

Catalogue

2020 JAC

A man in a white short-sleeved shirt and khaki pants is working in a traditional bakery. He is standing at a wooden table, shaping dough. In the background, there is a large wooden wheel and a brick wall. To the right, there are wooden racks filled with various types of bread, including long loaves and round ones. The floor is made of large, light-colored tiles. The lighting is warm and focused on the work area.

JAC



Pain ménage AB
VTK 6,00€ le kilo

Pain complet AB
VTK 6,35€ le kilo

Pain complet AB
VTK 6,35€ le kilo

Pain à
Purée
1 → 1,20€
2 → 2,30€

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

Pain à
céréales
VTK 6,35€ le kilo

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

6 À votre écoute et à votre service...

8 Notre expertise

Trancheuses à pains



12 Trancheuses à cadres semi-automatiques



20 Trancheuses à cadres automatiques



28 Trancheuses à lame circulaire automatiques



38 Trancheuses à cadres self-service



44 Trancheuses à lame circulaire self-service



50 Trancheuses à coupe horizontale



54 Trancheuses à coupe continue

Mécanisation de la pâte



64 Fermenteurs à levain



68 Diviseuses hydrauliques



72 Diviseuses-formeuses



84 Peseuses volumétriques



90 Chambres de repos



98 Façonneuses



110 Groupes automatiques

À votre écoute et à votre service...



R&D

JAC dispose d'un centre de Recherche et Développement réparti sur 2 segments : le tranchage du pain et la mécanisation de la pâte. Intégrés dans chaque usine et en lien direct avec les autres services, leur mission prend en compte les désirs de la clientèle pour l'amélioration des produits, toujours plus adaptés aux besoins du marché.



Commercial

Interactive et multiculturelle: deux qualificatifs pour définir notre équipe commerciale. Son ambition: où que vous soyez, être proche de vous. Comprendre, analyser et répondre efficacement à vos attentes diverses et variées à travers le monde.



SAV

Réactivité et expertise. Côté Service Après-Ventes, la rapidité et l'efficacité sont garanties. Notre équipe de techniciens est à votre disposition pour assurer l'accompagnement et la formation. Côté pièces détachées, expertise et rapidité dans la livraison font partie de notre fierté. Deux maîtres-atouts de notre organisation.



où que vous soyez!



«Dès l'achat de ma première machine JAC j'ai été conquis et ça n'a pas changé au cours des années. Aujourd'hui, il y a une trancheuse JAC dans chacune de mes filiales.»

Mr Hans-Peter Saur
«Bäcker Saur»
Harb am Neckar, Deutschland



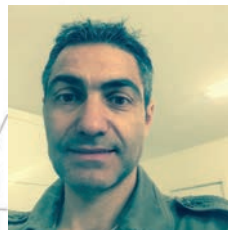
«Dans le développement de notre société nous mettons l'accent sur le vente de pains de campagne basés sur le levain tradition avec le Tradilevain. Equiper tous les magasins avec la bonne trancheuse est également notre priorité et pour ces raisons nous travaillons avec JAC depuis de nombreuses années.»

Wojtek Skatbania
«Piekarnia Rustykalna»
Radom, Poland



«Le pain c'est la vie! Bien le fabriquer c'est la respecter ! avec JAC c'est la productivité en toute simplicité.»

Christophe Zunic
«Le four à bois»
Reims, France



«La performance et la fiabilité de notre JAC ont été exceptionnelles, elle fait partie importante de nos besoins de production, elle fut un investissement vital pour notre entreprise.»

Sab Spiniello
«Paesano Bakery»
Kensington Park, Australia



«Le cœur de ma production, c'est mon Tradilevain JAC. Je suis également un inconditionnel de la méthode Tradiform, elle me permet de pratiquement tout faire.»

Vincent Foré
«Boulangerie Van Cauwenbergh»
Destelbergen, Belgium



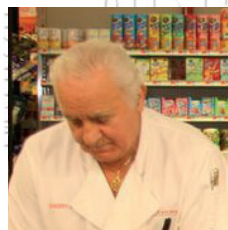
«La FORMA a permis d'améliorer la qualité des produits ainsi que d'optimiser le façonnage, tout est possible avec une seule machine. L'option 10/20 de la DIV présente un avantage pratique car il permet d'avoir des pâtons supérieure à 1 kg et grâce à notre DURO nous obtenons un tranchage de qualité, pas de mie excessive, pas de déchirures.»

Ilya Pavlov
«Lenta»
St Pétersbourg, Russia



«Obtenez du pain frais tout les matins avec cette machine JAC stable et efficace.»

Jia-Ling, Wu
«Feco Corporation»
Taipei City, Taiwan



«Les équipements JAC nous ont permis d'élargir notre gamme de produits.»

Alan Crosley
«Empire Bake»
New York, United States

8 Trancheuses à pains

Trancheuses à cadres semi-automatiques

PICO



DURO



MODENA+



Trancheuses à cadres automatiques

PICOMATIC



ECO+



FACE+



Trancheuses à lame circulaire automatiques

VARIA PRO



SLIM PRO



VOLTA PRO



Trancheuse à lame circulaire intégrable

INTEGRA



Notre expertise

Inventivité

L'inventivité est notre moteur. Nous voulons vous surprendre par des solutions originales et utiles. Le dernier né, la SLIM, en est un bel exemple. Trancher autrement pour gagner de l'espace nous a projetés vers des technologies et des innovations insoupçonnées.

Confort

Toutes nos trancheuses à disque sont équipées d'une griffe automatique car chez JAC le confort prime sur la technique. Déposez le pain, fermez le couvercle, la griffe viendra bloquer le pain automatiquement.

Hygiène

Le bac à miettes placé idéalement derrière la porte frontale. Toutes les miettes y sont recueillies. De grande capacité il est accessible sans efforts. C'est un exemple concret du souci permanent de concilier hygiène, confort et performance.



Trancheuses à cadres self-service

NEW SELF



BAGG BAG



Trancheuses à lame circulaire self-service

VARIA SELF



SLIM SELF



Trancheuses à coupe horizontale

ZIP



Trancheuses à coupe continue

CHUTE



SWIFT



FULL



Efficacité

L'Intelligent Slicing Concept (ISC) est un système (breveté) de gestion automatique permanent qui adapte la coupe du pain en fonction de sa consistance.

Ce système breveté permet de trancher, sans intervention de l'opérateur, tous les types de pains qu'il soient aérés, croustillants ou denses, sans jamais devoir se préoccuper du réglage de la trancheuse. A votre image, la trancheuse JAC ISC possède un réel savoir-faire.

Ergonomie

Les recherches en ergonomie ont conduit les ingénieurs JAC à concevoir un inverseur de force couplé au levier de la trancheuse. Ce dispositif vous permettra d'économiser vos efforts durant la journée, tout en garantissant en permanence une coupe rapide et efficace.

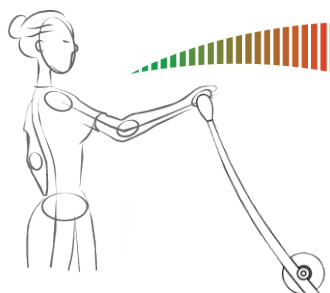
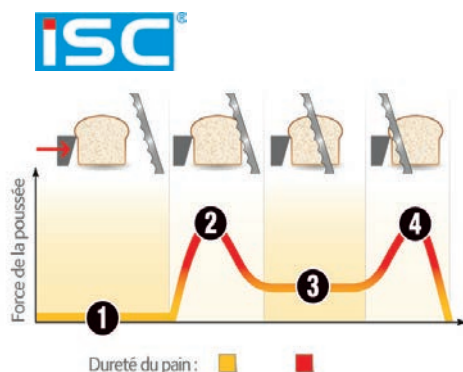
L'action produite par ce levier à traction progressive a également pour effet de démarrer la coupe avec ménagement et d'assurer une pression soutenue à la sortie du pain tranché.

Sécurité

Les dernières normes imposent un capot arrière interdisant tout accès à la zone de tranchage pendant le cycle de coupe automatique.

JAC est allé plus loin en proposant un capot à démarrage et ouverture automatiques. Placez le pain, fermez le capot, cela actionne le cycle de coupe.

Une fois le pain tranché, le capot s'ouvre automatiquement et la machine est prête à recevoir un autre pain. Ergonomie et sécurité maximales!



Mécanisation de la pâte

Fermenteurs à levain

TRADILEVAIN



Diviseuses hydrauliques

DIV

DIV-R



Diviseuses-formeuses

DIVIFORM

DIVIFORM+

TRADIFORM

PANIFORM



Peseuses volumétriques

GD

GDS

PESOP



Notre expertise

Efficacité

Bien plus qu'une machine, un concept global. En tant que spécialiste du traitement de la pâte, JAC vous apporte des solutions complètes.

Parce qu'une diviseuse-formeuse n'est 100% efficace qu'avec l'organisation et les outils qui l'accompagnent, JAC vous permet de constituer un atelier ergonomique, compact grâce à ses solutions simples et pratiques (échelle, bacs, meuble Mobilo...)



Hygiène

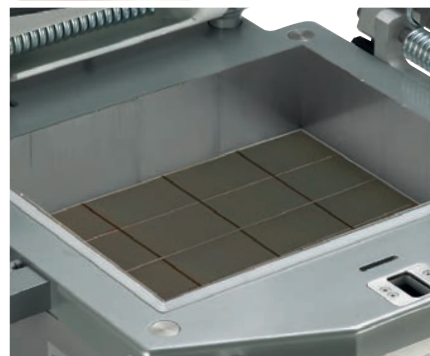
Soucieux d'offrir une gamme d'équipements à l'hygiène irréprochable, JAC propose de nouvelles façonneuses, diviseuses et diviseuses-formeuses dotées d'une carrosserie en inox.



Facilité

Les pâtes collantes générant d'importants soucis de nettoyage, JAC traite le fond de cuve avec la technologie Easy Clean, procédé moléculaire à base de particules d'argent offrant des caractéristiques anti-adhérentes et anti-bactériennes inégalées.

Easy Clean
technology



Chambres de repos

MB



BA



BA PRO



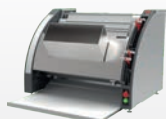
Façonneuse à baguettes «Tradition»

ROLLFORM



Façonneuses verticales

LNIC



TRADI



FORMA



Façonneuses horizontales

HF



OPTIMA



Groupes automatiques

PRO+



PROLINE



LPS



Confort

Toutes les DIV-R, Tradiform et Paniform sont équipées d'un système anti-projection de farine de fleurage (breveté). Un joint dans le couvercle retient les poussières de farine éjectées durant l'opération de compression. Ces poussières sont récupérées au travers d'un conduit, dans un boîtier situé à l'avant de la machine.



Ergonomie

JAC a développé un système de changement de grilles simple, sûr et sans efforts. La manipulation des diviseuses-formeuses ne nécessitent plus aujourd'hui de gros bras. Par le système Click & Cut, le travail de la pâte est à la portée de tous.

Une belle évolution en terme d'ergonomie !

click
& cut!



Economie

Le silence étant également un élément déterminant dans le confort d'utilisation, les diviseuses JAC sont équipées d'une centrale hydraulique particulièrement silencieuses (-65db) et fonctionnant uniquement lorsque le levier est activé.

 START & STOP







Gamme complète

A poser sur table ou sur roulettes, en 45 ou 60cm de largeur de coupe avec simple ou double tranche... JAC vous propose une gamme de trancheuses adaptée à tous vos besoins. Au look classique ou au design épuré et dans la couleur de votre choix, elles s'intégreront parfaitement dans votre boulangerie.

Démocratique

Les prix les plus accessibles avec des standards de qualité ambitieux: Robustesse des cadres, levier ergonomique à traction progressive, roulettes bloquantes, couteaux renforcés, démarrage et arrêt automatiques par l'action du levier, bac à miettes ergonomique (Modena+).

Robuste

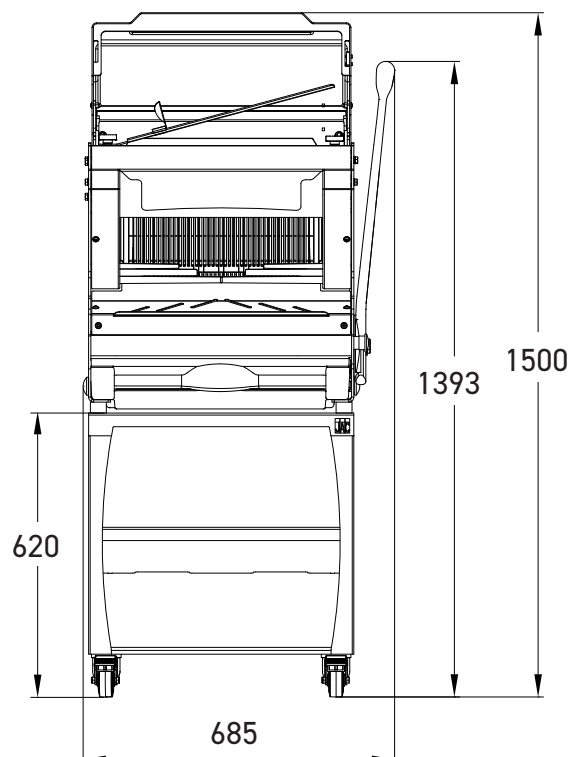
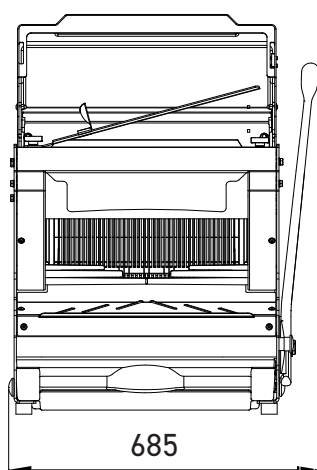
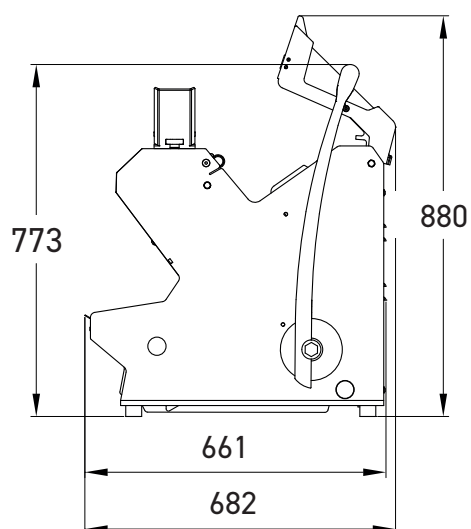
Un entretien régulier garantit la longévité de votre trancheuse. Elle tranchera le pain exactement comme vous le souhaitez durant des années.

PICO

- ✓ Encombrement réduit
- ✓ Utilisation sur comptoir ou sur socle
- ✓ Levier à traction progressive pour une gestion optimale de l'effort
- ✓ Grande ergonomie grâce au chargement frontal



Jusqu'à 200 coupes/heure





Levier à traction progressive
Offre une meilleure gestion de l'effort.



Bac à miettes amovible
En matériau léger, accessible de l'avant. Capacité de 7L.



JAC FLAPS
Assure le maintien du pain à la sortie de la trancheuse pour faciliter la prise en main.



Option

Jacfix

Système de retenue de tranches.



Option

Capot de sécurité arrière
Actionné par le levier, il se ferme en début de coupe.



Option

Capot de sécurité avant
Son ouverture pendant la coupe provoque l'arrêt de la machine.



Accessoire

Socle à roulettes dont deux freinées.
Offre de l'espace de rangement et de la mobilité.



Type disponible

Système «M»

Système de lubrification micronisé des lames pour la coupe de pains à haute teneur en seigle ou mie collante. Développé chez JAC, il assure une consommation minimale d'huile (120 ml/1000 pains) et une qualité constante de la coupe.

CARACTERISTIQUES

	PICO 450	PICO 450M 
Dim. max du pain (Lxlxh) en cm sans capot	44 x 30 x 18	44 x 29 x 18
Dim. max du pain (Lxlxh) en cm avec capot	44 x 26 x 16	44 x 26 x 16
Puissance moteur en kW	0,49	1,5
Poids net en kg	105	115
Type de lame et dimensions en mm	Acier 13 x 0,5	Tefloné 13 x 0,5

AU CHOIX

Epaisseur de tranche en mm	9 - 18	9 - 12
Hauteur de pousse-pains	Extra bas (50mm) Bas (80mm) Haut (100mm)	Misch (80mm)
Type d'alimentation	230V mono 230V triphasé 400V triphasé	400V triphasé
Couleurs standards*	•	•

OPTIONS

Moteur renforcé	•	Standard
Capot de sécurité arrière	•	•
Capot de sécurité avant et arrière	•	n/a
Double tranche	•	n/a
Couleur spéciale	•	•
Couteaux spéciaux	•	Standard téflon
Jacfix	•	•

ACCESSOIRE

Socle à roulettes	•	•
-------------------	---	---

*COULEURS STANDARDS



RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006



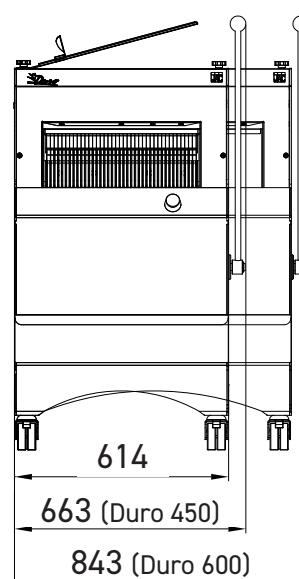
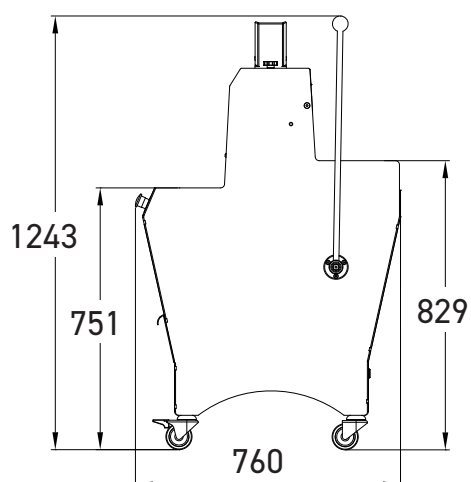
RAL 9010

DURO

- ✓ Robuste
- ✓ Levier à traction progressive pour une gestion optimale de l'effort
- ✓ Disponible en deux largeurs de coupe 450 et 600 mm
- ✓ Disponible en double tranche

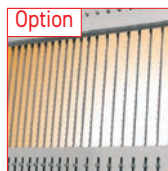
DURO 450: Jusqu'à 200 coupes/heure

DURO 600: Jusqu'à 400 coupes/heure





Levier à traction progressive
Offre une meilleure gestion de l'effort.



Option

Double tranche
Permet d'avoir deux largeurs de coupe différentes sur la même machine.



Bac à miettes amovible
Accessible de l'avant, capacité de 18l.



Option

Capot de sécurité arrière en inox
Actionné par le levier, il se ferme en début de coupe.



Option

Surélévation de 4cm / 8cm
Augmente le confort de travail des personnes de plus grande taille.



Ensachoir
Facilite l'emballage du pain.



Type disponible

Système «M»

Système de lubrification micronisé des couteaux pour la coupe de pains à haute teneur en seigle ou mie collante. Développé chez JAC, il assure une consommation minimale d'huile (120 ml/1000 pains) et une qualité constante de la coupe.

CARACTERISTIQUES

	DURO 450	DURO 450M 	DURO 600
Dim. max du pain (Lxlxh) en cm	44 x 32 x 16	44 x 31 x 16	60 x 32 x 16
Puissance moteur en kW	0,49	1,5	0,49
Poids net en kg	150	165	175
Type de lame et dimensions en mm	Acier 13 x 0,5	Tefloné 13 x 0,5	Acier 13 x 0,7

AU CHOIX

Epaisseur de tranche en mm	9 - 18	9 - 12	11 - 18
Hauteur de pousse-pains	Extra bas (50mm) Bas (80mm) Haut (100mm)	Misch (80mm)	Extra bas (50mm) Bas (80mm) Haut (100mm)
Type d'alimentation	230V mono 230V triphasé 400V triphasé	400V triphasé	230V mono 230V triphasé 400V triphasé

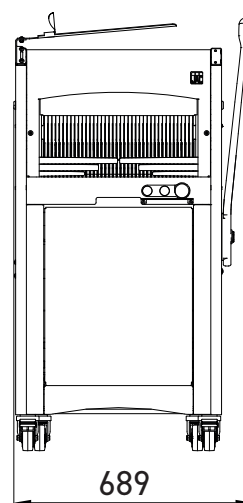
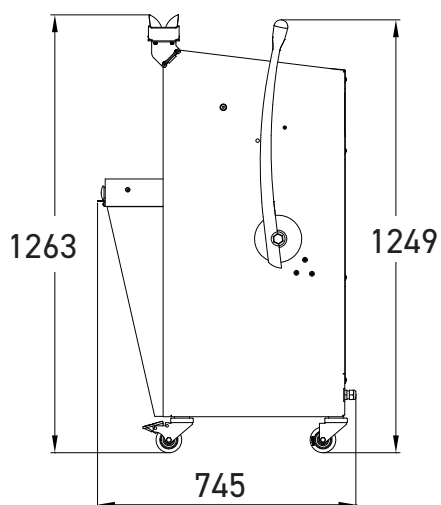
OPTIONS

Moteur renforcé	•	Standard	•
Surélévation de 4cm	•	•	•
Surélévation de 8cm	•	•	•
Double tranche	•	n/a	•
Capot de sécurité arrière	•	n/a	•
Souffleuse ensacheuse	•	n/a	•
Compteur journalier	•	Standard	•
Couleur spéciale	•	•	•
Couteaux spéciaux	•	Standard téflon	n/a

MODENA+

- ✓ Robuste
- ✓ Lignes épurées
- ✓ Levier à traction progressive pour une gestion optimale de l'effort
- ✓ Silencieuse
- ✓ Grande ergonomie

Jusqu'à 200 coupes/heure





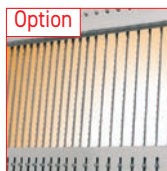
Levier à traction progressive
Offre une meilleure gestion de l'effort.



