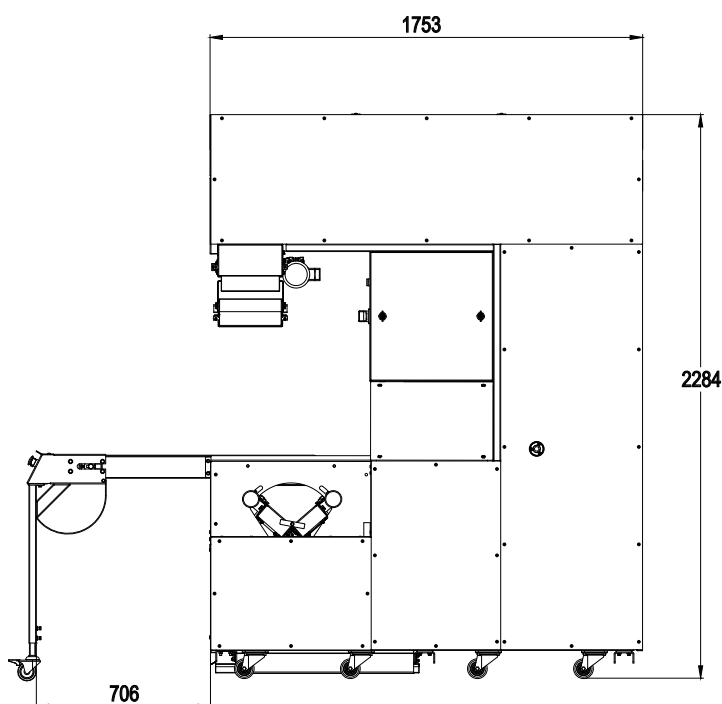
PRO+

- ✓ Massima igiene, pareti lisce interne
- ✓ Flusso di lavoro elevato
- ✓ Compatta ed ergonomica
- ✓ Disponibile in due misure
- ✓ Carico sinistro o destro

Fino a 1600 pezzi/ora



*Pesatrice e formatrice non comprese





Tramogge con 2 lati di lavoro
(in Arconet®)
Trattamento antibatterico ed
idrofobico.



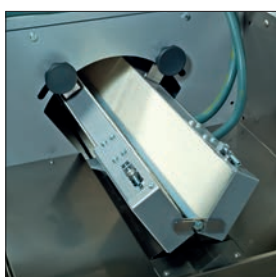
Lampada UV germicida con
protezione ed estrattore d'aria
Sterilizza la zona di riposo ed elimina
l'umidità.



Pannello dei comandi
Per un pilotaggio semplice e
centralizzato.



Torretta di scarico
Orientabile a 180° per una configurazione con
formatrice esterna.



Arrotondatrice orizzontale
Inclinazione dei nastri personalizzabile per
una regolazione precisa.



Nastro di evacuazione lungo (200 cm)

CARATTERISTICHE

PRO+

Lampada germicida	•
Nastro di evacuazione retrattile	•
Nastro di scarico	•
Ripartitore di farina	•
Tramogge idrofughe (Arconet®)	•
Arrotondatrice regolabile	•
Estrattore d'aria	•
Potenza motore in kW	0,72
Peso netto in kg	655

A SCELTA

Alimentazione	230 V trifase 400 V trifase
Nastro di scarico dei pastoni	Interno Esterno Esterno lungo
Tipo di uscita	Sinistra Destra
Posizionamento della pesatrice	Frontale Laterale

OPZIONI

Nastro di scarico esterno	•
Nastro di trasferimento in entrata	•
Alimentazione 230-380 V trifase 60 hz	•
Nastro di evacuazione lungo (200 cm)	•

TRAMOGGE STANDARD: PASTONI DA 600 G MASSIMO

CARATTERISTICHE

Lunghezza x larghezza x profondità in cm	230 x 150 x 175
Lunghezza delle tramogge in cm	122
Larghezza delle tramogge in cm	13
Numero di tramogge utili	59
Capacità utile in pastoni da 350 g	295
Numero di pastoni per tramoggia	5
Capacità utile in pastoni da 550 g	236
Numero di pastoni per tramoggia	4

TRAMOGGE STANDARD: PASTONI DA 600 G MASSIMO

TEMPI DI RIPOSO IN MIN.

NUMERO DI PASTONI	NUMERO PER TRAMOGGIA	960/ora	1.200/ora	1.400/ora
236	4	15	12	10
295	5	18	15	13
413	7	26	21	18

TRAMOGGE LARGHE: PASTONI DA 950 G MASSIMO.

CARATTERISTICHE

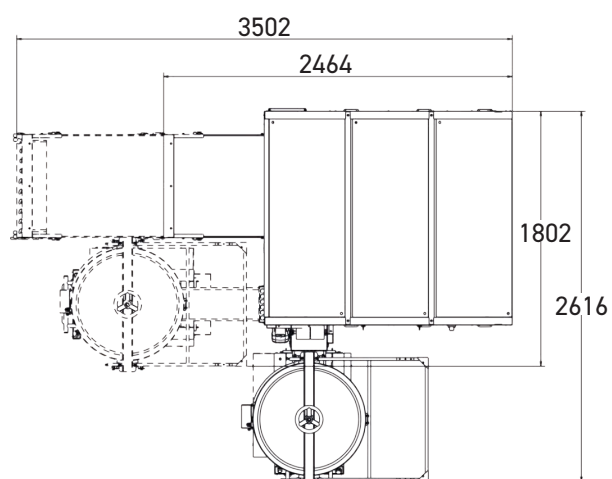
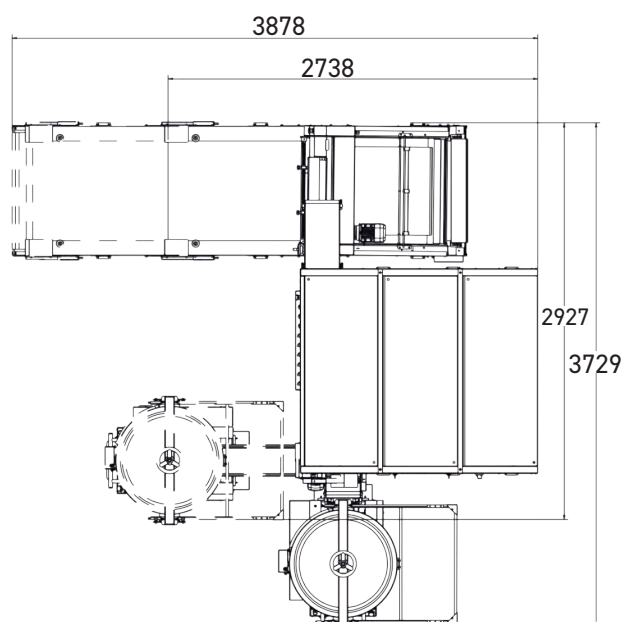
Lunghezza x larghezza x profondità in cm	230 x 150 x 175
Lunghezza delle tramogge in cm	122
Larghezza delle tramogge in cm	16
Numero di tramogge utili	47
Capacità utile in pastoni da 350 g	235
Numero di pastoni per tramoggia	5
Capacità utile in pastoni da 550 g	188
Numero di pastoni per tramoggia	4
Capacità utile in pastoni da 950 g	141
Numero di pastoni per tramoggia	3

TRAMOGGE LARGHE: PASTONI DA 950 G MASSIMO.

TEMPI DI RIPOSO IN MIN.

NUMERO DI PASTONI	NUMERO PER TRAMOGGIA	960/ora	1.200/ora	1.400/ora
141	3	8	7	6
188	4	12	9	8
235	5	15	12	10
329	7	21	17	14

ALCUNI ESEMPI DI CONFIGURAZIONE...