Bac à miettes amovible
Accessible en basculant la porte frontale assistée par vérins.
Capacité de 18l.



JAC FLAPS
Assure le maintien du pain à la sortie de la trancheuse pour faciliter la prise en main.



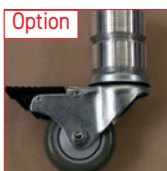
Option

Double tranche
Permet d'avoir deux largeurs de coupe différentes sur la même machine.



Option

Compteur journalier
Informe l'utilisateur du nombre de pains coupés pour contrôler les périodes d'entretien.



Option

Surélévation de 4cm
Augmente le confort de travail des personnes de plus grande taille.



Type disponible
Système «M»
Système de lubrification micronisé des couteaux pour la coupe de pains à haute teneur en seigle ou mie collante. Développé chez JAC, il assure une consommation minimale d'huile (120 ml/1000 pains) et une qualité constante de la coupe.

CARACTERISTIQUES

	MODENA+ 450	MODENA+ 450M 
Dim. max du pain (Lxlxh) en cm	44 x 30 x 16	44 x 29 x 16
Puissance moteur en kW	0,49	1,5
Poids net en kg	165	175
Type de lame et dimensions en mm	Acier 13 x 0,5	Tefloné 13 x 0,5
Compteur journalier	n/a	•

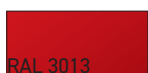
AU CHOIX

Epaisseur de tranche en mm	9 - 18	9 - 12
Hauteur de pousse-pains	Extra bas (50mm) Bas (80mm) Haut (100mm)	Misch (80mm)
Type d'alimentation	230V mono 230V triphasé 400V triphasé	400V triphasé
Couleurs standards*	•	•

OPTIONS

Moteur renforcé	•	Standard
Surélévation de 4cm	•	•
Double tranche	•	n/a
Compteur journalier	•	Standard
Couleur spéciale	•	•
Couteaux spéciaux	•	Standard téflon

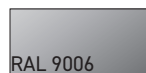
*COULEURS STANDARDS



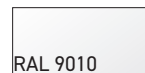
RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006



RAL 9010



Service

Gardez le contact avec vos clients pendant que le pain se tranche automatiquement.

Confort

Le démarrage s'effectue par simple fermeture du capot. L'ouverture automatique de celui-ci en fin de coupe, le chargement frontal et le bac à miettes très accessible garantissent une position de travail naturelle et confortable.

Sécurité et ergonomie

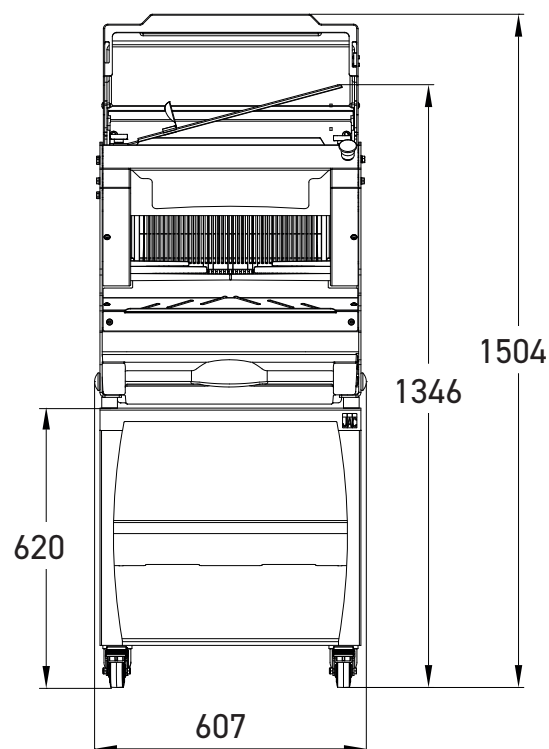
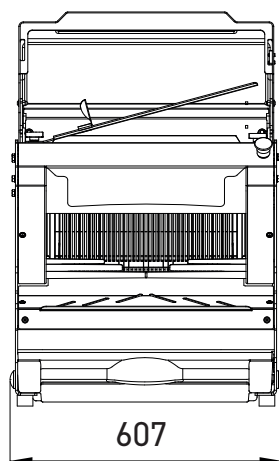
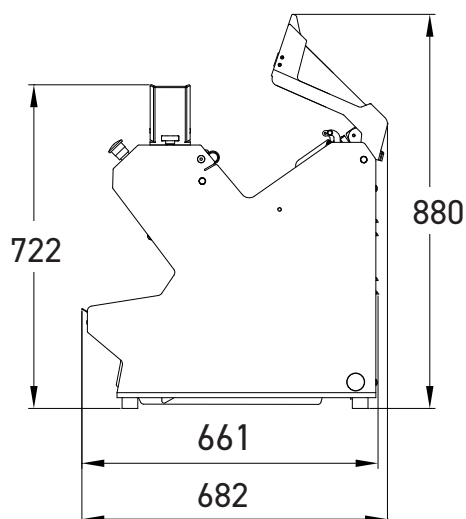
Le capot arrière vous permet de travailler en toute sécurité. Placez le pain, fermez le capot, le tranchage s'effectue sans autre intervention. Il s'arrêtera automatiquement en cas d'ouverture forcée du capot.

PICOMATIC Platinum

- ✓ Gestion automatique de la pression et vitesse de coupe par le système ISC® : aucun réglage nécessaire
- ✓ Gestion automatique du cycle de coupe AutoMode (arrêt et démarrage) : aucun bouton ni capot (en option)
- ✓ Encombrement réduit
- ✓ Utilisation sur comptoir ou sur socle en option
- ✓ Grande ergonomie grâce au chargement frontal



Jusqu'à 250 coupes/heure





ISC® : Intelligent Slicing Control (brevet JAC)

Système de gestion automatique de la pression et vitesse de coupe. Ajuste en permanence la poussée en tenant compte de la consistance du pain. Aucun réglage nécessaire.



Type disponible

Système «M»

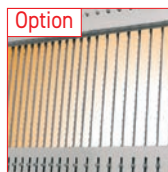
Système de lubrification micronisé des couteaux pour la coupe de pains à haute teneur en seigle ou mie collante. Développé chez JAC, il assure une consommation minimale d'huile (120 ml/1000 pains) et une qualité constante de la coupe.



Capot de sécurité arrière

Sa fermeture actionne le processus de tranchage et son ouverture est automatique après la coupe.

Non disponible avec l'option **AutoMode**.



Option

Double tranche

Permet d'avoir deux largeurs de coupe différentes sur la même machine.

Option

Black Edition



Option



AutoMode

Cycle de coupe automatique pour une gestion optimale du temps. Accessibilité accrue tout en maintenant un degré de sécurité optimal.

Permet un rendement maximal et un nombre de manipulations réduit.

Accessoire



Socle à roulettes dont deux freinées.

Offre de l'espace de rangement et de la mobilité.

CARACTERISTIQUES

	PICOMATIC 450	PICOMATIC 450M 
Dim. max du pain (Lxlxh) en cm	44 x 30 x 18	44 x 29 x 18
Puissance moteur en kW	0,49	1,1
Poids net en kg	105	115
ISC (Intelligent Slicing Control)	•	•
Type de lame et dimensions en mm	Acier 13 x 0,5	Tefloné 13 x 0,5

AU CHOIX

Epaisseur de tranche en mm	9 - 18	9 - 12
Hauteur de pousse-pains	Extra bas (50mm) Bas (80mm) Haut (100mm)	Misch (80mm)
Type d'alimentation	230V mono 230V triphasé 400V triphasé	400V triphasé
Couleurs standards*	•	•

OPTIONS

Moteur renforcé**	•	Standard
AutoMode	•	•
Finition Black Edition***	•	•
Ecran de communication****	•	•
Double tranche	•	n/a
Couleur spéciale	•	•
Couteaux spéciaux	•	Standard téflon
Jacfix	•	•

ACCESSOIRE

Socle à roulettes	•	•
-------------------	---	---

**Uniquement avec alimentation en 380v Tri

***Uniquement disponible sur les machines équipées de l'Automode

****Non disponible sur les machines équipées de l'Automode

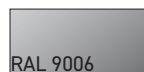
*COULEURS STANDARDS



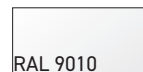
RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006



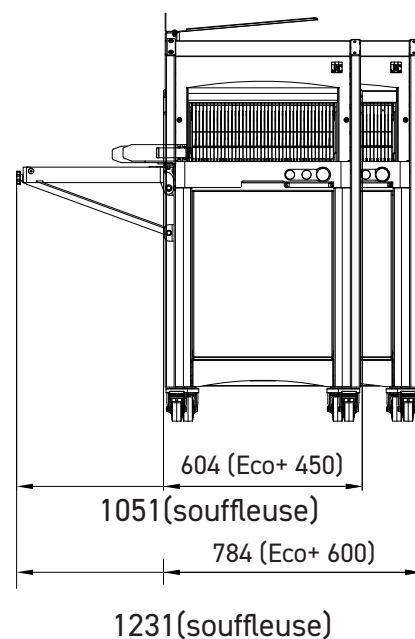
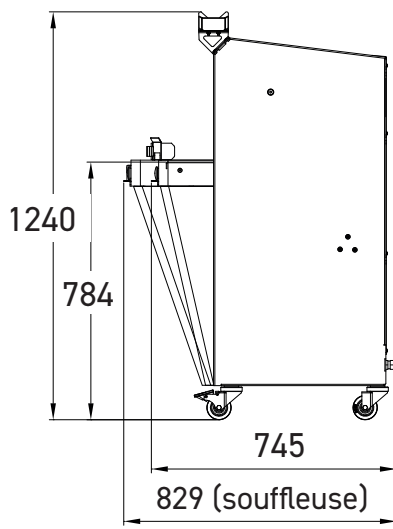
RAL 9010

ECO+

- ✓ Gestion automatique de la pression et vitesse de coupe par le système ISC® : aucun réglage nécessaire
- ✓ Gestion automatique du cycle de coupe AutoMode (arrêt et démarrage) : aucun bouton ni capot (en option)
- ✓ Simplicité d'utilisation à la portée de tous
- ✓ Bac à mies amovible et ergonomique
- ✓ Silencieuse

ECO+ 450: Jusqu'à 250 coupes/heure

ECO+ 600: Jusqu'à 500 coupes/heure





ISC® : Intelligent Slicing Control (brevet JAC)
Système de gestion automatique de la pression et vitesse de coupe. Ajuste en permanence la poussée en tenant compte de la consistance du pain. Aucun réglage nécessaire.



Type disponible

Système «M»

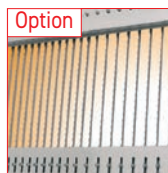
Système de lubrification micronisé des couteaux pour la coupe de pains à haute teneur en seigle ou mie collante. Développé chez JAC, il assure une consommation minimale d'huile (120 ml/1000 pains) et une qualité constante de la coupe.

ISC étendu avec sélecteur de modes

Deux modes automatiques supplémentaires, pour s'adapter au mieux aux exigences extrêmes des pains très frais ou des hautes cadences.

Bac à miettes amovible

Accessible en basculant la porte frontale assistée par vérins. Capacité de 18l.



Option

Double tranche

Permet d'avoir deux largeurs de coupe différentes sur la même machine.



Option

Souffleuse ensacheuse repliable

Permet un gain de temps à l'emballage.



Option

AutoMode

Cycle de coupe automatique pour une gestion optimale du temps. Accessibilité accrue tout en maintenant un degré de sécurité optimal.

Permet un rendement maximal et un nombre de manipulations réduit.

Option Black Edition



CARACTERISTIQUES

	ECO+ 450	ECO+ 450M 	ECO+ 600
Dim. max du pain (Lxlxh) en cm	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16	60 x 31 x 16
Puissance moteur en kW	0,49	1,1	0,49
Poids net en kg	165	175	180
Type de lame et dimensions en mm	Acier 13 x 0,5	Téflonné 13 x 0,5	Acier 13 x 0,7
ISC étendu avec sélecteur de modes	•	•	•
Compteur journalier	n/a	•	n/a

AU CHOIX

Epaisseur de tranche en mm	9 - 18	9 - 12	11 - 18
Hauteur de pousse-pains	Extra bas (50mm) Bas (80mm) Haut (100mm)	Misch (80mm)	Extra bas (50mm) Bas (80mm) Haut (100mm)
Type d'alimentation	230V mono 230V triphasé 400V triphasé	400V triphasé	230V mono 230V triphasé 400V triphasé
Couleurs standards*	•	•	•

OPTIONS

Moteur renforcé	•	Standard	•
Souffleuse ensacheuse repliable	•	•	•
AutoMode	•	•	•
Finition Black Edition**	•	•	•
Surélévation de 4 cm	•	•	•
Double tranche	•	n/a	•
Compteur journalier	•	Standard	•
Couleur spéciale	•	•	•
Couteaux spéciaux	•	Standard téflon	n/a

**Uniquement disponible sur les machines équipées de l'Automode

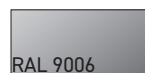
*COULEURS STANDARDS



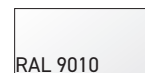
RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006

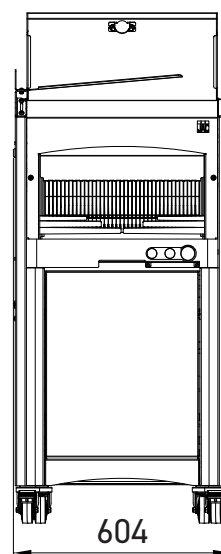
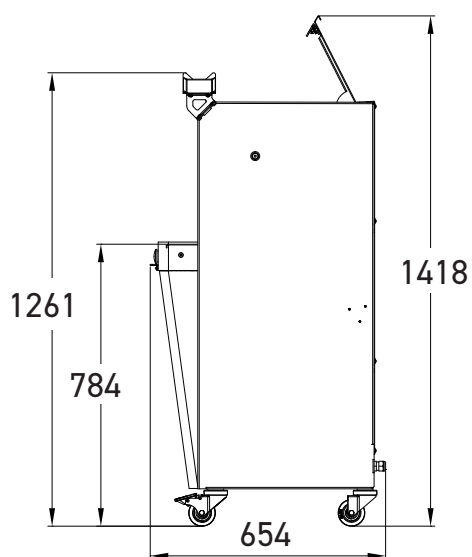


RAL 9010

FACE+

- ✓ Gestion automatique de la pression et vitesse de coupe par le système ISC® : aucun réglage nécessaire
- ✓ Gestion automatique du cycle de coupe AutoMode (arrêt et démarrage) : aucun bouton ni capot (en option)
- ✓ Profondeur réduite pour un encombrement minimal
- ✓ Bac à mies amovible et ergonomique

Jusqu'à 250 coupes/heure





ISC® : Intelligent Slicing Control (brevet JAC)
Système de gestion automatique de la pression et vitesse de coupe. Ajuste en permanence la poussée en tenant compte de la consistance du pain. Aucun réglage nécessaire.



Type disponible

Système «M»

Système de lubrification micronisé des couteaux pour la coupe de pains à haute teneur en seigle ou mie collante. Développé chez JAC, il assure une consommation minimale d'huile (120 ml/1000 pains) et une qualité constante de la coupe.

ISC étendu avec sélecteur de modes

Deux modes automatiques supplémentaires, pour s'adapter au mieux aux exigences extrêmes des pains très frais ou des hautes cadences.



Bac à mies amovible

Accessible en basculant la porte frontale assistée par vérins.
Capacité de 18l.



Option

AutoMode

Cycle de coupe automatique pour une gestion optimale du temps.
Accessibilité accrue tout en maintenant un degré de sécurité optimal.

Permet un rendement maximal et un nombre de manipulations réduit.

Option

Black Edition



CARACTERISTIQUES	FACE+ 450	FACE+ 450M 
Dim. max du pain (Lxlxh) en cm	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16
Puissance moteur en kW	0,49	1,1
Poids net en kg	155	160
Type de lame et dimensions en mm	Acier 13 x 0,5	Tefloné 13 x 0,5
ISC étendu avec sélecteur de modes	•	•
Compteur journalier	n/a	•

AU CHOIX

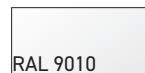
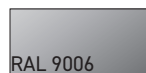
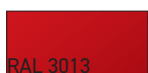
Epaisseur de tranche en mm	9 - 18	9 - 12
Hauteur de pousse-pains	Extra bas (50mm) Bas (80mm) Haut (100mm)	Misch (80mm)
Type d'alimentation	230V mono 230V triphasé 400V triphasé	400V triphasé
Couleurs standards*	•	•

OPTIONS

Moteur renforcé	•	Standard
AutoMode	•	•
Finition Black Edition**	•	•
Surélévation de 4 cm	•	•
Compteur journalier	•	Standard
Double tranche	•	n/a
Couleur spéciale	•	•
Couteaux spéciaux	•	Standard téflon

**Uniquement disponible sur les machines équipées de l'Automode

*COULEURS STANDARDS







Choix

Le luxe de pouvoir choisir !
Et si vous fidélisez encore plus de clients en leur offrant un service inédit? Désormais, ils pourront choisir l'épaisseur de la tranche selon le type de pain. Epaisseur large pour les pains rustiques, fine pour les pains compacts... le choix à portée de doigts ! Vos clients seront ravis par cette nouvelle proposition!

Être le premier

De la même façon que JAC s'attache à maintenir sa place de leader dans le domaine du tranchage, soyez le premier à proposer ce concept à vos clients.

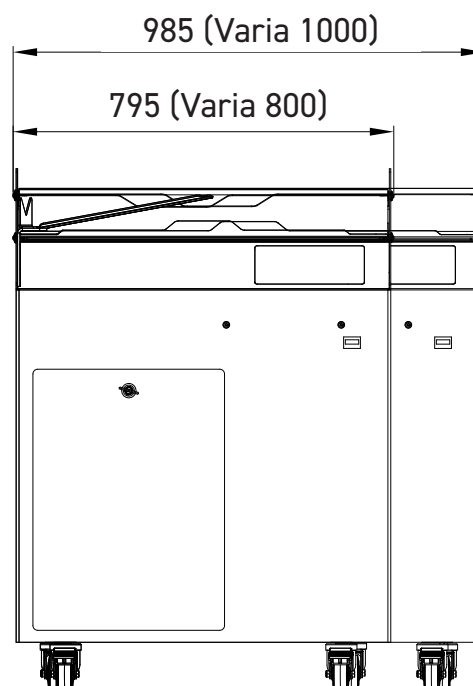
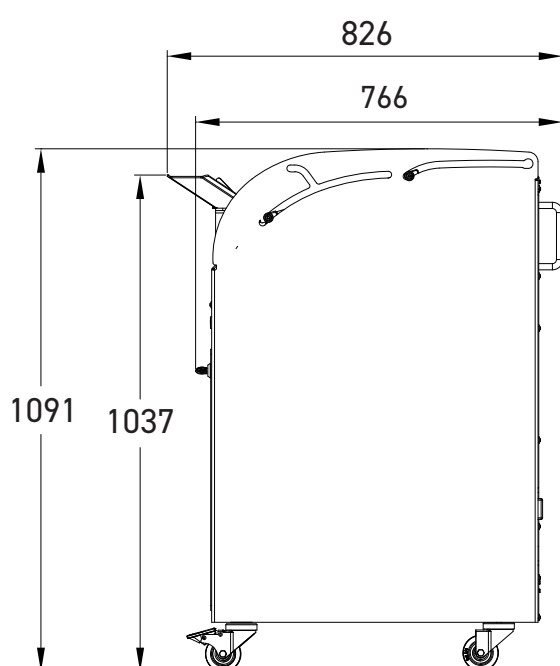
Technologie

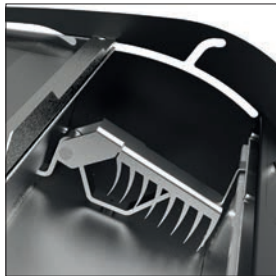
Nos expériences acquises dans le tranchage du pain nous ont permis de mettre au point une trancheuse à lame circulaire particulièrement aboutie. Ergonomie de travail, maintien automatique du pain, qualité de tranchage, hygiène exemplaire... Tout a été pensé dans les moindres détails pour offrir, sous ce concentré de technologies, une trancheuse toute simple dans son utilisation.

VARIA PRO

- ✓ Choix de l'épaisseur de tranches
- ✓ Choix du nombre de tranches, à l'unité, par demi-pain ou pain entier
- ✓ Sécurité maximale
- ✓ Hygiène exemplaire
- ✓ Finition inox ou acier peint
- ✓ Découpe sans huile

Jusqu'à 120 tranches/minute





Griffe manuelle

Pour une maîtrise parfaite du positionnement du pain. Vous pouvez ainsi positionner le pain selon vos envies ou vos besoins.



Option

Griffe automatique

Stabilise le pain pendant la coupe et sécurise la manipulation du pain.

- Ergonomie
- Facilité d'utilisation
- Rapidité pour l'utilisateur



Tableau de commandes

Offre à l'utilisateur le choix de l'épaisseur et du nombre de tranches.

-De 5 à 25mm*

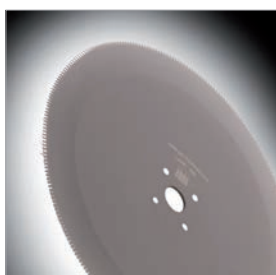
-A l'unité, par demi-pain ou pain entier



Option

Clavier tactile

Offre simplicité et rapidité d'utilisation.



Lame circulaire teflonée

Anti-adhérente permettant le tranchage net de tous types de pains.

Option **Black Edition**



*Epaisseur à déterminer en fonction du type de pain.