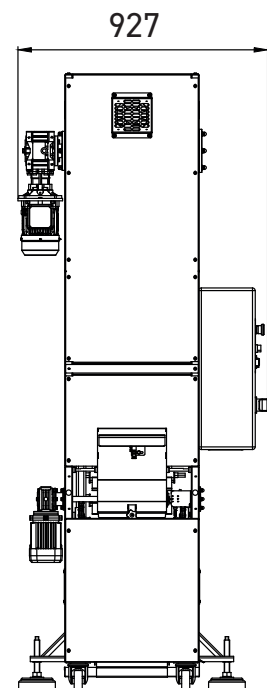
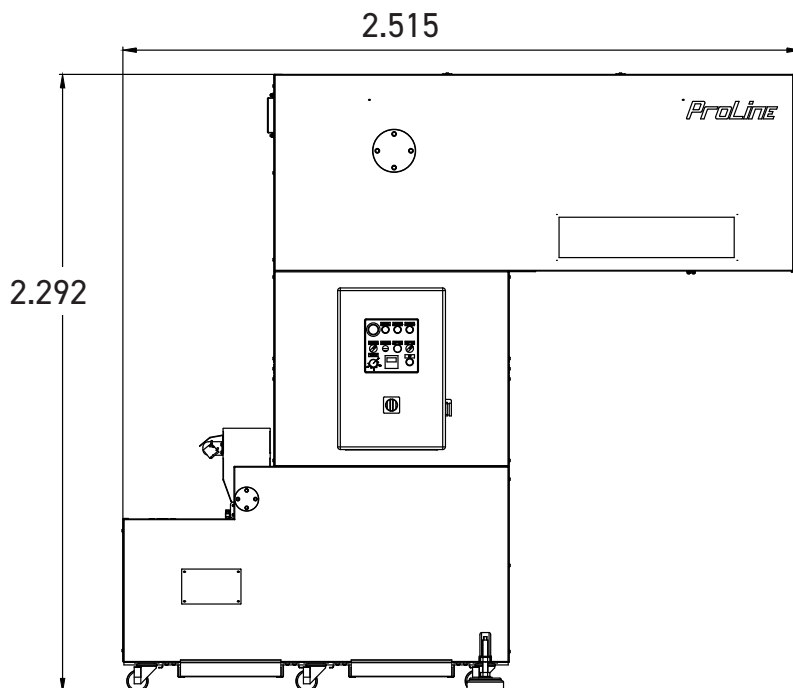
PROLINE

- ✓ Flessibilità per permettere il trattamento di diversi tipi di pasta
- ✓ Flusso di lavoro elevato
- ✓ Compattezza
- ✓ Ergonomia
- ✓ Infarinatrice per tramogge

Fino a 1.800 pezzi/ora



*Pesatrice e formatrice non comprese





Infarinatrice per tramogge
Evita che i pastoni si incollino.



Estrattore d'aria
Elimina l'umidità.



Lampada UV germicida
Sterilizza la zona di riposo.

Moduli complementari



Pesatrice con pre-arrotondatrice
GD
GDS
PE50P



Formatrice orizzontale o verticale
UNIC
TRADI
FORMA
HF



Nastro di decompressione
DRIVY-S
MOOV-M
MOOV-L

PROLINE

CARATTERISTICHE

Peso massimo dei pastoni in pre-allungamento in g	700
Peso massimo dei pastoni in pre-arrotondamento in g	550
Lunghezza delle tramogge in cm	30
Larghezza delle tramogge in cm	13
Numero di tramogge	90
Numero di tramogge utili	65
Lampada UV germicida con protezione ed estrattore d'aria	•
Infarinatrice per tramogge	•

A SCELTA

Alimentazione	230 V trifase 400 V trifase
Tipo di uscita	Sinistra Destra

OPZIONI

Nastro di uscita sinistra/destra | •

FLUSSO DI LAVORO (PEZZO/ORA)

	960	1200	1400	1800
Tempi di riposo in min.	05:00	03:15	03:00	02:00



Filoncino 350 g



Filoncino
Tradizionale 350 g



Filoncino
Tradizionale
estremità
appuntite 350 g



Pane in cassetta
500 g



Pane 550 g

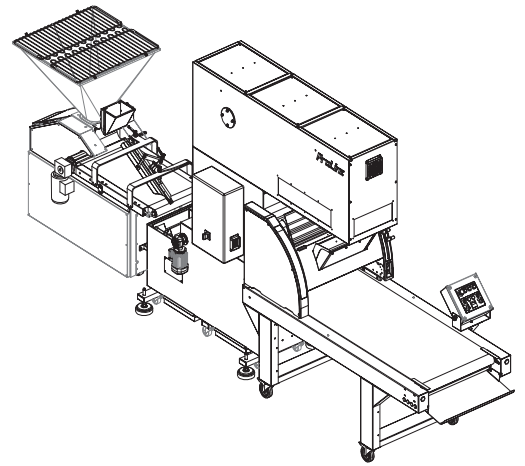
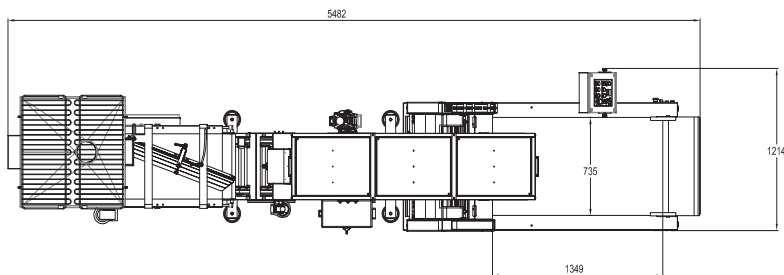


Pane tradizionale
550 g

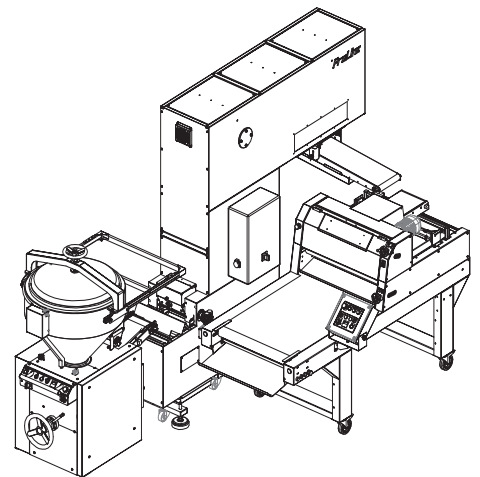
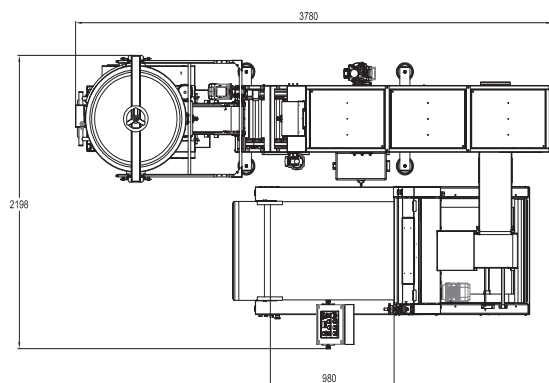


Pane di segale
550 g

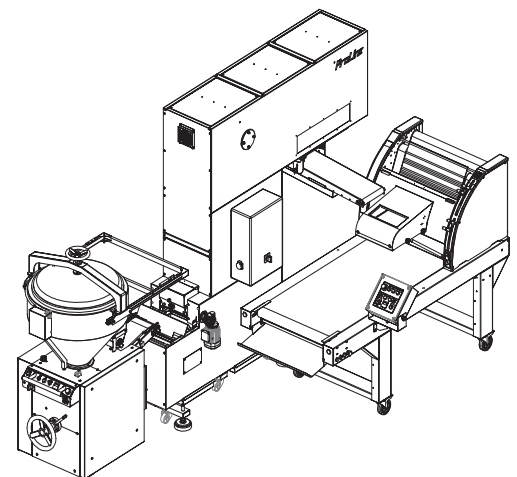
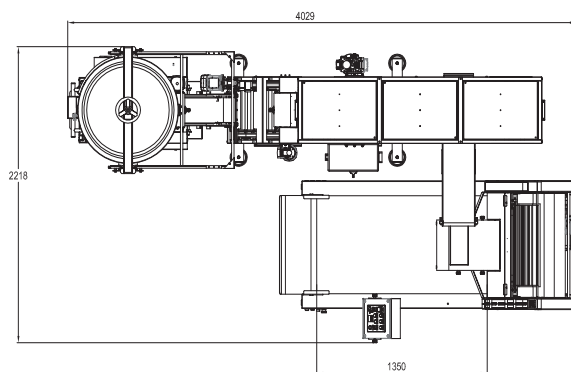
PROLINE + GDS + UNIC + MOOV-M