CARACTERISTIQUES	VARIA PRO 800	VARIA PRO 1000
Dim. du canal d'entrée (Lxlxh) en cm	36 x 28,5 x 16	43 x 28,5 x 16
Epaisseur de tranche en mm	Choix de 5 à 25*	Choix de 5 à 25*
Type d'alimentation	400V triphasé	400V triphasé
Puissance moteur en kW	1,1	1,1
Poids net en kg	220	230
Position nettoyage	•	•
Griffe manuelle	•	•
Type de lame et dimensions en mm	Tefloné Ø 420	Tefloné Ø 420

AU CHOIX

Couleurs standards (incompatible sur type de finition inox)**

•

•

OPTIONS

Type de carrosserie Inox	•	•
Finition Black Edition	•	•
Griffe automatique	•	•
Clavier tactile	•	•
Porte sachets	•	•
Maintien tourte	•	•
Alimentation 60HZ	•	•
Couleur spéciale (incompatible sur type de finition inox)	•	•

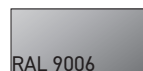
**COULEURS STANDARDS



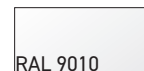
RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006

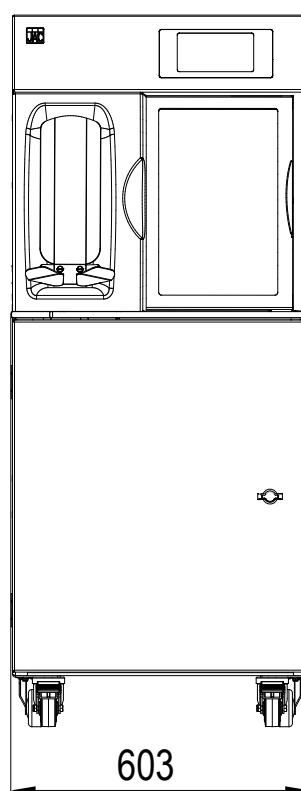
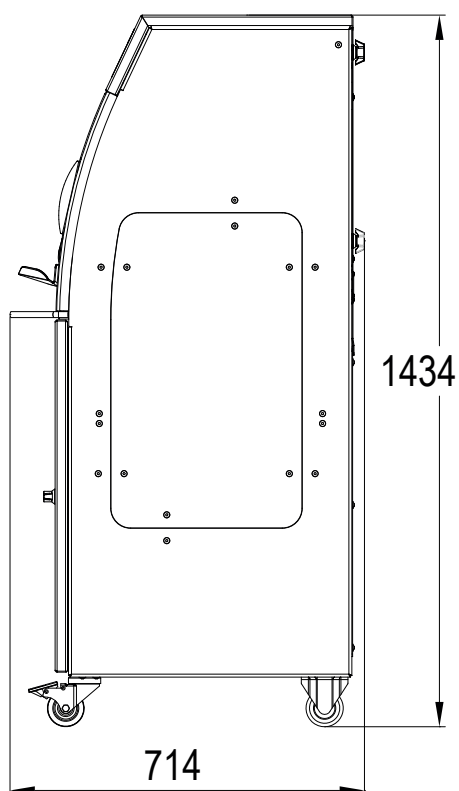


RAL 9010

SLIMPRO

- ✓ La plus compacte du marché grâce au système de coupe vertical
- ✓ Choix de l'épaisseur de tranche de 5 à 25mm
- ✓ Choix du nombre de tranches, à l'unité, par demi-pain ou pain entier
- ✓ Sécurité maximale
- ✓ Hygiène exemplaire
- ✓ Finition inox ou acier peint
- ✓ Découpe sans huile

De 110 à 130 tranches/minute





Griffe automatique

Stabilise le pain pendant la coupe et sécurise la manipulation du pain.
-Ergonomie
-Facilité d'utilisation
-Rapidité pour l'utilisateur



Lame circulaire teflonée

Anti-adhérente permettant le tranchage net de tout type de pains.



Clavier tactile

Offre simplicité et rapidité d'utilisation. Offre à l'utilisateur le choix de l'épaisseur et du nombre de tranches.
-De 5 à 25mm*
-A l'unité, par demi-pain ou pain entier



Ensachoir vertical

Facilite la dépose et l'emballage du pain.



Capot de sécurité

Verrouillé pendant la coupe, empêche tout accès à la lame. Ainsi la sécurité reste maximale et les risques d'accident sont totalement inexistant.



Pouvoir trancher tout type de pains

- Des pains jusqu'à 42cm de long par 25cm de large et jusqu'à 20cm de haut.
- Pains encore chauds.
- Pains à la mie dense, collante ou aérée.

*Epaisseur à déterminer en fonction du type de pain.



Interventions facilitées

Le changement de la lame est simplifié par un mode prévu à cet effet et donnant accès à la lame par le devant de la machine.

Lorsque la machine détecte une erreur qui lui empêche de poursuivre son cycle de coupe, l'interface tactile vous aide à régler ce problème de façon didactique et autonome.

CARACTERISTIQUES

SLIM

Dim. du canal d'entrée (Lxlxh) en cm	42 x 25 x 16
Epaisseur de tranche en mm	Choix de 5 à 25*
Puissance moteur en kW	1,1
Type d'alimentation	230V mono
Poids net en kg	210
Clavier tactile	•
Eclairage de la zone de coupe	•
Type de lame et dimensions en mm	Teflonée Ø 260
Mode nettoyage	•

AU CHOIX

Couleurs standards (incompatible sur type de finition inox)**

•

OPTIONS

Type de carrosserie Inox	•
Porte sachet frontal	•
Compartment à sachets	•
Emballage caisse en bois	•
Couleur spéciale (incompatible sur type de finition inox)	•

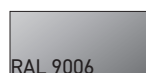
**COULEURS STANDARDS



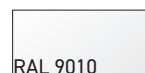
RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006



RAL 9010

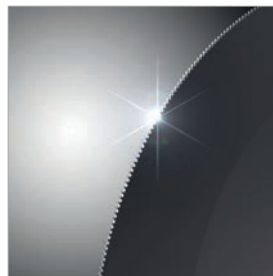
VOLTA PRO

- ✓ Choix de l'épaisseur de tranches
- ✓ Choix du nombre de tranches
- ✓ Vitesse de coupe de 230 tranches/minute
- ✓ Sécurité maximale
- ✓ Hygiène exemplaire
- ✓ Lame de rechange incluse
- ✓ Découpe sans huile

Jusqu'à 230 tranches/minute



Griffe manuelle
Stabilise le pain pendant la coupe et sécurise la manipulation du pain.
-Ergonomie
-Facilité d'utilisation
-Rapidité pour l'utilisateur



Lame en inox teflonée
Anti-adhérente permettant le tranchage net de tous types de pains.



Tableau de commandes
Offre à l'utilisateur le choix de l'épaisseur et du nombre de tranches.
-De 3 à 25mm*



Bac à miettes amovible
En matériau léger.
Capacité de 18l.



Capot de sécurité
Verrouillé pendant la coupe, empêche tout accès à la lame.
Démontable pour un nettoyage aisé.



Lame de rechange incluse

*Epaisseur à déterminer en fonction du type de pain.

CARACTERISTIQUES

	VOLTA PRO 600	VOLTA PRO 800
Dim. du canal d'entrée (Lxlxh) en cm	28 x 31 x 14	38 x 31 x 14
Epaisseur de tranche en mm	Choix de 3 à 25*	Choix de 3 à 25*
Type d'alimentation	400V triphasé	400V triphasé
Puissance moteur en kW	1,1	1,1
Poids net en kg	215	230
Type de lame et dimensions en mm	Tefloné Ø 420	Tefloné Ø 420

INTEGRA PRO

- ✓ Choix de l'épaisseur de tranches
- ✓ Choix du nombre de tranches
- ✓ Vitesse de coupe de 230 tranches/minute
- ✓ Intégration parfaite dans le comptoir
- ✓ Hygiène exemplaire
- ✓ Lame de rechange incluse
- ✓ Découpe sans huile

Jusqu'à 230 tranches/minute





Griffe manuelle
Stabilise le pain pendant la coupe et sécurise la manipulation du pain.
-Ergonomie
-Facilité d'utilisation
-Rapidité pour l'utilisateur



Lame en inox teflonée
Anti-adhérente permettant le tranchage net de tous types de pains.



Tableau de commandes
Offre à l'utilisateur le choix de l'épaisseur et du nombre de tranches.
-De 3 à 25mm*



Bac à miettes amovible
En matériau léger.
Capacité de 18l.



Capot de sécurité intégré au plan de travail

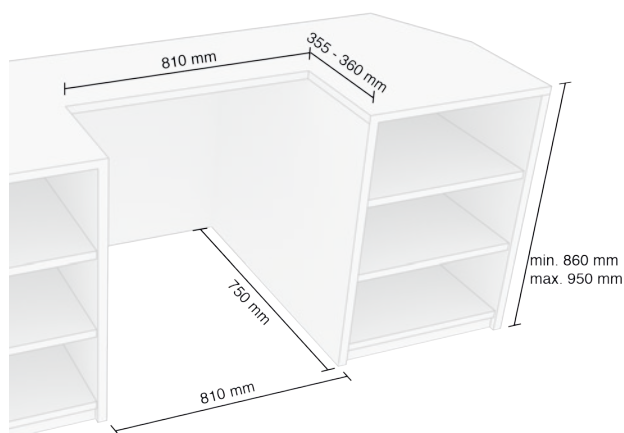
La machine s'ajuste parfaitement à votre comptoir et le capot de sécurité s'adapte sans problème à votre plan de travail ainsi il permet une hygiène parfaite et une ergonomie optimale.



Lame de rechange incluse

*Epaisseur à déterminer en fonction du type de pain.

Place nécessaire pour une intégration parfaite.



CARACTERISTIQUES

INTEGRA PRO 800

Dim. du canal d'entrée (Lxlxh) en cm	38 x 31 x 14
Epaisseur de tranche en mm	Choix de 3 à 25*
Type d'alimentation	400V triphasé
Puissance moteur en kW	1,1
Poids net en kg	230
Type de lame et dimensions en mm	Tefloné Ø 420





Qualité

Le concept de la trancheuse en self-service permet à vos clients de trancher leur pain au moment où ils l'achètent. Ce qui garantit plus longtemps la fraîcheur de la mie, séduit vos clients et dynamise vos ventes.

Productivité

Focaliser le personnel sur d'autres tâches pendant que le client tranche aisément son pain. Une idée qui séduira beaucoup de patrons de supermarchés dans un environnement de plus en plus concurrentiel.

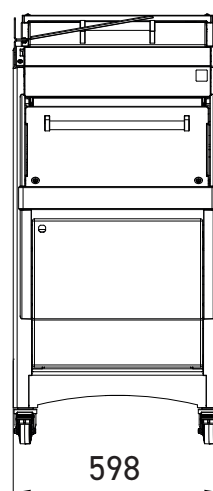
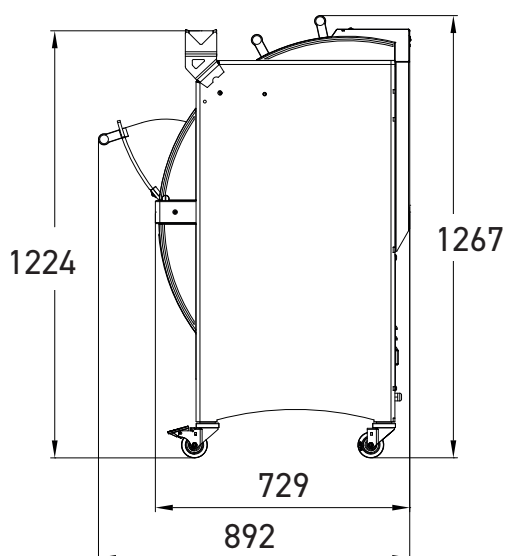
Sécurité et facilité d'utilisation

Plus qu'une machine, le tranchage self-service est un concept: Affiche explicative, pare-chocs protecteur, capots de sécurité, système de retenue des pains. Notre expérience en la matière nous permet de toujours garder une longueur d'avance.

NEW SELF

- ✓ Sécurité maximale grâce au double capot verrouillé pendant la coupe
- ✓ Bac à mies amovible et ergonomique
- ✓ Cycle de coupe automatique pour une simplicité d'utilisation
- ✓ Signalétique claire et précise
- ✓ Pare-choc pour protéger la machine

Jusqu'à 250 coupes/heure





ISC : Intelligent Slicing Control (brevet JAC)
Système de gestion automatique permanent de la coupe du pain. Permet une coupe régulière indépendamment de la consistance du pain.

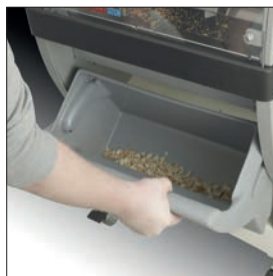


Jacfix

Système de maintien des tranches en fin de coupe permettant de récupérer le pain plus facilement.



Capot de sécurité avant
Verrouillé pendant la coupe pour une sécurité maximale.



Bac à miettes amovible
Accessible en basculant la porte frontale parfaitement sécurisée. Capacité de 25L.



Capot de sécurité arrière
Sa fermeture actionne le processus de tranchage et reste verrouillé mécaniquement et électriquement pendant la coupe.



Type disponible

Système «M»

Système de lubrification micronisé des couteaux pour la coupe de pains à haute teneur en seigle ou mie collante. Développé chez JAC, il assure une consommation minimale d'huile (120 ml/1000 pains) et une qualité constante de la coupe.

Option Affiche explicative



CARACTERISTIQUES

	NEW SELF 450	NEW SELF 450M
Dim. max du pain (Lxlxh) en cm	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16
Puissance moteur en kW	0,49	1,1
Poids net en kg	210	220
Type de lame et dimensions en mm	Acier 13 x 0,5	Téfloné 13 x 0,5
ISC (Intelligent Slicing Control)	•	•
JAC FIX	•	•

AU CHOIX

Epaisseur de tranche en mm	9 - 18	9 - 12
Hauteur de pousse-pains	Extra bas (50mm) Bas (80mm) Haut (100m)	Misch (80mm)
Type d'alimentation	230V mono 230V triphasé 400V triphasé	400V triphasé
Couleurs standards*	•	•

OPTIONS

Moteur renforcé	•	Standard
Surélévation de 4 cm	•	•
Affiche explicative	•	•
Compteur journalier	•	Standard
Couleur spéciale	•	•
Couteaux spéciaux	•	Standard téflon

*COULEURS STANDARDS



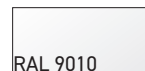
RAL 3013



RAL 9005



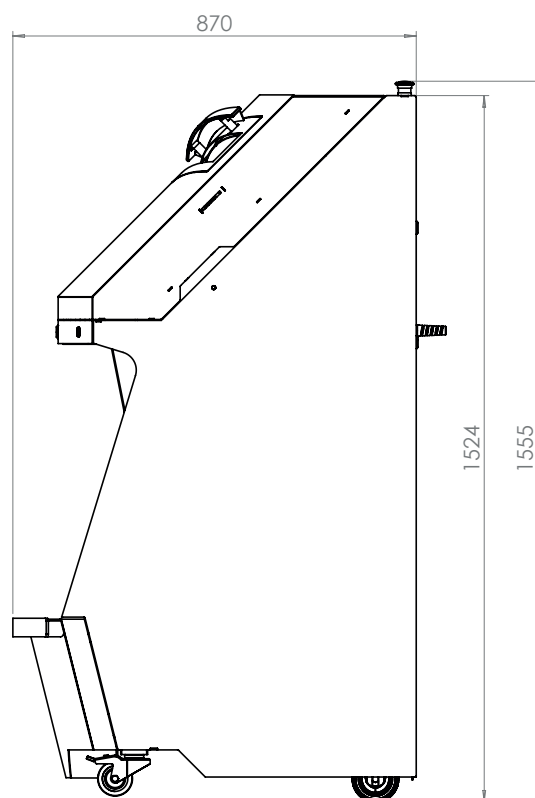
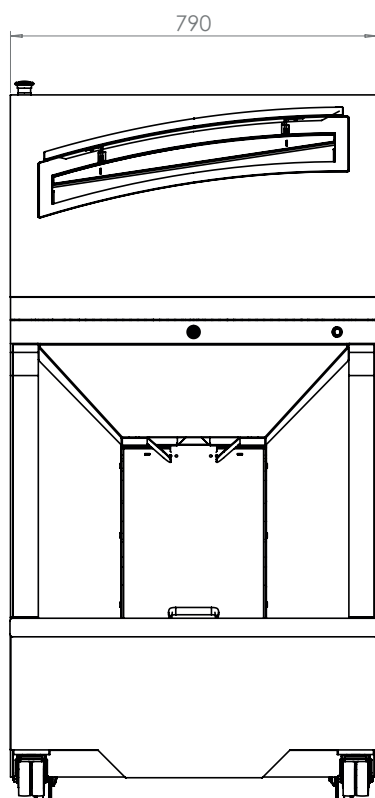
RAL 9006



RAL 9010

BAGOBAG

- ✓ Permet de trancher des baguettes jusqu'à 60cm de long
- ✓ Sécurité maximale grâce au capot verrouillé pendant la coupe
- ✓ Bac à mies amovible et ergonomique
- ✓ Cycle de coupe automatique pour une simplicité d'utilisation
- ✓ Signalétique claire et précise
- ✓ Système exclusif d'emballage des morceaux tranchés





Zone de chargement de la baguette

Après ouverture du capot de sécurité, il suffit de glisser la baguette à trancher dans la Trancheuse. La fermeture du capot de sécurité enclanche la mise en route de la trancheuse.



Zone de réception de la baguette tranchée et ensachée

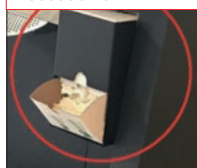
Équipée de sachets en plastique, la trancheuse dépose les morceaux de baguette tranchée dans celui-ci. Il suffit donc de récupérer le sachet à la fin de la coupe. Les morceaux de baguettes restent ainsi frais et exempts de contamination externe.

Accessoire



Recharge de 2000 sachets

Accessoire



Boite à clips

CARACTERISTIQUES

BAGOBAG

Dim. max du pain (Lxl) en cm	8,5 x 60
Puissance moteur en kW	0,40
Poids net en kg	265
Type d'alimentation	230V mono
Epaisseur de tranche en mm	16

ACCESSOIRES

Recharge de 2000 sachets	•
Boite à clips	•





Qualité

Le concept de la trancheuse en self-service permet à vos clients de trancher leur pain au moment où ils l'achètent. Ce qui garantit plus longuement la fraîcheur de la mie, séduit vos clients et dynamise vos ventes.

Choix

Proposer à vos clients le choix de l'épaisseur de tranche souhaitée selon le type de pain. Voilà un service nouveau qui vous aidera à fidéliser votre clientèle.

Productivité

Focaliser le personnel sur d'autres tâches pendant que le client tranche aisément son pain. Une idée qui séduira beaucoup de patrons de supermarchés dans un environnement de plus en plus concurrentiel.

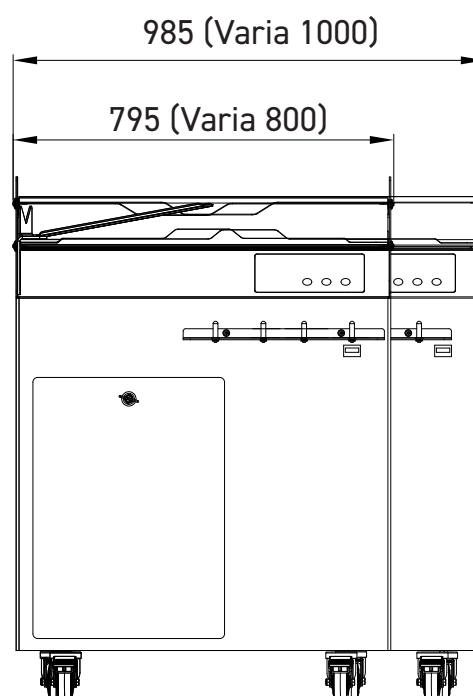
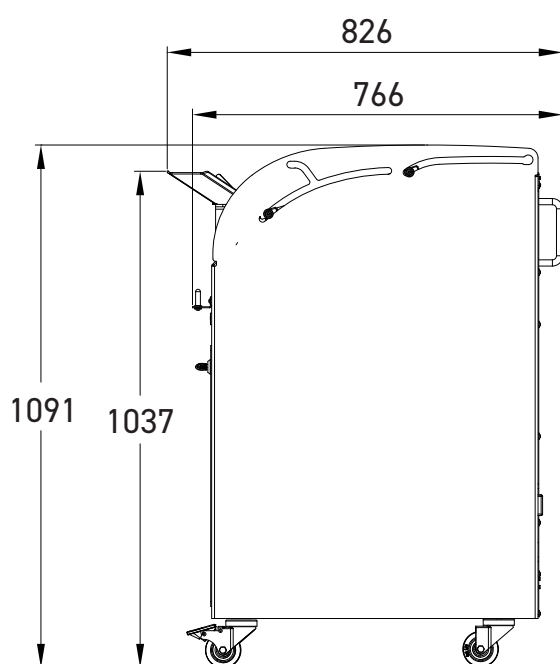
Sécurité, facilité d'utilisation et hygiène

Plus qu'une machine, le tranchage self-service est un concept: affiche explicative, utilisation simplifiée, capot de sécurité verrouillable, maintien automatique du pain avant tranchage, système de retenue du pain tranché et hygiène parfaite (inox). Notre expérience en la matière nous permet de vous proposer un concept efficace qui a déjà séduit de nombreux clients.

VARIA SELF

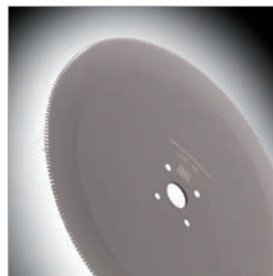
- ✓ Choix de l'épaisseur de tranches préprogrammable
- ✓ Sécurité maximale
- ✓ Hygiène exemplaire
- ✓ Finition inox ou acier peint
- ✓ Découpe sans huile

Jusqu'à 120 tranches/minute





Griffe automatique
Stabilise le pain pendant la coupe et sécurise la manipulation du pain.
-Ergonomie
-Facilité d'utilisation
-Rapidité pour l'utilisateur



Lame circulaire teflonée
Anti-adhérente permettant le tranchage net de tous types de pains.



Tableau de commandes
Offre à l'utilisateur le choix de l'épaisseur de 5 à 25mm*



Bac à mies amovible
En matériau léger.
Capacité de 18l.



Capot de sécurité
Verrouillé pendant la coupe, empêche tout accès à la lame.



Option

Porte sachets
Facilite l'emballage du pain.

*Epaisseur à déterminer en fonction du type de pain.

Option Affiche explicative



Option Black Edition



CARACTERISTIQUES

	VARIA SELF 800	VARIA SELF 1000
Dim. du canal d'entrée (Lxlxh) en cm	36 x 28,5 x 16	43 x 28,5 x 16
Epaisseur de tranche en mm	Choix de 5 à 25*	Choix de 5 à 25*
Type d'alimentation	400V triphasé	400V triphasé
Puissance moteur en kW	1,1	1,1
Poids net en kg	220	230
Position nettoyage	•	•
Type de lame et dimensions en mm	Tefloné Ø 420	Tefloné Ø 420

AU CHOIX

Couleurs standards (incompatible sur type de finition inox)**

OPTIONS

Type de carrosserie Inox	•	•
Finition Black Edition	•	•
Porte sachets	•	•
Affiche explicative	•	•
Maintien tourne	•	•
Alimentation 60HZ	•	•
Couleur spéciale (incompatible sur type de finition inox)	•	•

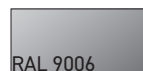
**COULEURS STANDARDS



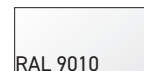
RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006

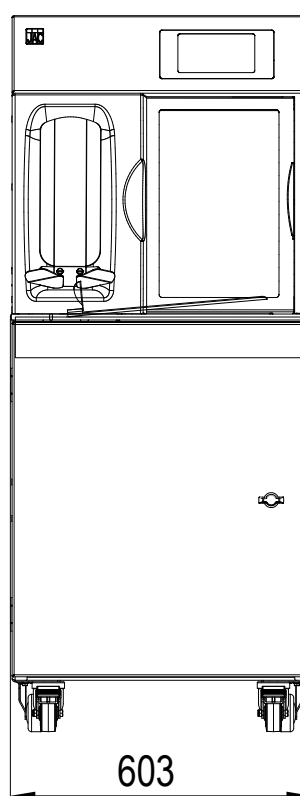
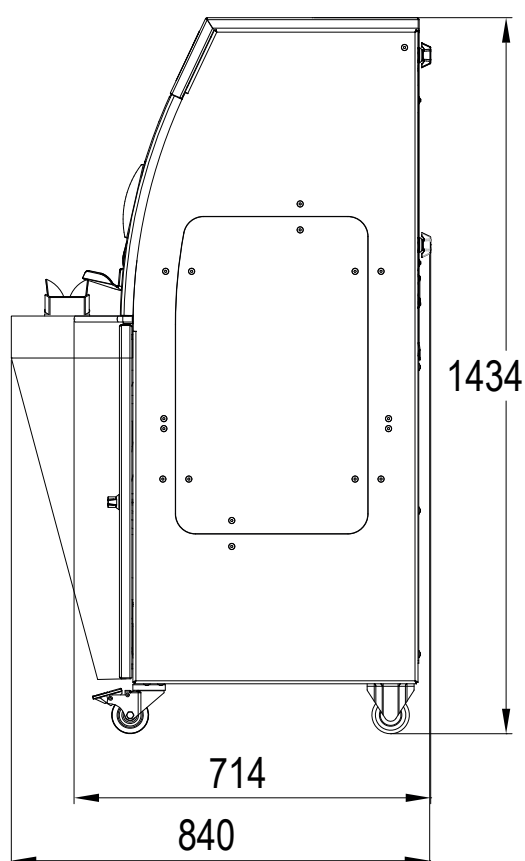


RAL 9010

SLIMSELF

- ✓ La plus compacte du marché grâce au système de coupe vertical
- ✓ Choix de l'épaisseur de tranche de 5 à 25mm
- ✓ Sécurité maximale
- ✓ Hygiène exemplaire
- ✓ Finition inox ou acier peint
- ✓ Découpe sans huile

De 110 à 130 tranches/minute





Griffe automatique

Stabilise le pain pendant la coupe et sécurise la manipulation du pain.
-Ergonomie
-Facilité d'utilisation
-Rapidité pour l'utilisateur



Lame circulaire teflonée

Anti-adhérente permettant le tranchage net de tout type de pains.



Tableau de commandes

Offre à l'utilisateur le choix de l'épaisseur de 5 à 25mm*



Pouvoir trancher tout type de pains

- Des pains jusqu'à 42cm de long par 25cm de large et jusqu'à 20cm de haut.
- Pains encore chauds.
- Pains à la mie dense, collante ou aérée.



Capot de sécurité

Verrouillé pendant la coupe, empêche tout accès à la lame. Ainsi la sécurité reste maximale et les risques d'accident sont totalement inexistant.



Interventions facilitées

Le changement de la lame est simplifié par un mode prévu à cet effet et donnant accès à la lame par le devant de la machine.

Lorsque la machine détecte une erreur qui lui empêche de poursuivre son cycle de coupe, l'interface tactile vous aide à régler ce problème de façon didactique et autonome.

*Epaisseur à déterminer en fonction du type de pain.



Table avant

Permet de récolter plus de miettes et l'installation d'un ensachoir horizontal. Cette table avant est équipée d'un pare-chocs en caoutchouc afin d'absorber les chocs des chariots.

CARACTERISTIQUES

SLIM

Dim. du canal d'entrée (Lxlxh) en cm	42 x 25 x 16
Epaisseur de tranche en mm	Choix de 5 à 25*
Puissance moteur en kW	1,1
Poids net en kg	210
Clavier tactile	•
Eclairage de la zone de coupe	•
Type de lame et dimensions en mm	Teflonée Ø 260
Mode nettoyage	•

AU CHOIX

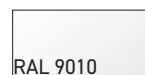
Couleurs standards (incompatible sur type de finition inox)**

•

OPTIONS

Table avant	•
Type de carrosserie Inox	•
Porte sachet frontal	•
Rangement sachet	•
Emballage caisse en bois	•
Couleur spéciale (incompatible sur type de finition inox)	•

**COULEURS STANDARDS



es, parmesan,

4,7€

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

Le chèvre
(chèvre, tomates confites, roquette)

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

4.48

Tarip a empatex.



(œufs brouillés jambon d'artennes,quette)

10

1



Débit

Le marché du snacking étant en fort développement, voici une trancheuse qui saura répondre à un besoin très actuel. Vos volumes de sandwiches augmentent: baguettes, buns, bagels, hamburgers. JAC vous apporte une solution judicieuse.

Réglages

Parce que les habitudes alimentaires se diversifient, JAC propose une trancheuse à coupe horizontale offrant plusieurs options: tranchage complet ou partiel, hauteur de la lame dans le pain, guides de maintien réglables.

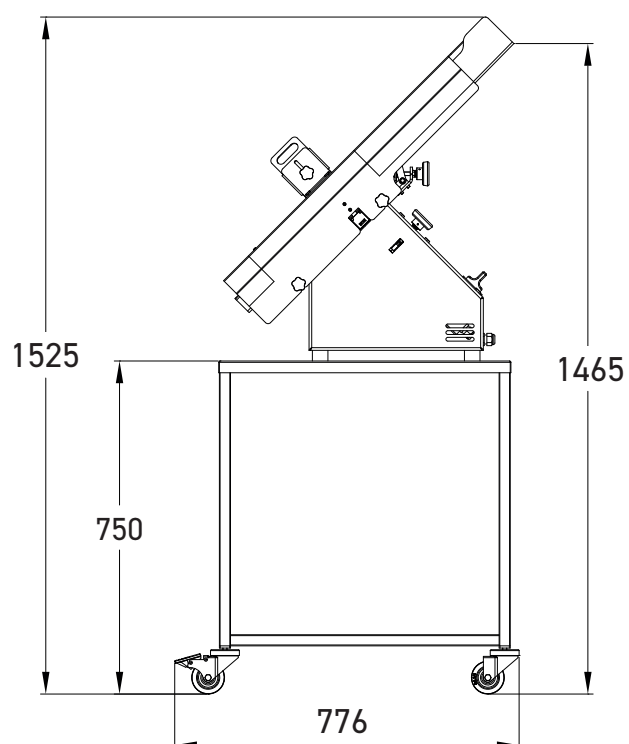
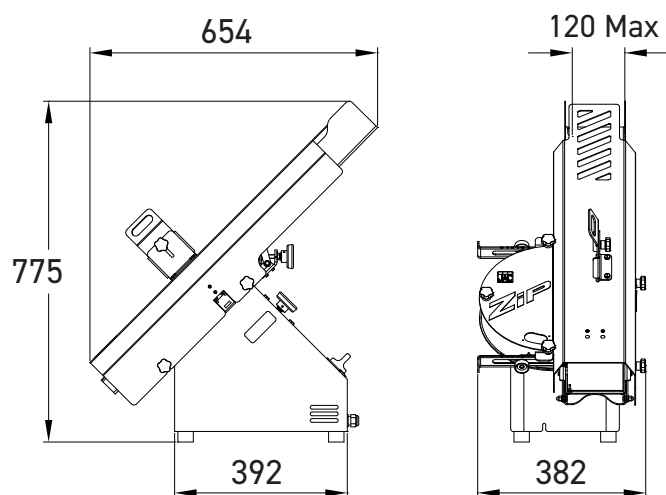
Concept ergonomique

Parce que la vitesse incomparable de la machine nécessite une organisation rationnelle, JAC a créé un ensemble d'accessoires qui faciliteront la gestion de vos flux: socle spécifique et bacs de récupération des pains tranchés avec support à roulettes.

ZIP

- ✓ Rapidité d'exécution
- ✓ Sécurité maximale
- ✓ Hygiène exemplaire
- ✓ Carrosserie inox
- ✓ Polyvalence

Jusqu'à 2000 coupes/heure





Réglage du tunnel de coupe
Réglable en hauteur et largeur, permet de maintenir plusieurs types de pains afin d'assurer une coupe nette et précise.



Réglage de la lame
Permet de régler la hauteur et la profondeur de la coupe dans le pain.



Volet inox
Fixé en sortie de coupe, empêche une éventuelle introduction des doigts.



Ventilateur
Pour un meilleur refroidissement du moteur lors d'usages intensifs.



Accessoire

Socle en inox



Accessoire

Bacs récupérateurs



Accessoire

Support à bacs à roulettes

CARACTERISTIQUES

ZIP

Dim. min / max du pain (lxh) en mm	60 x 40 / 120 x 80
Type d'alimentation	230V monophasé
Puissance moteur en kW	0,49
Poids net en kg	35
Type de lame et dimensions en mm	Acier Ø 300

ACCESSOIRES

Socle inox	•
Support à bacs	•
Deux bacs récupérateurs	•





Flux

Le tranchage est devenu un poste de travail déterminant dans votre organisation, des solutions efficaces s'imposent.

A l'image de votre four qui doit s'adapter à votre volume de production, la gestion du flux des pains à trancher doit être optimisée. JAC a votre solution.

Productivité

Nos trancheuses à coupe continue sont basées sur un principe de chargement / tranchage / déchargement continu. Que ce soit à l'aide de tapis motorisés ou de rampe de chargement, l'alimentation permanente de la machine permet d'atteindre des cadences de 1000 pains à l'heure.

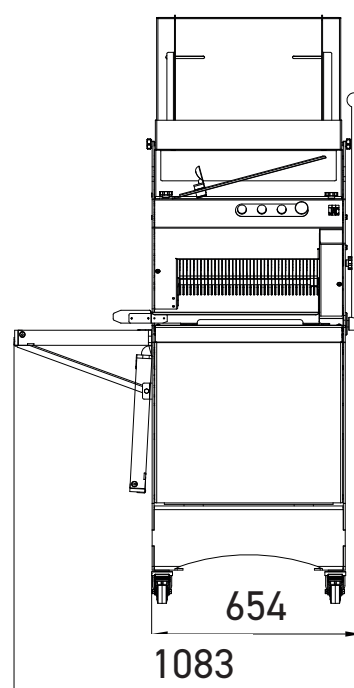
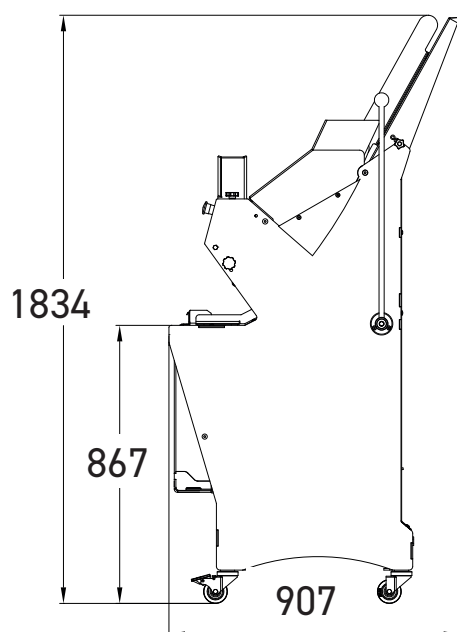
Emballage

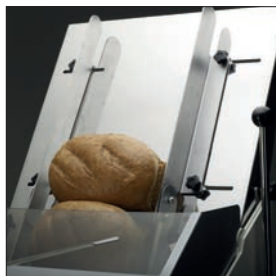
Des solutions d'aide à l'emballage sont proposées pour pouvoir adapter ce poste à la cadence de la machine: Souffleuse ensacheuses ou tourniquet d'ensachage, JAC vous apporte une solution complète.

CHUTE

- ✓ Dédicée au tranchage du pain de mie
- ✓ Rendement maximal grâce au cycle continu
- ✓ Encombrement réduit
- ✓ Economique
- ✓ Ergonomie grâce au chargement frontal

Jusqu'à 500 coupes/heure





Rampe de chargement
Equipée de guides latéraux, augmente la capacité de chargement.



Bac à miettes amovible
Accessible en basculant la porte frontale assistée par vérins.
Capacité de 18l.



Presse-pains réglable
Permet d'ajuster la pression sur le pain pour assurer une qualité de coupe nette et précise.



Guides pains en sortie



Levier latéral
Permet d'engager la coupe du dernier pain en toute sécurité.



Option

Souffleuse ensacheuse repliable
Permet un gain de temps à l'emballage.

CARACTERISTIQUES

CHUTE 450

Dim. max du pain (Lxh) en cm	44 x 16
Puissance moteur en kW	0,49
Poids net en kg	230
Type de lame et dimensions en mm	Acier 10x0,5

AU CHOIX

Epaisseur de tranche en mm	11 - 18
Type d'alimentation	230V mono 230V triphasé 400V triphasé

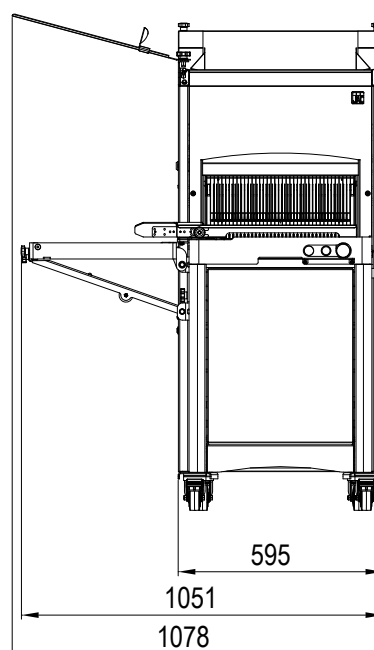
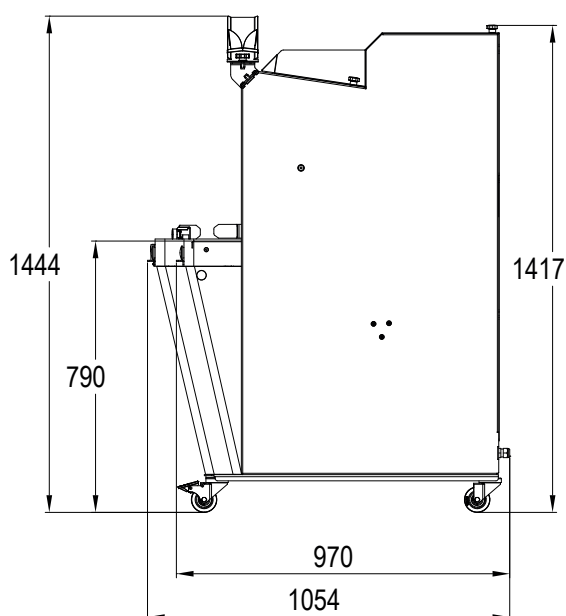
OPTIONS

Souffleuse ensacheuse repliable	•
Couteaux spéciaux	•

SWIFT

- ✓ Intelligent Slicing Control pour une gestion automatique de la coupe
- ✓ Tranchage en série multiformat
- ✓ Ergonomie et productivité
- ✓ Cycle de coupe rapide
- ✓ Economique
- ✓ Polyvalence

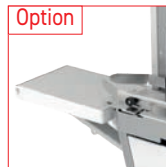
Jusqu'à 300 coupes/heure





ISC : Intelligent Slicing Control (brevet JAC)
Système de gestion automatique permanent de la coupe du pain. Permet une coupe régulière indépendamment de la consistance du pain et sans aucun réglage.

ISC étendu avec sélecteur de modes
Permet de travailler en vitesse faible, standard ou rapide avec une pression réglée.

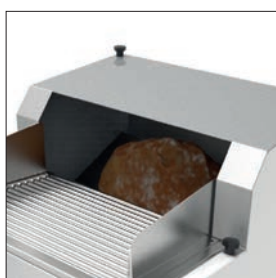


Souffleuse ensacheuse repliable
Permet un gain de temps à l'emballage.



Zone frontale de chargement des pains multiformat.

La zone de chargement est constituée de rouleaux qui dirigent automatiquement les pains vers la zone de basculement des pains. Située en face de l'opérateur, elle simplifie grandement la manipulation des pains. Aucun réglage n'est nécessaire entre différents formats de pains, la trancheuse s'adapte, ainsi vous gagnez en temps et en ergonomie.



Zone sécurisée de basculement des pains.

La zone de basculement fait la transition entre la table de chargement et la table de coupe. À chaque passage d'un pain, la zone de basculement pivote afin de déposer le pain sur la zone de coupe. Cette zone est sécurisée grâce à des cellules qui empêchent son fonctionnement si l'opérateur introduit sa main ou tout autre chose dans celle-ci. Une barrière mécanique bloque le passage d'autres pains pendant le basculement.



Zone de réception des pains tranchés.

La zone de réception se situe à la hauteur parfaite pour faciliter la manipulation des pains tranchés. Constituée d'ouïes, elle permet aux miettes de tomber dans le bac récupérateur.

CARACTERISTIQUES

	SWIFT 450	SWIFT 450M 
Dim. max du pain (Lxh) en cm	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16
Puissance moteur en kW	0,49	1,1
Poids net en kg	220	235
Type de lame et dimensions en mm	Acier 13 x 0,5	Téfloné 13 x 0,5
ISC étendu avec sélecteur de modes	•	•

AU CHOIX

Epaisseur de tranche en mm	11 - 18	9 - 12
Type d'alimentation	230V mono	400V triphasé
	230V triphasé	
	400V triphasé	

OPTIONS

Moteur renforcé	•	Standard
Souffleuse ensacheuse repliable	•	•
Surélévation de 4 cm	•	•
Compteur journalier	•	Standard
Couteaux spéciaux	•	Standard téflon

FULL

- ✓ Tranchage en continu de tous types de pains
- ✓ Cadence élevée grâce aux tapis d'entraînement motorisés
- ✓ Robustesse sans concession
- ✓ Cadence ajustable



Jusqu'à 1000 coupes/heure

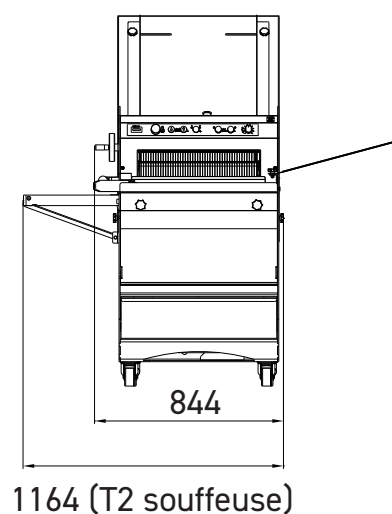
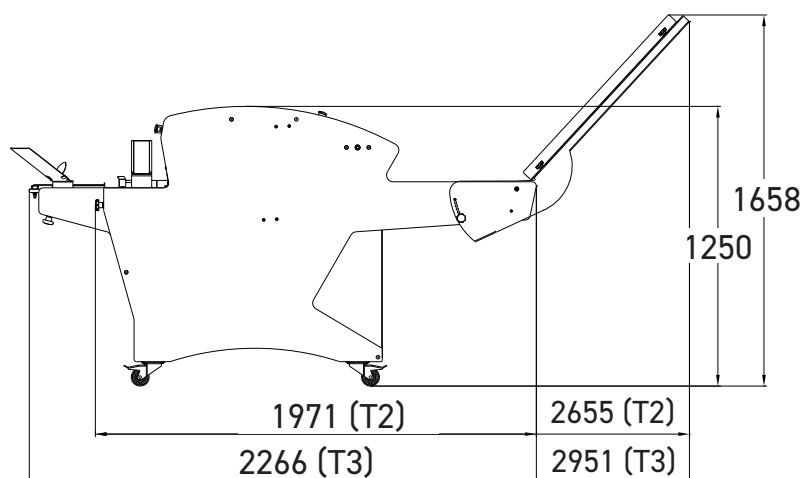




Tableau de commandes frontal
Réglage motorisé de la hauteur du tapis supérieur (hauteur des pains).
A côté des commandes frontales, un compteur d'heures vous permet d'enregistrer votre temps de travail avec précision.