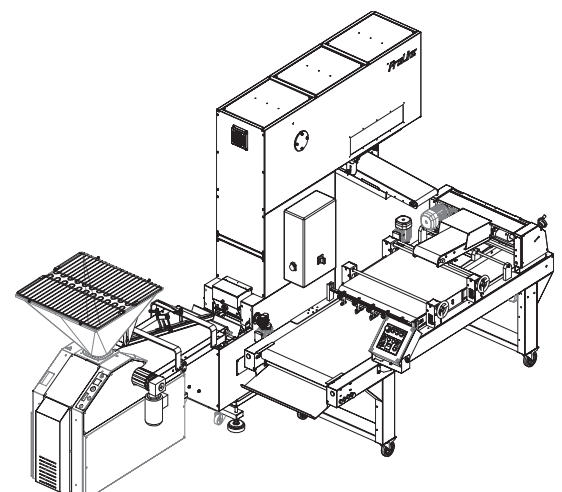
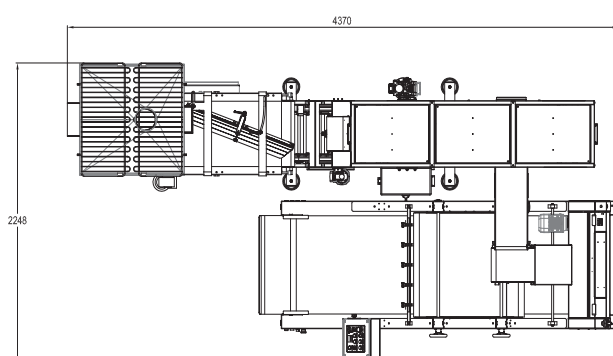
PROLINE + PE50P + HF + MOOV-M



PROLINE + PE50P + UNIC + MOOV-M



PROLINE + GDS + OPTIMA



PRO+ E PROLINE SONO COMPATIBILI CON I SEGUENTI PRODOTTI...

PE50P



GD



GDS



UNIC

TRADI

FORMA

HF

MOOV

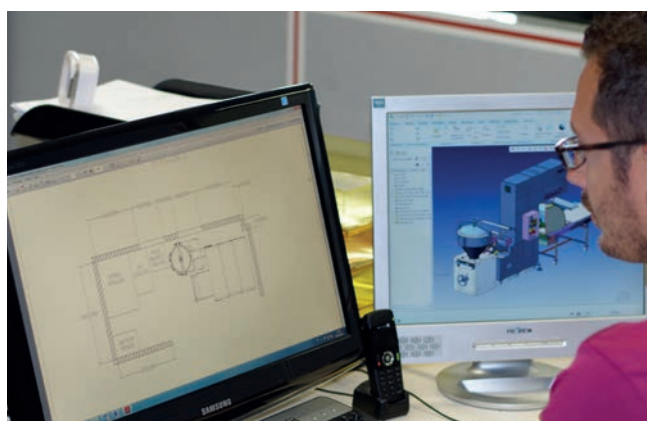


MOOV

OPTIMA

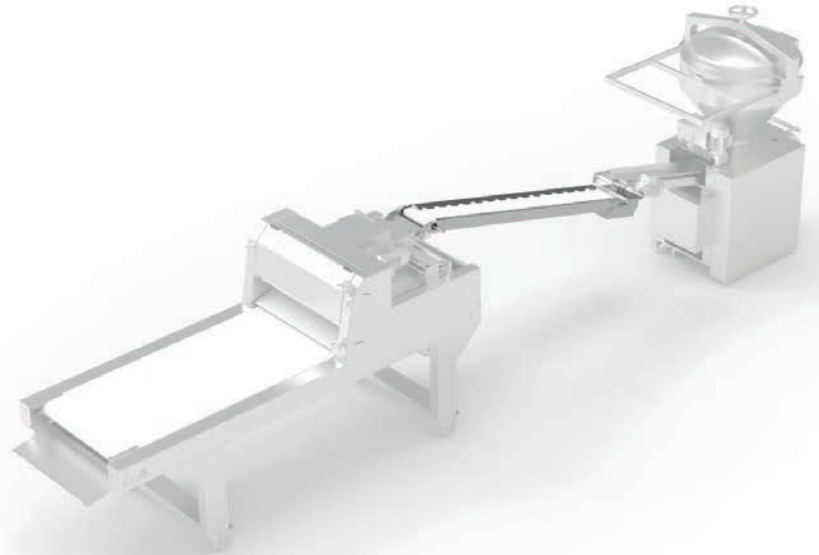


I NOSTRI STAFF DI VENDITA E I NOSTRI TECNICI SONO A VOSTRA DISPOSIZIONE PER CONSIGLIARVI NELLA SCELTA DEL MATERIALE IN BASE ALLE VOSTRE ESIGENZE E ALLE VOSTRE PLANIMETRIE. NON ESITATE A CONTATTARCI.