Full 520 T2

Souffleuse ensacheuse repliable
Permet un gain de temps à l'emballage.



Tapis de chargement arrière
Assure une coupe régulière en continu grâce aux guides latéraux réglables.

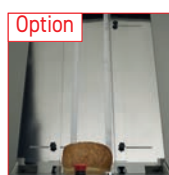


Full 520 T3

Tapis de sortie motorisé
Equipé de guides réglables pour assurer le maintien du pain après la coupe.



Variateur de vitesse
Permet d'ajuster la vitesse de coupe selon le type de pain.



Option

Rampe de chargement
Equipée de guides latéraux, augmente la capacité de chargement.

CARACTERISTIQUES	FULL 520 T2	FULL 520 T3
Dim. max du pain (Lxh) en cm	52 x 16	52 x 16
Souffleuse ensacheuse repliable	•	n/a
Tapis de sortie motorisé	n/a	•
Puissance moteur en kW	1,1	1,1
Poids net en kg	365	385
Type de lame et dimensions en mm	Acier 13 x 0,7	Acier 13 x 0,7

AU CHOIX	FULL 520 T2	FULL 520 T3
Epaisseur de tranche en mm	11 - 18	11 - 18
Type d'alimentation	230V triphasé 400V triphasé	230V triphasé 400V triphasé

OPTION

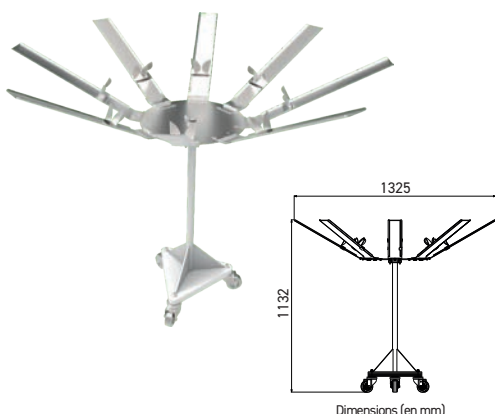
Rampe de chargement

•

•

Tourniquet d'ensachage

Permet d'emballer plusieurs pains très rapidement et à la chaîne.



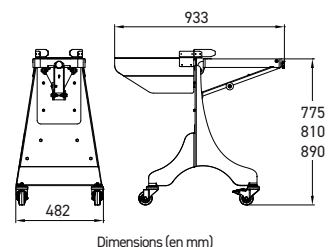
Souffleuse-ensacheuse

Souffleuse mobile complémentaire.



CARACTERISTIQUES

Type d'alimentation | 230V monophasé



Nous vous aidons à bien choisir votre pousse-pains et vos couteaux

La qualité de tranchage de votre future machine JAC est aussi liée à la configuration que vous aurez retenue lors de l'achat de votre nouvelle trancheuse.

La coupe parfaite dépend de trois éléments: le bon rapport entre la hauteur du pain et du pousse-pains; la qualité des couteaux par rapport à la résistance du pain, de la mie et de la croûte; la puissance du moteur qui entraîne la mécanique et assure un débit constant du pain durant tout le processus de tranchage.

Identifiez vos pains



Évaluez la hauteur moyenne de vos pains: cela vous aidera à déterminer la bonne hauteur pour le pousse-pains. Ainsi, le pain sera poussé vers les couteaux sans déformation. Nous vous conseillons de choisir le poussoir avec la plus grande polyvalence.



Évaluez la densité de vos pains: la croûte est-elle dure ou très dure? La mie molle ou collante? Quelle épaisseur est souhaitée pour la tranche?



La réponse à ces questions permet d'identifier le type de couteaux souhaité pour effectuer des coupes nettes et garder des couteaux propres. Elle indique également s'il est préférable de placer un poussoir à huilage intégré.

Le processus et la qualité de la coupe sont garantis par le débit constant du pain à travers les couteaux. Il importe donc de choisir le moteur le plus adéquat pour garantir la régularité du tranchage au quotidien.



Poussoir normal
De série: 0,49 kW
Renforcé: 1,1 kW (option)

Poussoir avec huilage
Manuelle: moteur 1,1 kW
Automatique: moteur 1,5 kW

HAUTEUR DES PAINS

CROÛTE NORMALE
& MIE NORMALE

40 mm > 80 mm



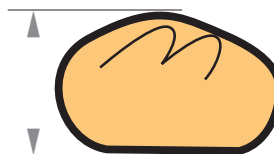
EXTRA BAS - 50mm



13mm



70 mm > 130 mm



Configuration standard

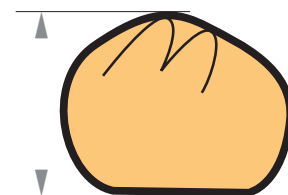
BAS - 80mm



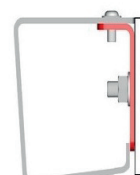
13mm



90 mm > 160 mm



HAUT - 100mm



13mm

CROÛTE DURE
& MIE DENSE

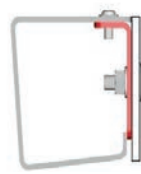
EXTRA BAS - 50mm

En option
moteur
renforcé

13mm

En option
13mm teflon®

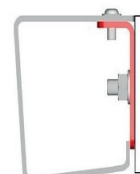
BAS - 80mm

En option
moteur
renforcé

13mm

En option
13mm teflon®

HAUT - 100mm

En option
moteur
renforcé

13mm

En option
13mm teflon®CROÛTE DURE
& MIE COLLANTE
CONFIGURATION MISCH

MISCH - 80mm

moteur
renforcé

13mm teflon®



MISCH - 80mm

moteur
renforcé

13mm teflon®



MISCH - 80mm

moteur
renforcé

13mm teflon®







Différenciation

Proposer plus d'options pour mieux vous différencier. En professionnel exigeant, vous défendez votre savoir-faire et offrez des pains qui ont chacun leur personnalité... le reflet de votre talent. Votre levain liquide vous y aidera.

Conservation et arômes

Le levain liquide favorise le développement des arômes et optimise la conservation de vos pains.

Cet améliorant naturel facilite le travail de la pâte et améliore la qualité de votre production.

Simplicité

Grâce au Tradilevain, la production quotidienne de levain liquide devient un jeu d'enfant.

Ajoutez 50% d'eau chaude, 50% de farine, puis démarrez le programme et la machine effectue automatiquement ses cycles de mélange et de brassage.

La technique de brassage permet de réduire au minimum les opérations de nettoyage et d'entretien.

Régularité

Le Tradilevain permet une production de levain liquide très régulière dans le temps. La machine est conçue pour maintenir une acidité et des arômes constants pour que vos clients retrouvent chaque jour avec bonheur leur pain favori.

TRADILEVAIN

- ✓ Permet une régularité et une stabilité du levain
- ✓ Utilisation simple et nettoyage facile
- ✓ Structure et carrosserie en inox
- ✓ Système mélangeur exclusif



De 40 à 220 litres/cycle

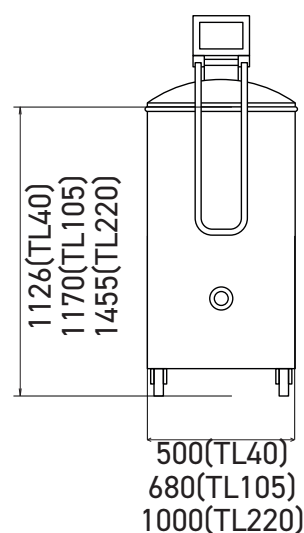
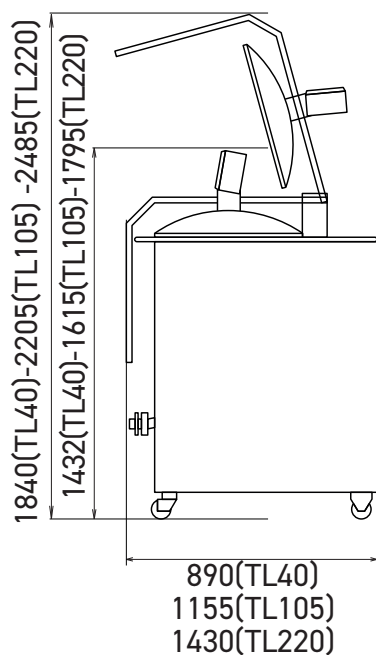




Tableau de commandes
Permet de contrôler et de configurer les cycles de mélanges, de fermentation et de conservation.
Informe l'utilisateur de l'avancée des cycles.



Deux sorties de vidange
Le robinet de sortie haute assure de garder un volume minimum de levain de sécurité.
La sortie basse permet la vidange complète.

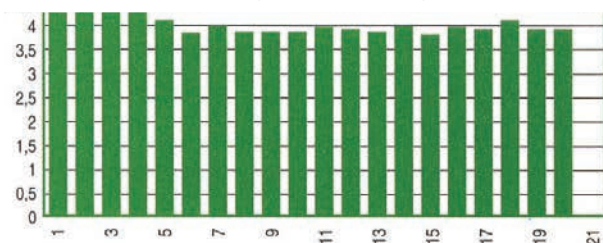


Système mélangeur exclusif
Programmé pour assurer un brassage idéal.
L'hélice immergée permet par ailleurs de réduire au minimum les opérations de nettoyage et d'entretien.

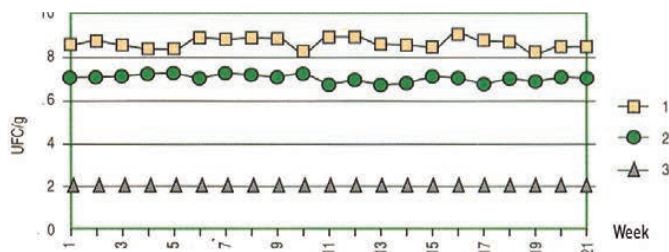


Couvercle étanche
Equipé d'un joint hermétique démontable, le Tradilevain garantit une grande stabilité du levain.

Stabilité du pH au cours du temps



Stabilité de l'équilibre microbien au cours du temps



CARACTERISTIQUES

	TL40	TL105	TL220
Capacité utile en l	40	105	220
Contenance de la cuve en l	80	210	450
Puissance moteur en kW	1,6	3,6	6,25
Poids net en kg	200	290	420

AU CHOIX

Type d'alimentation	230V triphasé 400V triphasé	230V triphasé 400V triphasé	230V triphasé 400V triphasé
---------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------

OPTIONS

Formation 1 jour	•	•	•
Formation 2 jours	•	•	•



Robustesse

La division étant une étape éprouvante pour les machines, JAC a effectué des choix techniques ambitieux: piston renforcé, taloches en fonte d'aluminium sur DIV carrée avec traitement EASY CLEAN, système Start and Stop, couteaux inox affutés, cuve carrée inox. Ces atouts en font une machine de référence sur le marché de la boulangerie.

Respect de la pâte

La diviseuse hydraulique est essentielle dans le processus de fabrication. Elle doit offrir un travail de qualité: puissante sur les pâtes fermes et souple sur les pâtes fermentées pour en respecter la structure. Tout en assurant une bonne découpe, rapide et silencieuse.

Ergonomie et hygiène

Une hauteur de travail adaptée, une poignée de manutention, un système anti-projection de farine, une remontée automatique des couteaux en série,... Ces choix techniques sont le résultat d'une expertise poussée.

DIV DIV-R

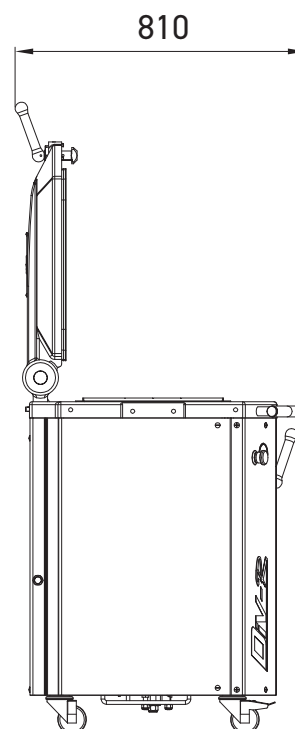
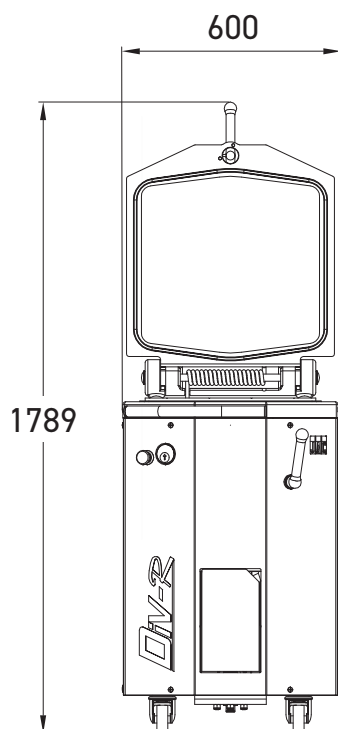
- ✓ Accroissement de la productivité
- ✓ Nettoyage simplifié
- ✓ Silencieuse (-65db)
- ✓ Réglage de la pression (uniquement sur DiV-R)
- ✓ Habillage inox
- ✓ 16 ou 20 divisions

Jusqu'à 900 pièces/heure



DIV ●

DIV-R ■





Couteaux inox affûtés
Avec remontée automatique pour un entretien aisé.



DIV-R

Pression réglable
Evite le dégazage de différents types de pâtes.



DIV / DIV-R



Ce traitement extrêmement résistant est imprégné dans la matière, ses qualités anti-adhérentes exceptionnelles s'améliorent avec l'utilisation.



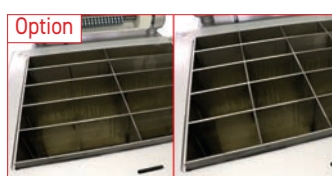
DIV-R

Système anti-projection de farine
Evite la dispersion de la farine.



DIV / DIV-R

Cuve inox
Pour hygiène optimale et un entretien aisé.



10 / 20 divisions
Permet de travailler en
10 divisions (230mm x 75mm)
ou 20 divisions (115mm x 75mm).

CARACTERISTIQUES

	DIV 16	DIV 20	DIV 20
Dimensions des cuves carrées (Lxlxh) en mm	n/a	n/a	460 x 387 x 125
Dimensions des taloches (Lxl) en mm	n/a	n/a	115 x 75
Dimensions des cuves rondes (dxh) en mm	464 x 125	464 x 125	n/a
Poids min / max des patons en gr	125 / 1.125	100 / 900	150 / 950
Capacité des cuves en kg	18	18	19
Poids min / max en gr en position 10 divisions	n/a	n/a	300 / 1.900
Remontée automatique des couteaux	•	•	•
Puissance moteur en kW	1,5	1,5	1,5
Poids net en kg	260	260	260
	n/a	n/a	•

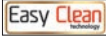
AU CHOIX

Type d'alimentation	230V triphasé 400V triphasé	230V triphasé 400V triphasé	230V triphasé 400V triphasé
---------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------

OPTIONS

Poignée de protection	•	•	•
10 / 20 divisions	n/a	n/a	•
Easyflour	n/a	n/a	•
Alimentation 230V monophasé 50-60hz (incompatible avec option 10/20 divisions)	•	•	•
Alimentation 230-380V triphasé 60HZ	•	•	•
Emballage caisse en bois	•	•	•

CARACTERISTIQUES

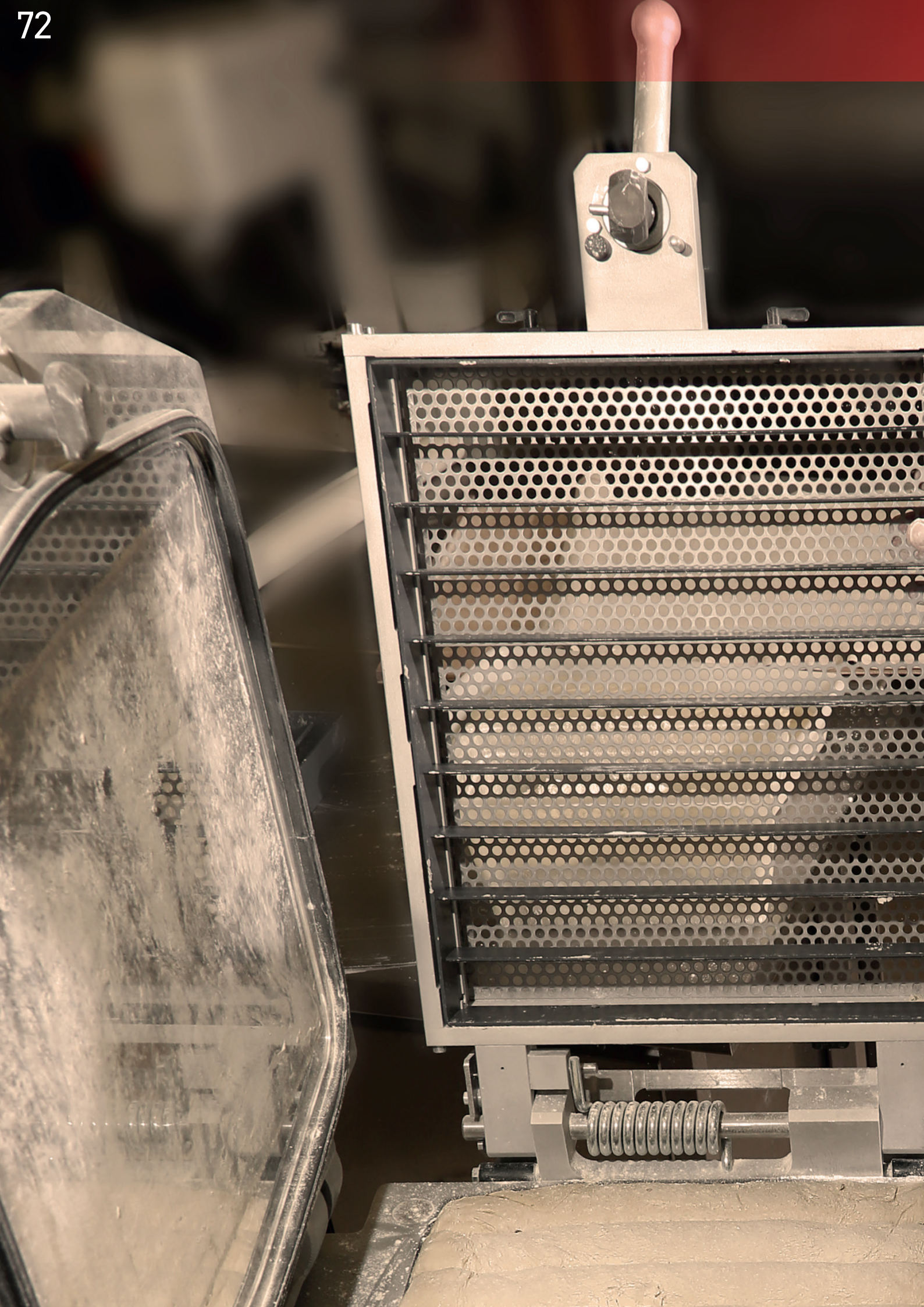
	DIV-R 16	DIV-R 20	DIV-R 20
Dimensions des cuves carrées (Lxlxh) en mm	n/a	n/a	460 x 387 x 125
Dimensions des taloches (Lxl) en mm	n/a	n/a	115 x 75
Dimensions des cuves rondes (dxh) en mm	464 x 125	464 x 125	n/a
Poids min / max des patons en gr	125 / 1.125	100 / 900	150 / 950
Capacité des cuves en kg	18	18	19
Poids min / max en gr en position 10 divisions	n/a	n/a	300 / 1.900
Système anti-projection farine	•	•	•
Remontée automatique des couteaux	•	•	•
Pression ajustable	•	•	•
Récupération de la farine	•	•	•
Poignée de protection	•	•	•
Puissance moteur en kW	1,5	1,5	1,5
Poids net en kg	265	265	265
	n/a	n/a	•

AU CHOIX

Type d'alimentation	230V triphasé 400V triphasé	230V triphasé 400V triphasé	230V triphasé 400V triphasé
---------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------

OPTIONS

10 / 20 divisions	n/a	n/a	•
Fullmatic	•	•	•
Easyflour	n/a	n/a	•
Alimentation 230V monophasé 50-60hz (incompatible avec option 10/20 divisions)	•	•	•
Alimentation 230-380V triphasé 60HZ	•	•	•
Emballage caisse en bois	•	•	•





(R)évolution

Réorganisez votre fournil avec l'ambition de: proposer du pain chaud toute la journée, améliorer votre rentabilité grâce à une gestion de la pâte jusqu'à 72 heures, renforcer votre réactivité grâce à un concept qui vous permet de fabriquer du pain en 30 minutes (division/cuisson), optimiser l'espace.

Une vraie gamme

Diviform : Pour les pâtes fortement hydratées. Diviform+ : Tous types de pâtes grâce au capot de tassage.
Tradiform : Tous types de pâtes, division en cuve et/ou par grilles.

Un concept global

La table de travail, le catalogue de 80 grilles, les échelles avec les bacs aux dimensions bien pensées: tout est prévu pour vous offrir une solution complète et un environnement de travail efficace.