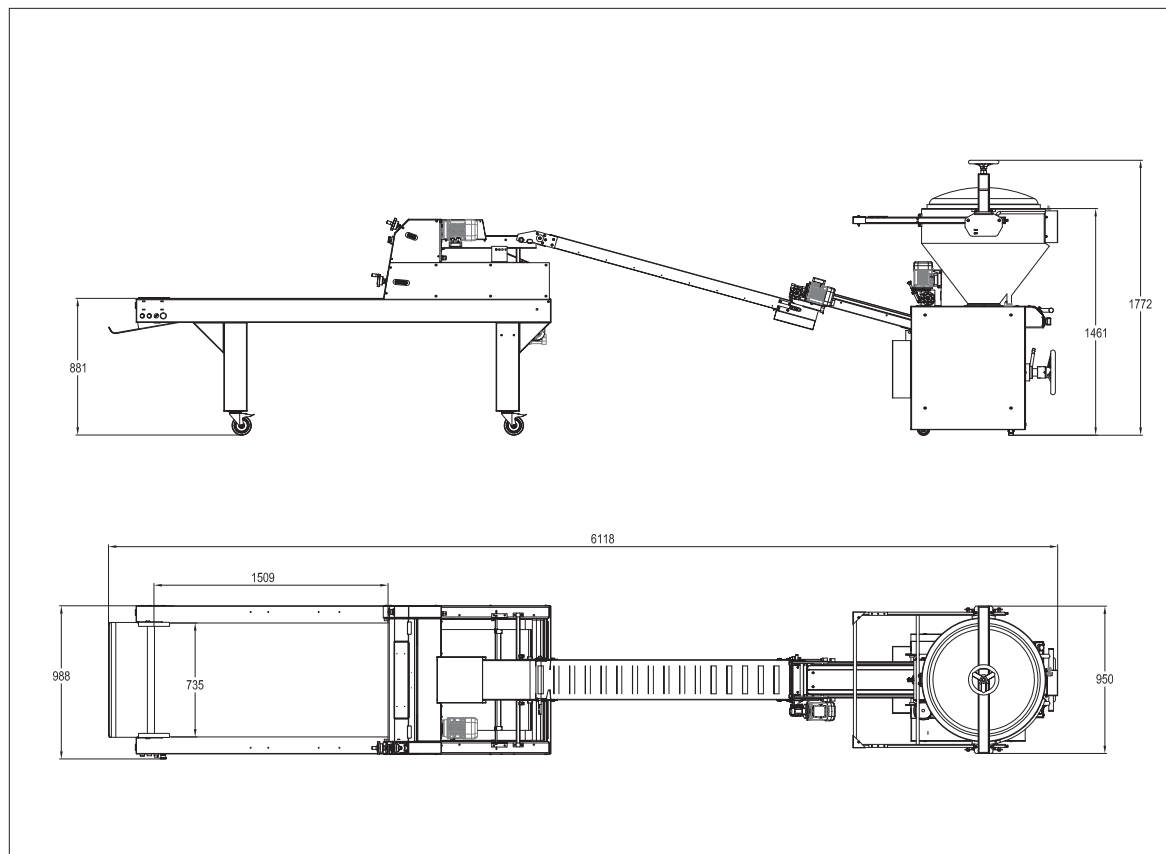


LPS

- ✓ Linea di produzione semplificata
- ✓ Flusso di lavoro elevato
- ✓ Facile manutenzione
- ✓ Polivalenza
- ✓ Configurazione su richiesta personalizzata