DIVIFORM DIVIFORM+

- ✓ Solution modulaire grâce aux grilles de découpe-formage
- ✓ Rapidité et efficacité d'exécution
- ✓ Faible encombrement
- ✓ Capot de tassage (uniquement sur DIVIFORM+)
- ✓ Habillage inox

De 400 à 3000 pcs/heure*

*selon type de grille utilisée



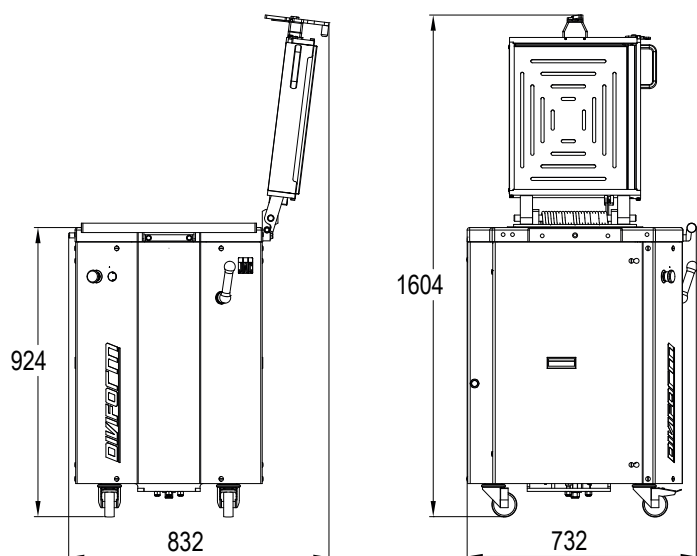
DIVIFORM

Encadrement latéral inclus
Vendu sans grille

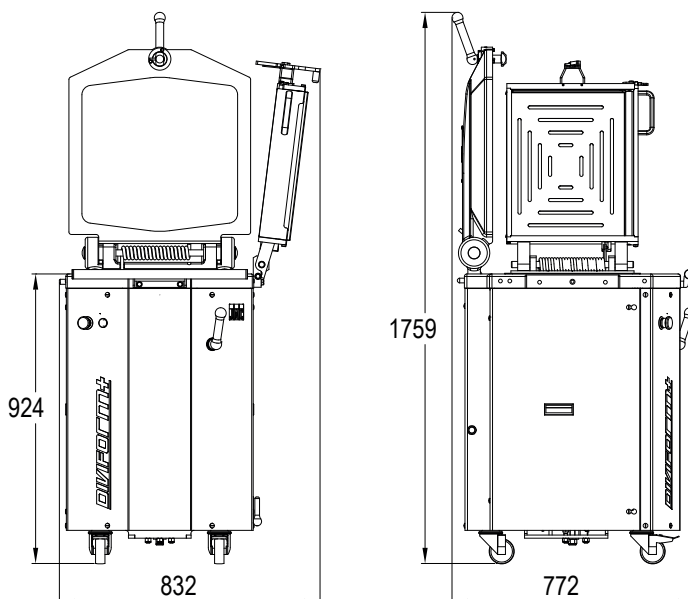
DIVIFORM+

Encadrement latéral inclus
Vendu sans grille

DIVIFORM



DIVIFORM+



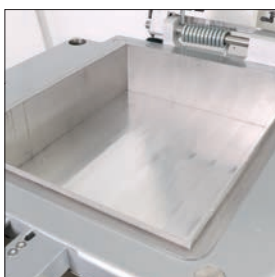


Easylock

Accroche automatique du support de grilles Lors de sa fermeture, le support grille se verrouille automatiquement et lance le cycle auto de division.



Encadrement latéral droit
Compatible avec tous types de grilles Form Factory.



Cuve Inox
Pour une hygiène optimale et un entretien aisé.



Poignée de protection / manipulation
Permet le déplacement aisé de la machine.



DIVIFORM+

Capot de tassage
Permet d'égaliser la pâte.



DIVIFORM+

Réglage de la pression (de 20 à 40 bars)
Evite la dégazage de différents types de pâte.



click&cut!

Système de changement rapide et ergonomique de grille



Fullmatic

Cycles de tassage et/ou de division automatiques



Easyflour

Farineur intégré



Porte grille gauche et/ou droit

CARACTERISTIQUES

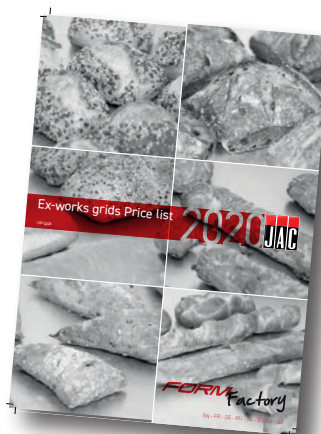
	DIVIFORM	DIVIFORM+
Dimensions des cuves (Lxlxh) en mm	460 x 387 x 125	460 x 387 x 125
Capacité des cuves en kg	5	5
Capot de tassage	n/a	•
Utilisation de demi grilles	•	•
Livré avec un encadrement pour grille	•	•
Easylock	n/a	•
Puissance moteur en kW	1,5	1,5
Poids net en kg	260	285

AU CHOIX

Type d'alimentation	230V Triphasé 400V Triphasé	230V Triphasé 400V Triphasé
---------------------	--------------------------------	--------------------------------

OPTIONS

Click&Cut	•	•
Fullmatic	•	•
Easyflour	•	•
Alimentation 230V monophasé 50-60hz	•	•
Alimentation 230-380V triphasé 60HZ	•	•
Emballage caisse en bois	•	•
Formation 2 jours	•	•



**Le catalogue de grilles
formeuses propose
plus de 100 grilles
différentes: vous avez
le choix!**

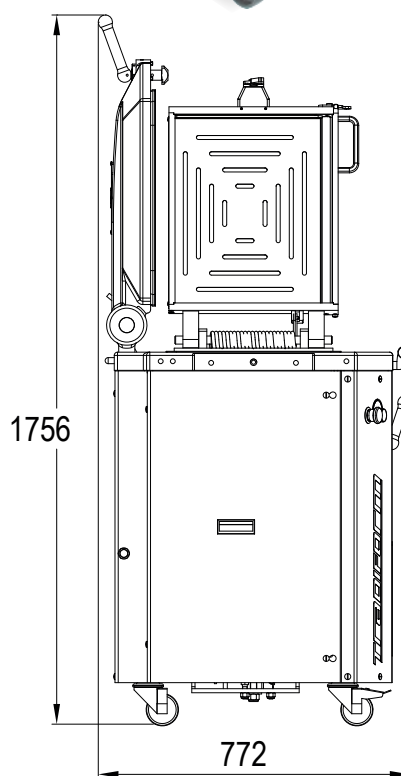
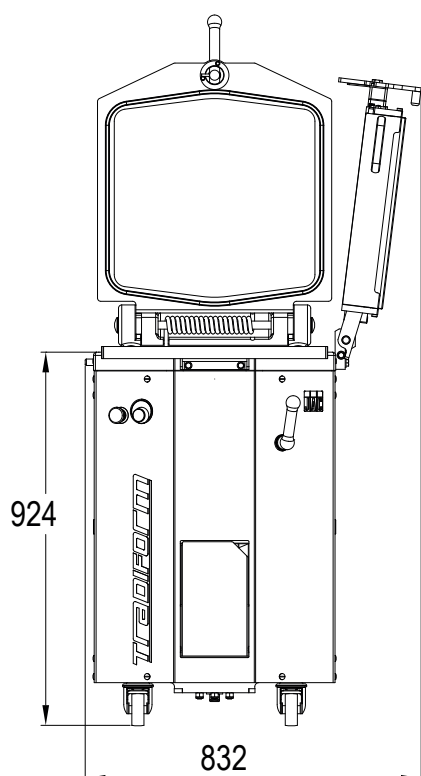
TRADIFORM

- ✓ Solution modulaire grâce aux grilles de découpe-formage
- ✓ Rapidité et efficacité d'exécution
- ✓ Polyvalence
- ✓ Faible encombrement
- ✓ Capot de tassage
- ✓ Habillage inox

Division en cuve jusqu'à 900 pces/heure

Division formage jusqu'à 3000 pces/heure*

*selon type de grille utilisée





Easylock

Accroche automatique du support de grilles Lors de sa fermeture, le support grille se verrouille automatiquement et lance le cycle auto de division.



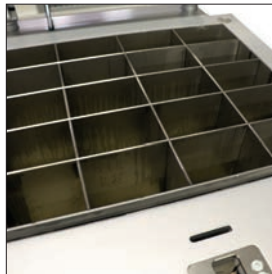
Ce traitement extrêmement résistant est imprégné dans la matière, ses qualités anti-adhérentes exceptionnelles s'améliorent avec l'utilisation.



Pression réglable
Evite le dégazage de différents types de pâtes.



Système anti-projection de farine
Evite la dispersion de la farine.



Cuve et couteaux inox
Avec remontée automatique des couteaux affûtés pour un entretien aisé.



Option

click & cut!

Système de changement rapide et ergonomique de grille



Option

Fullmatic

Cycles de tassage et/ou de division automatiques



Option

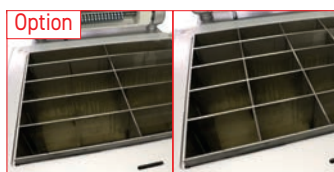
Easyflour

Farineur intégré



Option

Porte grille gauche et/ou droit



Option

10 / 20 divisions
Permet de travailler en 10 divisions (230mm x 75mm) ou 20 divisions (115mm x 75mm).

CARACTERISTIQUES

TRADIFORM

Dimensions des cuves (Lxlxh) en mm	460 x 387 x 125
Dimensions des taloches (Lxl) en mm	115 x 75
Poids min / max des patons en gr	150 / 950
Capacité de la cuve en kg	19
Easylock	•
Capot de tassage	•
Remontée automatique des couteaux	•
Système anti projection farine	•
Poids min / max en gr en position 10 divisions	300 / 1.900
Puissance moteur en kW	1,5
Poids net en kg (encadrement compris)	285

AU CHOIX

Type d'alimentation	230V Triphasé
	400V Triphasé

OPTIONS

Click&Cut	•
10 / 20 divisions	•
Fullmatic	•
Easyflour	•
Alimentation 230V monophasé 50-60hz (incompatible avec option 10/20 divisions)	•
Alimentation 230-380V triphasé 60HZ	•
Emballage caisse en bois	•
Formation 2 jours	•



Le catalogue de grilles formuses propose plus de 100 grilles différentes: vous avez le choix!

PANIFORM

- ✓ Farineur intégré
- ✓ Gestion de la pression et du temps de tassage
- ✓ Cycle de tassage et de découpe automatique
- ✓ Cycle de décompression automatique de la pâte
- ✓ Remontée automatique des pâtons lors de l'ouverture du capot ou de la grille
- ✓ Accroche automatique du support de grilles

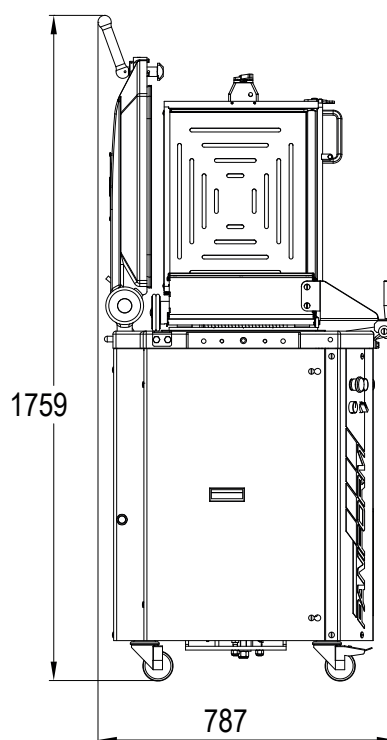
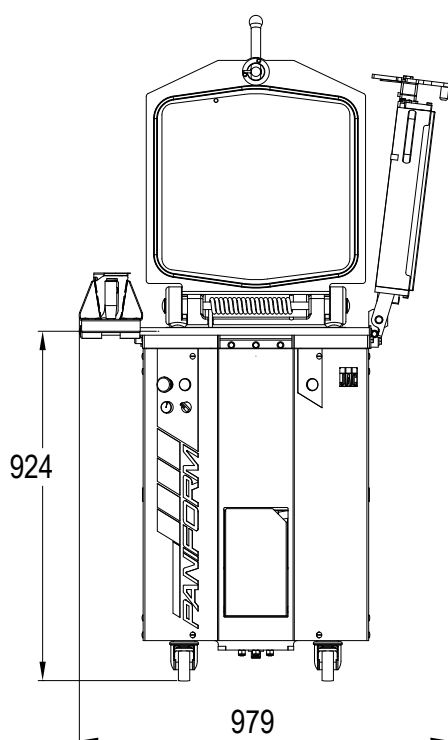
Division en cuve jusqu'à 900 pces/heure

Division formage jusqu'à 3000 pces/heure*

*selon type de grille utilisée

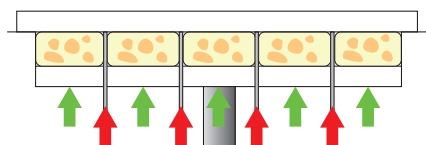


Vendu sans grille



StressControl

Pour une meilleure gestion du dégazage. **Pression de découpe** et **pression de tassage** différenciées.



click&cut!

Système de changement rapide et ergonomique de grille



Easyflour

Farineur intégré Easyflour breveté
Permet de fariner la cuve d'un simple mouvement linéaire



Easy Clean
technology

Traitement Easy Clean des taloches en fonte
Ce traitement extrêmement résistant est imprégné dans la matière, ses qualités anti-adhérentes exceptionnelles s'améliorent avec l'utilisation.



Fullmatic

Système Stress Control, pression de tassage et de découpe différencié.

Gestion de la pression et du temps de tassage
Permet d'obtenir un tassage optimal sans dégazer la pâte.

Cycle de tassage et de découpe automatique

Remontée automatique des pâtons et mode nettoyage des couteaux de cuve



Réglage de la pression
Pour ne pas stresser la pâte



Easylock

Accroche automatique du support de grilles Lors de sa fermeture, le support grille se verrouille automatiquement et lance le cycle auto de division.



Carrosserie, cuve et couteaux inox
Avec remontée automatique des couteaux pour un entretien aisé.

CARACTERISTIQUES

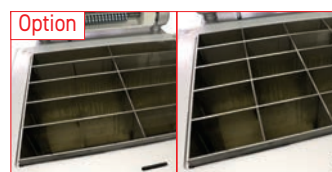
Dimensions des cuves (LxIxh) en mm	460 x 387 x 125
Dimensions des taloches (LxI) en mm	115 x 75
Poids min / max des patons en gr	150 / 950
Capacité de la cuve en kg	19
Poids min / max en gr en position 10 divisions (option)	300 / 1.900
Puissance moteur en kW	1,5
Poids net en kg (encadrement compris)	285
Easyflour	•
Fullmatic	•
Easylock	•
click&cut!	•
Easy Clean	•
Gestion de la pression et du temps de tassage	•
Cycle de décompression automatique de la pâte	•
Remontée automatique des couteaux	•
Mode nettoyage des couteaux de cuve	•
Système anti-projection et de récupération de farine	•
Carrosserie, cuve et couteaux inox	•

PANIFORM



Option

Porte grille gauche et/ou droit



Option

10 / 20 divisions
Permet de travailler en
10 divisions (230mm x 75mm)
ou 20 divisions (115mm x 75mm).

AU CHOIX

Type d'alimentation	230V Triphasé 400V Triphasé
---------------------	--------------------------------

OPTIONS

10 / 20 divisions	•
Alimentation 230-380V triphasé 60HZ	•
Emballage caisse en bois (prix net)	•
Formation 2 jours (prix net)*	•

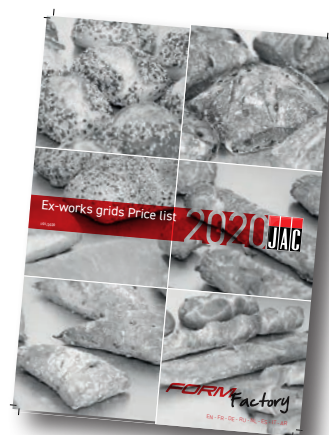
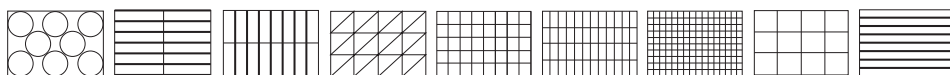


**Le catalogue de grilles
formeuses propose
plus de 100 grilles
différentes: vous avez
le choix!**

FORM Factory

Le catalogue de grilles formeuses propose plus de 100 grilles différentes: vous avez le choix!

Voici les grilles standards disponibles dans notre catalogue.



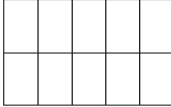
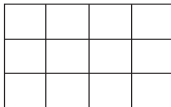
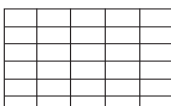
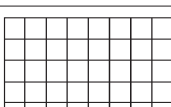
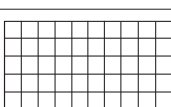
Grilles triangulaires standards inox tefloné.

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

Grilles à couteaux profilés standards : couteau profilé pour une soudure parfaite de la pâte.

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		

Grilles standards inox tefloné.

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		

Grilles non standards sur demande (voir catalogue FORM FACTORY) !

MOBILO



Meuble pour diviseuse MOBILLO avec rangement pour 8 grilles formeuses.

Easylock



Easyflour



Fullmatic



click & cut!

Permet un changement confortable et ultra rapide de la grille formeuse.



Transibox

Permet le transport de pâtons après division de la pâte.



Easyskid

Couche anti adhérente qui empêche la pâte de coller au fond des bacs.



Porte grille

**PORTE GRILLE DROIT
OU GAUCHE**



**EXTENSION PORTE
GRILLE**



Echelle et bacs spécifiques



14 bacs en polypropylène alimentaire haute densité avec couvercle.

Deux formats de bacs disponibles:
52,5 x 40,3 x 7,5 cm (cuve)
43,8 x 28 x 7,5 cm (demi-cuve)

Etagère entièrement construite en inox soudé.

Afin de faciliter et d'accélérer votre travail de division à l'aide de la TRADIFORM et de la DIVIFORM, JAC a construit une échelle à bacs dont le gabarit correspond à la surface de la cuve de la machine: vous pourrez ainsi stocker en chambre vos différentes recettes de pâtes prêtes à la division.

Un gain de temps appréciable!

Plaques de tassage

Plaque de tassage simple

En polymère haute densité alimentaire
Lavable en machine



Bac à farine

Bac à farine aimanté

En polymère haute densité alimentaire





Cadence

Les gros volumes de production nécessitent des solutions adaptées. JAC propose une gamme de peseuses volumétriques qui répondent à chaque cas et permettent d'augmenter votre productivité.

Précision

Cela peut sembler négligeable et pourtant : cinq grammes de pâte par baguette sur une production annuelle de 800.000 pièces, c'est un différentiel de 4.000 Kg de pâte par an. En choisissant votre JAC, vous faites le bon calcul !

Nos peseuses, toutes équipées d'un système de lubrification en circuit fermé, permettent une précision de pesage même pour les pâtes les plus fermes (avec trémie pressurisée).

Amélioration continue

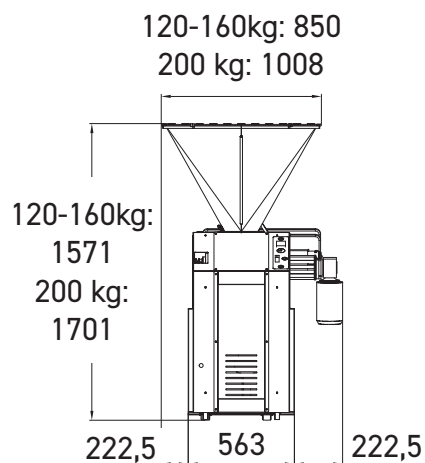
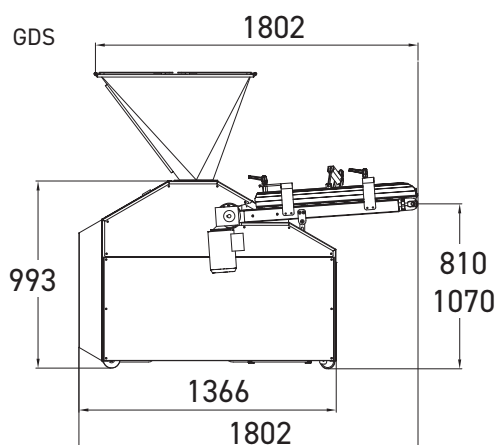
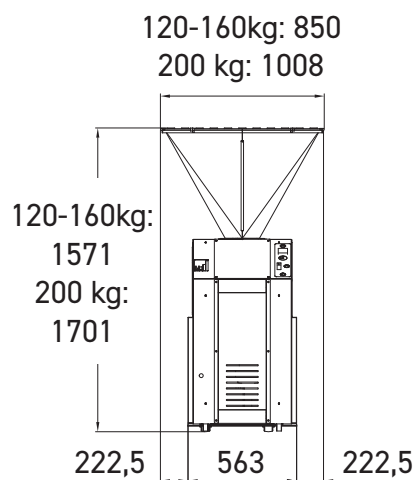
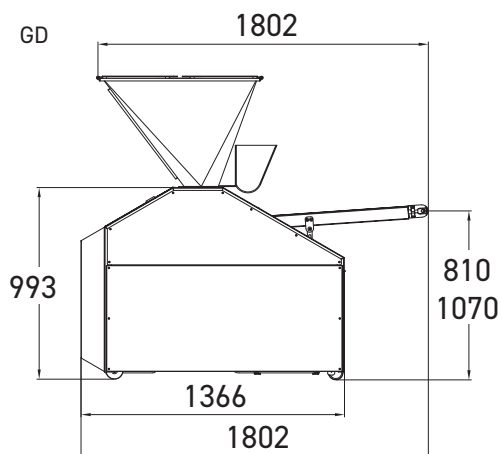
Notre gamme a fortement évolué ces dernières années. Derniers atouts : l'habillage inox et le recyclage de l'huile pour une hygiène et une rentabilité encore meilleures.

GD GDS

- ✓ Peseuse volumétrique à trémie ouverte
- ✓ Habillage inox
- ✓ Régularité du poids
- ✓ Cadence soutenue
- ✓ Farineur intégré (en option sur GDS)
- ✓ Préboulage des pâtons (uniquement sur GDS)

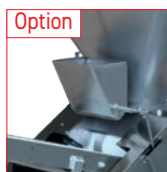


De 960 à 2000 pcs/heure





Racleur de tapis d'évacuation
Le tapis est maintenu propre tout au long de son utilisation.



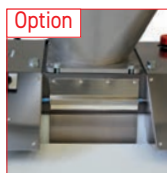
Option

GDS

Farineur intégré
Permet d'éviter que la pâte colle sur le tapis.



Système de recyclage d'huile
Permet de limiter fortement la consommation d'huile.
Equippé d'un filtre et d'une alerte niveau bas.



Option

GDS

Lubrification des pâtons



Option

Réglage poids automatique



GDS

Tuile de préboulage réglable
Permet de prébouler différents poids de pâtons.

CARACTERISTIQUES

	GD	GDS
Vitesse réglable en pièces/h	960 - 2000	960 - 2000
Trémie revêtue de Téflon, capacité en kg	120	120
Compteur, décompteur programmable	•	•
Tambour inox	•	•
Piston Rilsan à triple joint	•	•
Carrosserie inox	•	•
Largeur tapis de sortie en mm	270	500
Farineur de 3 litres	•	
Racleur de tapis d'évacuation	•	•
Tuile de préboulage réglable	n/a	•
Système de recyclage d'huile	•	•
Puissance moteur en kW	2,2	2,2
Type d'alimentation	400V Triphasé	400V Triphasé
Poids net en kg	525	575

AU CHOIX

Longueur de tapis de sortie (mm)	1.060 ou 1.240	1.060
----------------------------------	----------------	-------

OPTIONS

Farineur de 3 litres	n/a	•
Lubrification des pâtons	n/a	•
Trémie inox téflonnée de capacité de 160kg	•	•
Trémie inox téflonnée de capacité de 200kg	•	•
Réglage poids automatique	•	•
Tapis de sortie avec moteur indépendant (version groupe auto)	•	n/a
Commande à distance	•	•
Rouleau extracteur	•*	•*
Cote de maille	n/a	•
Alimentation 230V monophasé	•	•
Alimentation 230V triphasé	•	•
Emballage caisse bois	•	•

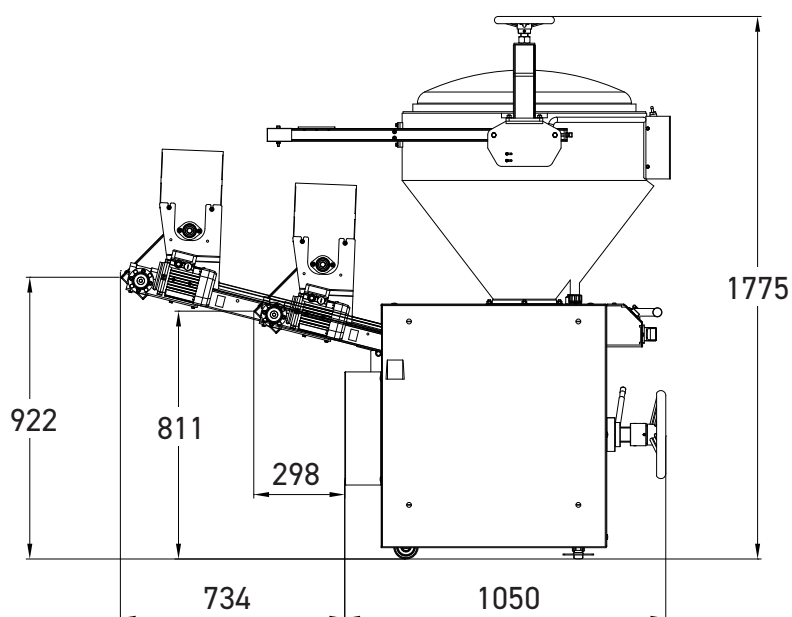
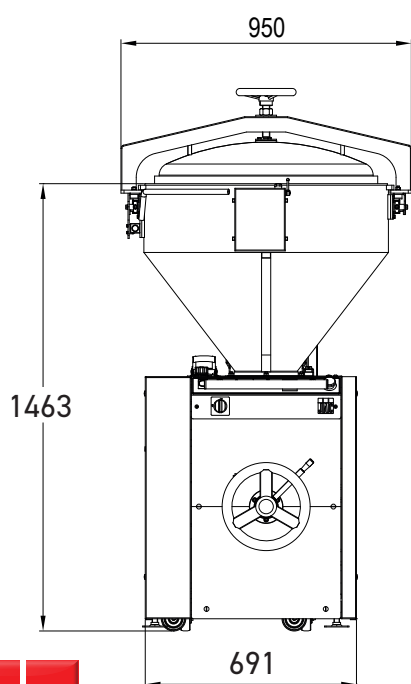
*De série sur pistons de 80MM et 100MM.

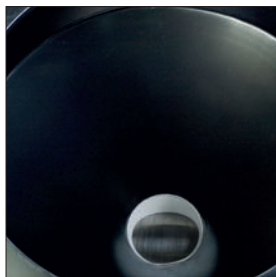
	PISTON 80MM	PISTON 100MM	PISTON 110MM	PISTON 120MM	PISTON 130MM
Poids pâtons min / max gr	30 / 370	50 / 700	70 / 850	90 / 1.000	130 / 1.300

PESOP

- ✓ Peseuse volumétrique à pression d'air
- ✓ Habillage inox
- ✓ Régularité et précision du poids
- ✓ Cadence soutenue
- ✓ Technologie permettant le respect de la pâte

Jusqu'à 2000 pces/heure





Trémie Téflonnée à pression d'air
Avec compresseur intégré.
Capacité de 160 kg.



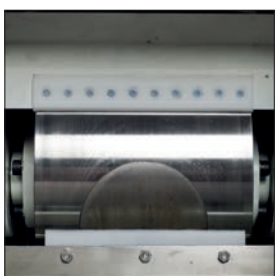
Farineur autonome
Permet d'éviter que les pâtons collent
sur le tapis.



Volant de réglage du poids des pâtons
Permet d'ajuster le poids avec
précision et rapidité.



Système de recyclage d'huile
Permet de limiter fortement la
consommation d'huile.
Equipé d'un filtre à cartouche et d'une
alerte niveau bas.
Remplissage par l'extérieur.



Tambour en inox



Tapis de sortie 820mm de long

CARACTERISTIQUES

PE50P

3 vitesses programmable en pièces/h	900 - 2000
Farineur autonome	•
Tambour inox	•
Piston en fonte	•
Décompteur	•
Système de recyclage d'huile	•
Tapis de sortie des pâtons 370mm de long	•
Puissance moteur en kW	2,4
Type d'alimentation	400V Triphasé
Poids net en kg	500

OPTIONS

Tapis de sortie des pâtons 820mm de long	•
Cotte de maille	•
Alimentation 230V monophasé	•
Alimentation 230V triphasé	•
Emballage caisse en bois	•

	PISTON 74MM	PISTON 95MM	PISTON 109MM	PISTON 119MM	PISTON 131MM
Poids pâtons min / max gr	80 / 400	120 / 650	160 / 850	250 / 1.000	320 / 1.300





Manuelle ou automatique

Notre gamme de chambre de repos propose de nombreux modèles qui répondent aux différents besoins des boulangers:

 Chargement et déchargement manuels: Gamme MB.

 Chargement manuel et déchargement automatiques: Gamme BA.

Compacité

Chaque cm d'espace gagné est utile en boulangerie. JAC propose des solutions toujours plus compactes et performantes (intégration de la façonneuse dans la balancelle, tapis de déchargement rétractable).

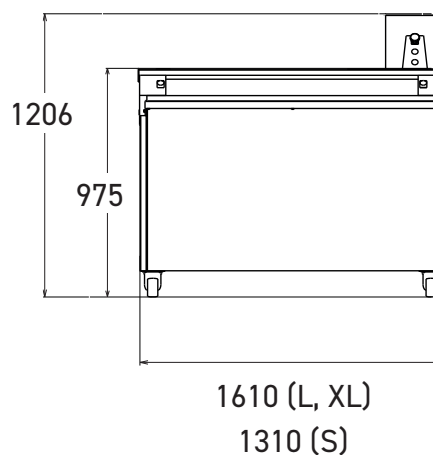
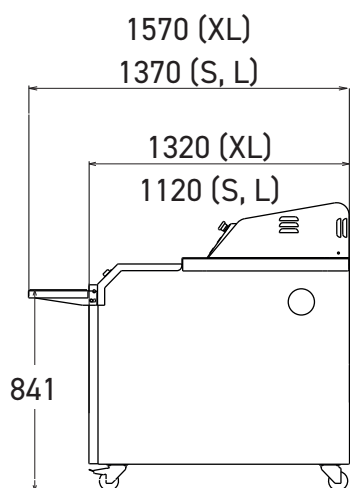
Adaptable

Les choix disponibles s'adaptent aux contraintes de production de chacun : avec ou sans tablette de boudage, auges standards ou larges, en feutre ou en Arconet, sortie intérieure ou extérieure...

MB

- ✓ Robuste et silencieuse
- ✓ Respect maximal de la pâte
- ✓ Chargement et déchargement manuels
- ✓ Compacte
- ✓ Deux tailles d'auges disponibles
- ✓ Equipée de prises pour brancher façonneuse et diviseuse

Jusqu'à 360 pâtons





Deux prises électriques triphasées
Facilite la connexion d'une façonneuse et d'une diviseuse.



Option

Commande au pied

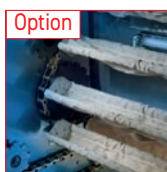


Pignon avec bague en bronze
Réduit le frottement et augmente la durée de vie.



Option

Tablette de boulage rabattable



Option

Lampe UV germicide avec protection et extracteur d'air
Stérilise la zone de repos et évacue l'humidité.



Commande (droite/gauche)
Simple et ergonomique.

CARACTERISTIQUES

Auges en feutre synthétique	•
Puissance moteur en kW	0,25

MB

AU CHOIX

Type d'alimentation	230V Triphasé 400V Triphasé
---------------------	--------------------------------

AUGES STANDARDS

AUGES LARGES

	MB S	MB L	MB XL	MB S	MB L	MB XL
Poids net en kg	250	260	350	250	260	350
Poids maximum des pâtons en gr	650	650	650	950	950	950
Longueur/largeur des auges en cm	106 x 14	136 x 14	136 x 14	106 x 16	136 x 16	136 x 16
Nombre d'auges totales	33	33	40	26	26	32
PATÔNS DE 350GR*	7	9	9	7	9	9
Capacité maximum	231	297	360	182	234	288
PATÔNS DE 550GR*	6	8	8	6	8	8
Capacité maximum	198	264	320	156	208	256
PATÔNS DE 750GR*	n/a	n/a	n/a	5	7	7
Capacité maximum	n/a	n/a	n/a	130	182	224
PATÔNS DE 950GR*	n/a	n/a	n/a	4	6	6
Capacité maximum	n/a	n/a	n/a	104	156	192

OPTIONS

Lampe UV germicide avec protection et extracteur d'air	•
Tablette de boulage rabattable	•
Commande au pied	•
Auges tissu synthétique	•
Auges Siliconées	•

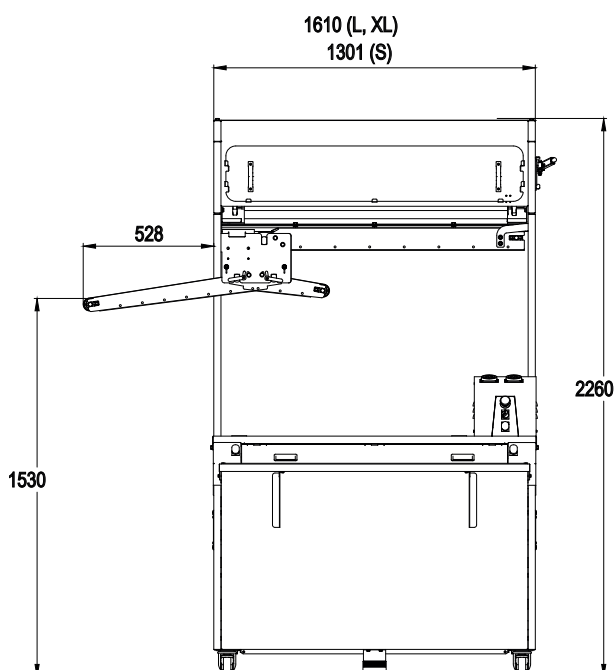
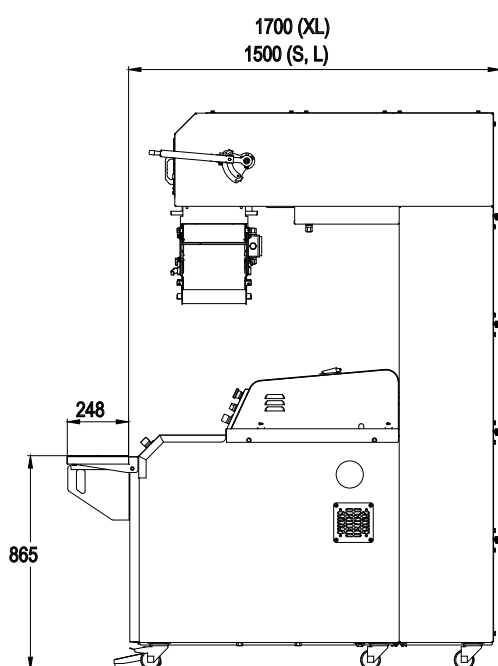
*Les capacités indiquées sont approximatives. La nature de la pâte, le pointage, le boulage ou la disposition peuvent faire varier le nombre de pâtons par auge.

Photos et informations techniques non contractuelles

BA

- ✓ Robuste et silencieuse
- ✓ Respect maximal de la pâte
- ✓ Déchargement automatique
- ✓ Compacte
- ✓ Deux tailles d'auges disponibles
- ✓ Equipée de prises pour brancher façonneuse et diviseuse

Jusqu'à 592 pâtons





Lampe UV germicide avec protection et extracteur d'air
Stérilise la zone de repos et évacue l'humidité.



Pignon avec bague en bronze
Réduit le frottement et augmente la durée de vie.



Lever latéral
Il permet d'utiliser la capacité totale de la balancelle.



Commande (droite/gauche)
Simple et ergonomique.



Deux prises électriques triphasées
Permet la connexion d'une façonneuse et d'une diviseuse.



Option Commande au pied

Commutateur
Pour fonctionnement balancelle ou cycle nettoyage UV.

CARACTERISTIQUES

Auges en feutre synthétique	•
Tablette de boulage rabattable	•
Lampe UV germicide avec protection et extracteur d'air	•
Auge repère	•
Puissance moteur en kW	0,25

BA

AU CHOIX

Type d'alimentation	230V Triphasé 400V Triphasé
Tapis de déchargement des pâtons	Intérieur Extérieur Extérieur long
Type de sortie	Gauche Droite

AUGES STANDARDS

AUGES LARGES

	BA S	BA L	BA XL	BA S	BA L	BA XL
Poids net en kg	500	520	610	500	520	610
Poids maximum des pâtons en gr	650	650	650	950	950	950
Longueur x largeur des auges en cm	106 x 14	136 x 14	136 x 14	106 x 16	136 x 16	136 x 16
Nombre d'auges totales	67	67	74	53	53	60
Nombre d'auges utiles	46	46	52	32	32	39
Nombre de pâtons par auge	6	8	8	6	8	8
PATÔNS DE 350GR*	Capacité maximum 402	536	592	318	424	420
	Capacité utile en process continu 276	368	416	192	256	312
PATÔNS DE 550GR*	Nombre de pâtons par auge 5	7	7	5	7	7
	Capacité maximum 335	469	518	265	371	273
	Capacité utile en process continu 230	322	364	160	224	273
PATÔNS DE 750GR*	Nombre de pâtons par auge n/a	n/a	n/a	4	6	6
	Capacité maximum n/a	n/a	n/a	212	318	360
	Capacité utile en process continu n/a	n/a	n/a	128	192	234
PATÔNS DE 950GR*	Nombre de pâtons par auge n/a	n/a	n/a	3	5	5
	Capacité maximum n/a	n/a	n/a	159	265	300
	Capacité utile en process continu n/a	n/a	n/a	96	160	195

OPTIONS

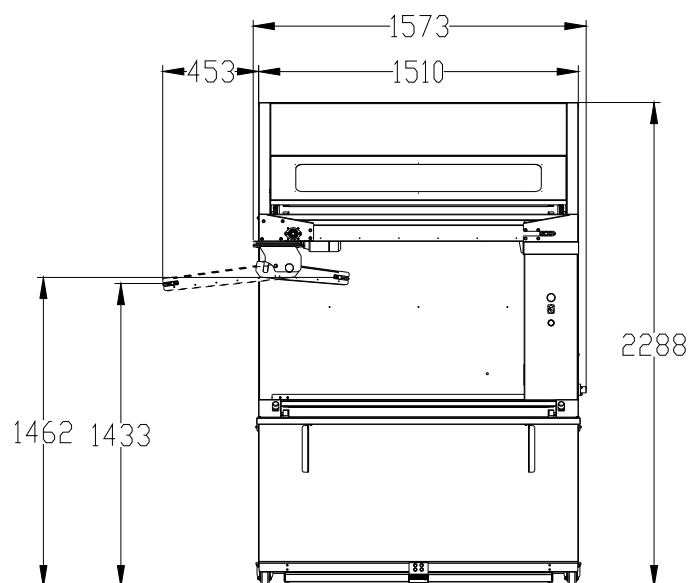
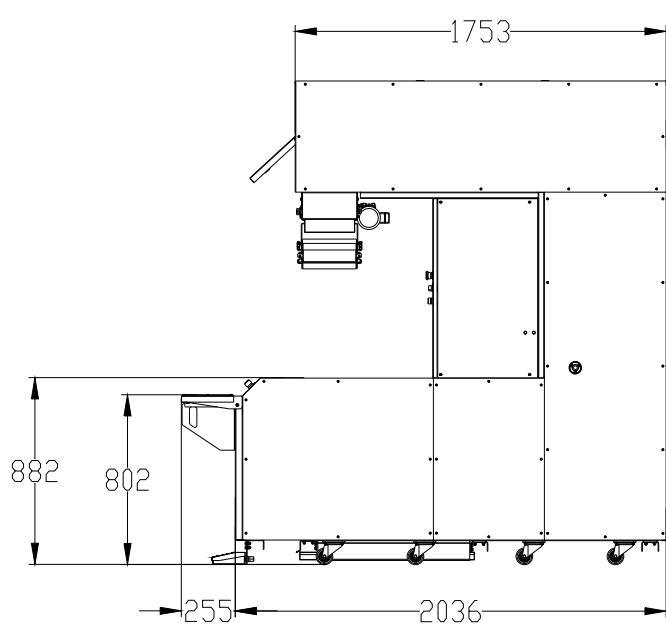
Commande au pied	•
Auges tissu synthétique	•

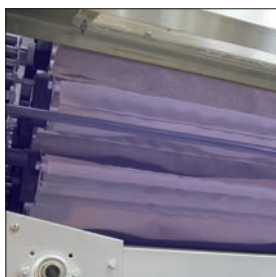
*Les capacités indiquées sont approximatives. La nature de la pâte, le pointage, le boulage ou la disposition peuvent faire varier le nombre de pâtons par auge.

BA PRO

- ✓ Usage intensif
- ✓ Capacité accrue
- ✓ Hygiène renforcée
- ✓ Déchargement auto à vitesse ajustable

Jusqu'à 504 pâtons utiles





Lampe UV germicide avec protection et extracteur d'air
Stérilise la zone de repos et évacue l'humidité.

Hygiène

- Parois lisses intérieures
- Habillage inox extérieur
- Bacs de récupération de farine



Auges à 2 faces de travail
Traitement anti bactérien et hydrofuges.



Tourelle de déchargement
Orientable sur 180°



Vitesse de déchargement ajustable



Pignons sur double roulements

CARACTERISTIQUES

BA PRO

Lampe germicide UV	•
Extracteurs d'air	•
Tablette de boulage rabattable	•
Tourelle de déchargement orientable sur 180°	•
Vitesse de déchargement ajustable	•
Auges hydrofuges double face	•
Commande au pied	•
2 prises électriques	•
Intégration des façonneuses verticales ou horizontales	•
Puissance moteur en kW	0,72
Poids net en kg	655
Hauteur x largeur x profondeur en cm	229 x 158 x 204

AU CHOIX

Type d'alimentation	230V Triphasé 400V Triphasé
---------------------	--------------------------------

OPTIONS

Tapis de déchargement extérieur droit	•
Tapis de déchargement extérieur gauche	•

AUGES STANDARDS: PÂTONS 600G MAX

BA PRO

CARACTERISTIQUES

Longueur des auges en cm	122
Largeur des auges en cm	13
Nombre d'auges utiles	84
Capacité utile en pâtons de 350 g	504
Nombre de pâtons par auge	6
Capacité utile en pâtons de 550 g	420
Nombre de pâtons par auge	5

AUGES LARGES : PÂTONS 950G MAX.

BA PRO

CARACTERISTIQUES

Longueur des auges en cm	122
Largeur des auges en cm	16
Nombre d'auges utiles	67
Capacité utile en pâtons de 350 g	402
Nombre de pâtons par auge	6
Capacité utile en pâtons de 550 g	335
Nombre de pâtons par auge	5
Capacité utile en pâtons de 950 g	268
Nombre de pâtons par auge	4



Matériaux

Dernières innovations: les rouleaux de laminage en PETP alimentaire et l'habillage inox. Ces choix de matériaux assurent la tenue dans le temps de votre façonneuse et la régularité des produits traités.

Technique

Tous les clients n'ont pas les mêmes attentes ni les mêmes produits, JAC propose un choix de tapis: Laine pour un façonnage «tradition» tout en douceur. Wooltop® pour son maillage indéformable. Synthétique pour une hygiène optimisée.

Gamme

Façonnage horizontal ou vertical?

JAC a pensé aux deux manières de travailler la pâte.

Le façonnage horizontal: Pour ceux qui respectent le geste antique du boulanger et pour un minimum de contraintes sur la pâte.

Le façonnage vertical: Pour la capacité à allonger facilement les pâtes grâce à ses 2 tapis à rotations inversées.