Esempio di configurazione



PE50P



GD



GDS



UNIC TRADI



HF



MOOV



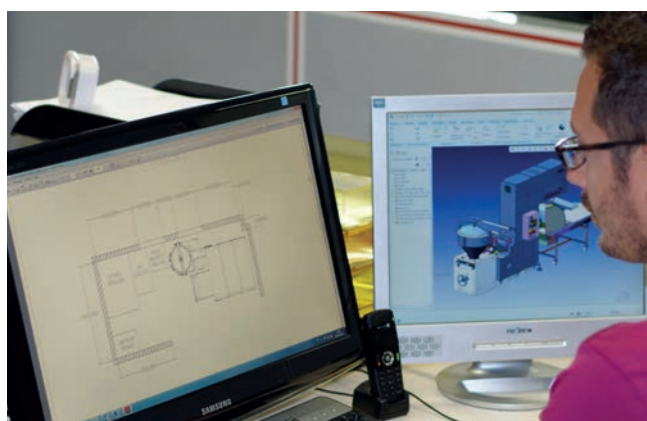
MOOV



OPTIMA



I NOSTRI STAFF DI VENDITA E I NOSTRI TECNICI SONO A VOSTRA DISPOSIZIONE PER CONSIGLIARVI NELLA SCELTA DEL MATERIALE IN BASE ALLE VOSTRE ESIGENZE E ALLE VOSTRE PLANIMETRIE. NON ESITATE A CONTATTARCI.



Con oltre 250 partner in tutto il mondo

Dallo specialista...

Competenti e professionali, esigete una produzione della massima qualità. Per voi tutto deve essere perfetto, sia nel forno che in negozio. Il materiale di produzione che avete acquisito è fondamentale. L'avete scelto per le sue prestazioni.

Deve resistere a un uso intensivo nel tempo, senza il minimo inconveniente. Tuttavia, in caso di necessità, potrete sempre contare sull'appoggio del nostro personale tecnico, per telefono o nel il vostro stabilimento.

... allo specialista!

Dal momento che il servizio è legato spesso alla vicinanza geografica, JAC poggia su una rete di 250 distributori sparsi in tutto il mondo.

Il nostro obiettivo è quello di offrirvi l'assistenza tecnica ed umana indispensabile affinché vi sentiate soddisfatti al 100% di JAC, tanto a Tokyo, come a Parigi, Dakar o Boston. Conoscenza dei nostri prodotti, parti di ricambio comuni, competenza e rapidità. Collegati direttamente al centro riparazioni JAC, i nostri distributori beneficiano inoltre di tutte le raccomandazioni di fabbrica.

Norme di sicurezza e d'igiene

Tutte le novità JAC sono sottoposte a test di sicurezza ed igiene molto severi. Le frequenti riunioni con gli organi di controllo internazionali ci hanno portato ad anticipare le norme future. Acquistando le macchine JAC, beneficerete delle migliori garanzie di conformità.



La garanzia è valida per tutti i ricambi della macchina, eccetto pezzi soggetti a usura. Non esitate a contattare il vostro rivenditore autorizzato per maggiori informazioni.



Contatto Servizio - Pezzi di ricambio

Tel.: +32/(0)4 234 98 70 (Servizio Post-Vendita: taglierine)
 Tel.: +33/(0)3 25 86 00 16 (Servizio Post-Vendita: taglierine)
 Tel.: +33/(0)3 25 86 00 42 (Servizio Post-Vendita: meccanizzazione)
 Tel.: +49/(0)622 69 52 600

Fax: +32/(0)4 234 98 97 (Pezzi di ricambio: taglierine)
 Fax: +33/(0)3 25 86 00 30 (Pezzi di ricambio: meccanizzazione)
 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

USA

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

Contatto Servizio - Pezzi di ricambio

Tel.: +32/(0)4 234 98 70 (Servizio Post-Vendita: Taglierine)
Tel.: +33/(0)3 25 86 00 16 (Servizio Post-Vendita: Taglierine)
Tel.: +33/(0)3 25 86 00 42 (Servizio Post-Vendita: Meccanizzazione)
Tel.: +49/(0)622 69 52 600
Fax: +32/(0)4 234 98 97 (Pezzi di ricambio: Taglierine)
Fax: +33/(0)3 25 86 00 30 (Pezzi di ricambio: Meccanizzazione)
Fax: +49/(0)622 69 52 600



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

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