Innovation

Et si façonnage et laminage du pain plat (kebab) étaient compatibles sur la même machine: JAC l'a créée et brevetée, elle s'appelle FORMA.

ROLLFORM

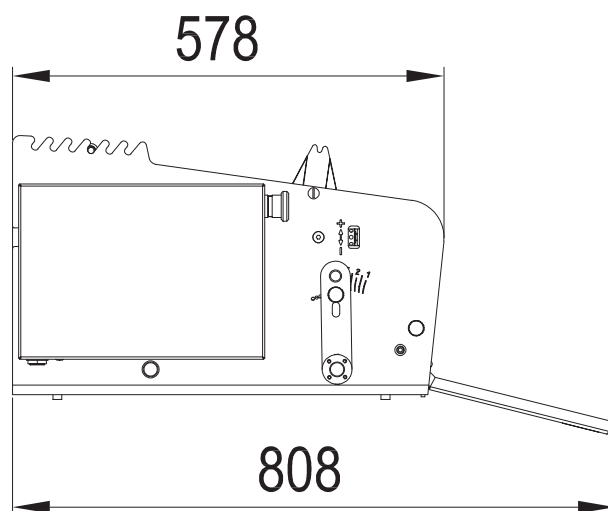
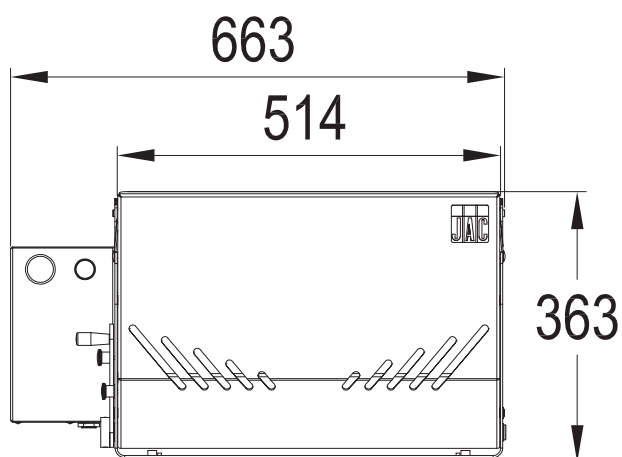
- ✓ Alternative à la diviseuse-formeuse pour la baguette tradition
- ✓ Compacte, à poser, ou sur socle
- ✓ Respectueuse du produit
- ✓ Cadence soutenue
- ✓ Silencieuse (-65db)
- ✓ Tout inox
- ✓ Réglage simple

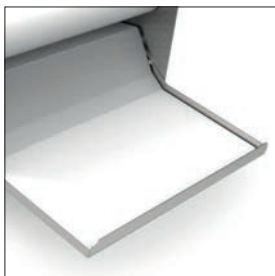


Jusqu'à 1200 pièces/ heure



Innovation brevetée!

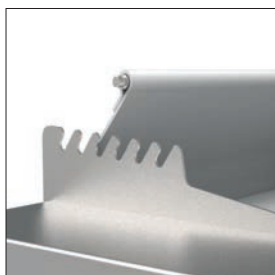




Tablette de sortie rabattable



Réglage de l'allongement simple et ergonomique



Réglage du serrage
Tapis souple avec tension auto-ajustable
selon densité et à la taille du produit



Supports de grilles amovibles
(Grilles non fournies)



Spécifiquement développée pour la
baguette tradition
Avec un serrage respectueux du
produit, l'alvéolage n'est pas détérioré
et la baguette se développe
parfaitement.



ACCESSOIRE
Socle inox

ROLLFORM

CARACTERISTIQUES

Poids min/max des pâtons en gr	50 / 1000
Type de tapis	Laine
Cadence maximum en pièces / h	1200
Puissance moteur en kW	0,18
Type de carrosserie	Inox
Poids en kg	65

AU CHOIX

Type d'alimentation	230V Triphasé 400V Triphasé
---------------------	--------------------------------

ACCESSOIRE

Socle inox

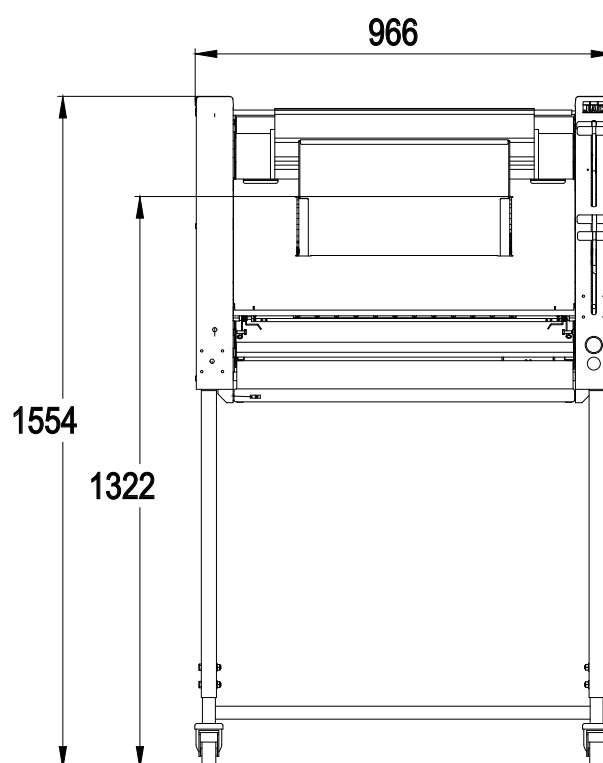
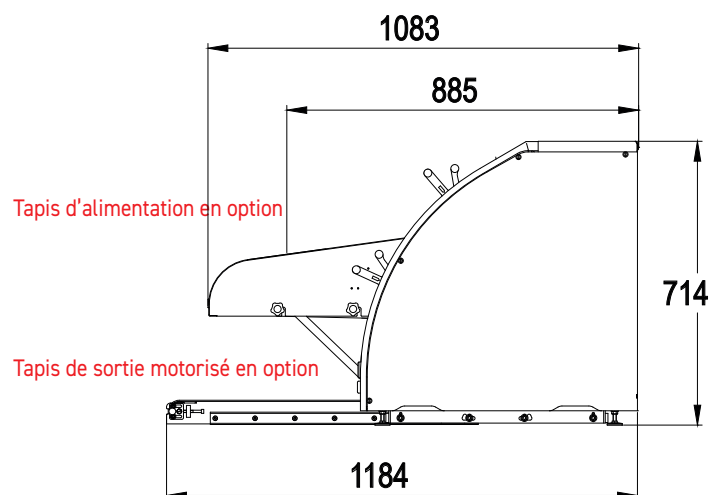
•

UNIC TRADI FORMA

- ✓ Façonnage vertical pour un gain de place
- ✓ Trois rouleaux de laminage
- ✓ Commandes ergonomiques
- ✓ Changement rapide de tapis
- ✓ Habillage inox



Jusqu'à 1200 pièces/ heure

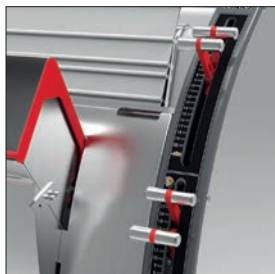




Trois rouleaux de laminage en Polyéthylène alimentaire



Tablette de sortie sur glissières



Réglage des rouleaux
Les manettes assurent une grande précision. Diminue les efforts sur les poignets.



Tapis de façonnage
Changement ultra-rapide des tapis sans démontage de la machine.



Mémo pour réglages
Effaçable à sec.



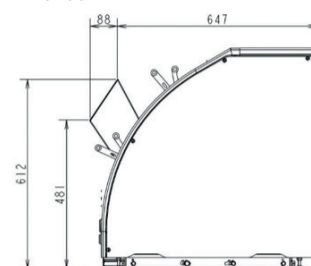
FORMA

Pains plats
En ouvrant la porte avant, vous pouvez laminier les pains plats.

CARACTERISTIQUES

	UNIC	TRADI	FORMA
Poids min/max des pâtons en gr	50 / 1200	50 / 1200	50 / 1200
3 rouleaux de laminage en PETP alimentaire	•	•	•
Cadence maximum en pièces / h	1200	1200	1200
Puissance moteur en kW	0,75	0,75	0,75
Sortie pains plats	n/a	n/a	•
Variateur de vitesse	n/a	•	n/a
Poids en kg	200	200	230

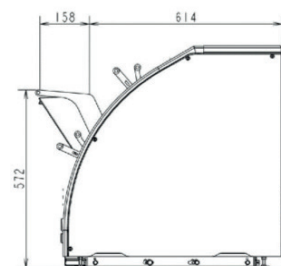
Goulotte pour Chargement manuel



AU CHOIX

Type d'alimentation	230V Triphasé 400V Triphasé	230V Triphasé 400V Triphasé	230V Triphasé 400V Triphasé
Commandes gauche / droite	sur demande	sur demande	sur demande
Tapis	Laine Whooltop Synthétique	Laine Whooltop Synthétique	Laine Whooltop Synthétique
Type de goulotte	Chargement manuel Chargement automatique	Chargement manuel Chargement automatique	Chargement manuel Chargement automatique

Goulotte pour Chargement automatique (utilisation avec balancelle ou groupe automatique).



OPTIONS

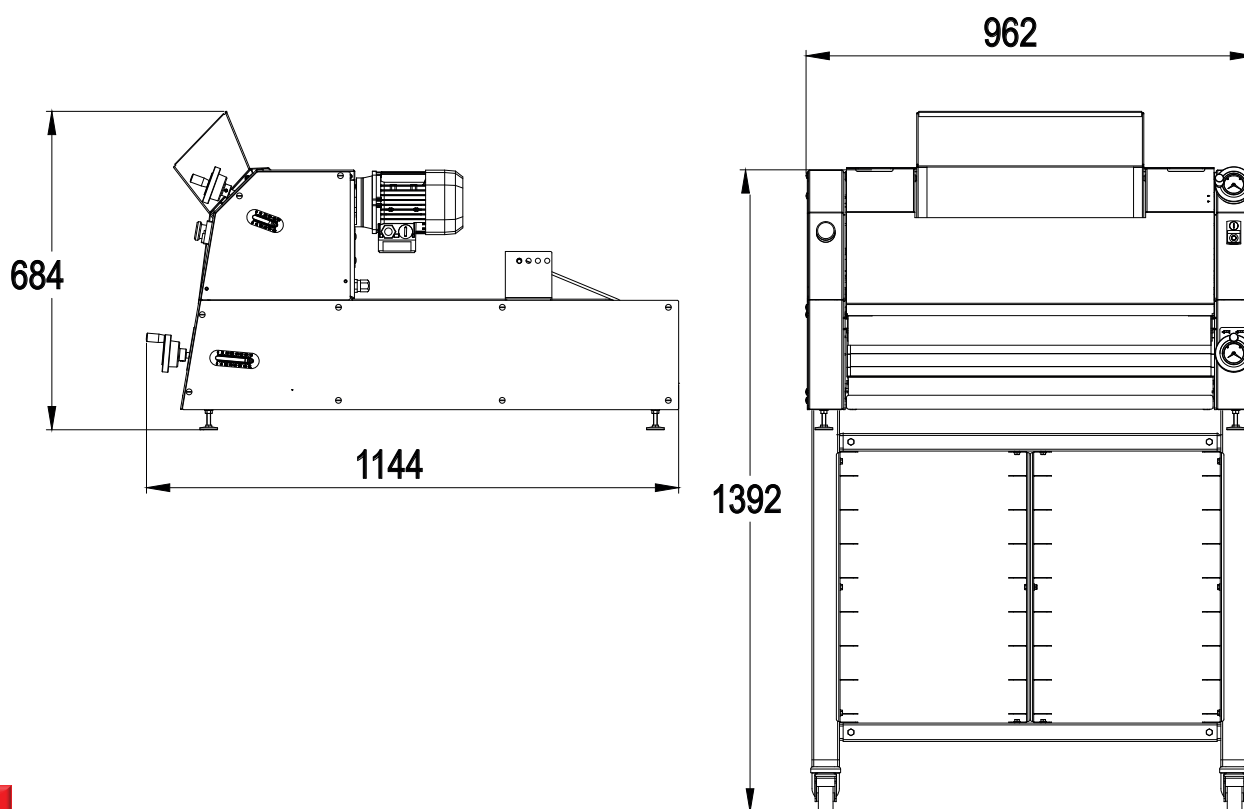
Tapis bouts pointus	•	•	•
Guides de sortie	•	•	•
Guides d'entrée	•	•	n/a
Variateur de vitesse	n/a	n/a	•
Tapis d'alimentation	•	•	n/a
Alimentation 230V monophasé	•	•	•
Tapis de sortie motorisé	•	•	•

HF

- ✓ Façonnage horizontal pour un respect total de la pâte
- ✓ Cadence soutenue
- ✓ Silencieuse (-65db)
- ✓ Habillage inox

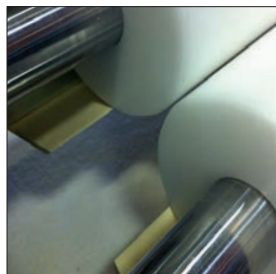


Jusqu'à 1800 pièces/ heure





Tablette de sortie sur glissières



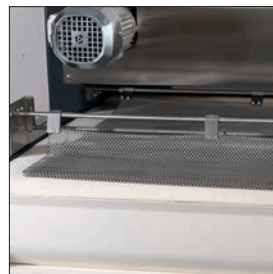
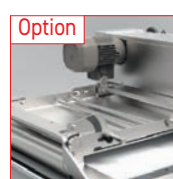
Racleurs faciles à entretenir



Deux rouleaux de laminage en Polyéthylène alimentaire



Des indicateurs ergonomiques et précis

Allongement progressif
Grâce à la cotte de maille.Tablette de renvoi
Auto-ajustable selon la taille des pâtons.

Module pré-allongement

CARACTERISTIQUES

HF

Poids min/max des pâtons en gr	50 / 1300
2 rouleaux de laminage en PETP alimentaire	•
Cadence maximum en pièces / h	1800
Puissance moteur en kW	0,37
Poids en kg	180

AU CHOIX

Type d'alimentation	230V Triphasé 400V Triphasé
Commandes gauche/droite	sur demande
Tapis	Laine Whooltop Synthétique

OPTIONS

Tapis bouts pointus	•
Tapis d'alimentation	•
Farineur autonome	•
Module pré-allongement	•
Guides d'entrée	•
Tapis de sortie motorisé	•

NEW

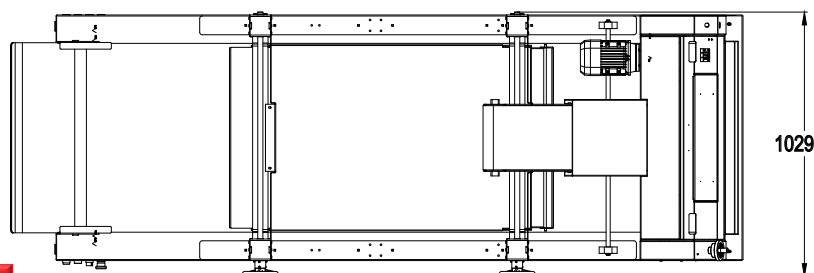
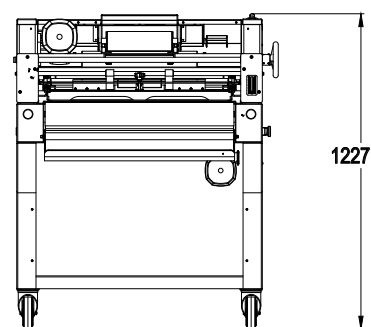
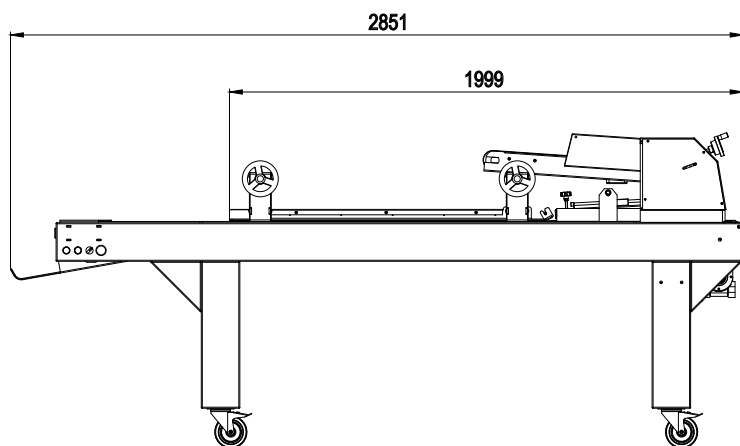
OPTIMA

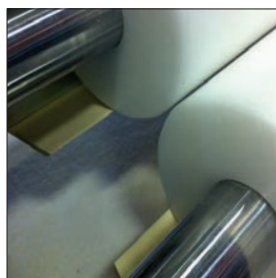
Façonneuse horizontale

- ✓ Façonnage horizontal pour un respect total de la pâte
- ✓ Cadence soutenue
- ✓ Volumes de production importants
- ✓ Silencieuse (~65db)
- ✓ Tout inox



Jusqu'à 1800 pièces/ heure





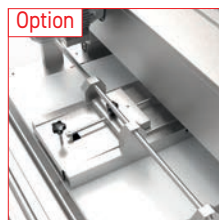
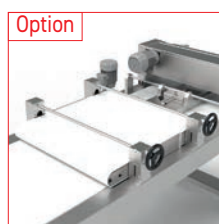
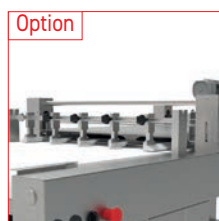
Racleurs faciles à entretenir



Deux rouleaux de laminage en Polyéthylène alimentaire



Des indicateurs ergonomiques et précis

**Formmaster**
Calibreur**Rollmaster**
Tapis d'allongement
motorisé**Divimaster**
Couteaux petits pains
Uniquement disponible avec
Formmaster et **Rollmaster****OPTIMA****CARACTERISTIQUES**

Poids min/max des pâtons en gr	50/1300
2 rouleaux de laminage en PETP alimentaire	•
Cadence maximum en pièces / h	1800
Type d'alimentation	400V Triphasé
Puissance moteur en kW	0,8
Tapis	Whooltop
Poids en kg	310

AU CHOIX

Commandes gauche/droite	sur demande
-------------------------	-------------

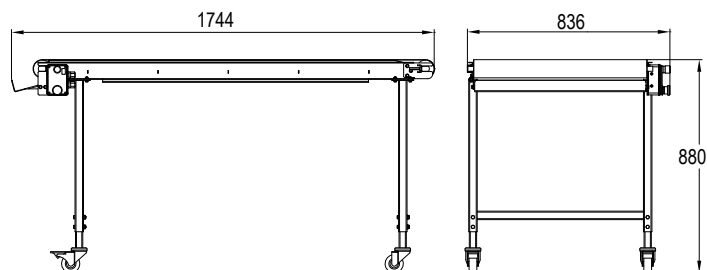
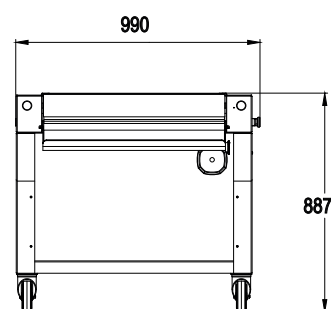
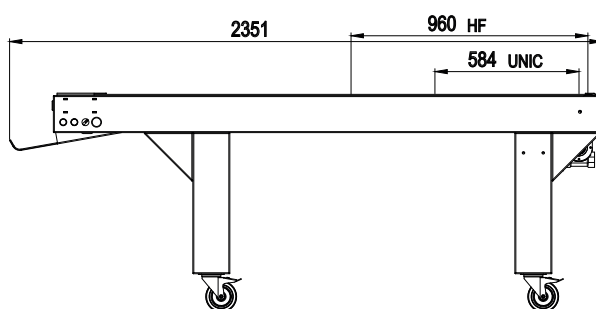
OPTIONS

Formmaster	•
Rollmaster	•
Divimaster	•
Tapis d'alimentation	•

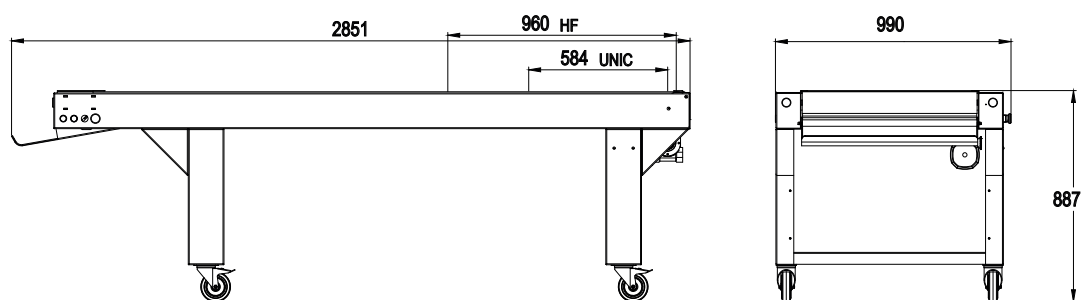
CARACTERISTIQUES

	OPTIMA + Formmaster	OPTIMA + Rollmaster	OPTIMA + Formmaster + Rollmaster	OPTIMA + Formmaster + Rollmaster + Divimaster
Poids min/max des pâtons en gr	50/1300	50/1300	50/600	300/600
2 rouleaux de laminage en PETP alimentaire	•	•	•	•
Cadence maximum en pièces / h	1800	1200	1200	1200x4
Puissance moteur en kW	0,8	1	1 (2x0,37 + 0,18)	1 (2x0,37 + 0,18)
Poids en kg	310	320	328	333

Tapis d'évacuation façonneuse

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

NEW MOOV-L



CARACTERISTIQUES	DRIVY-S	MOOV-M	MOOV-L
Longueur	1,5m	2m	2,5m
AU CHOIX			
Commandes	gauche / droite	gauche / droite	gauche / droite

Socles façonneuse inox

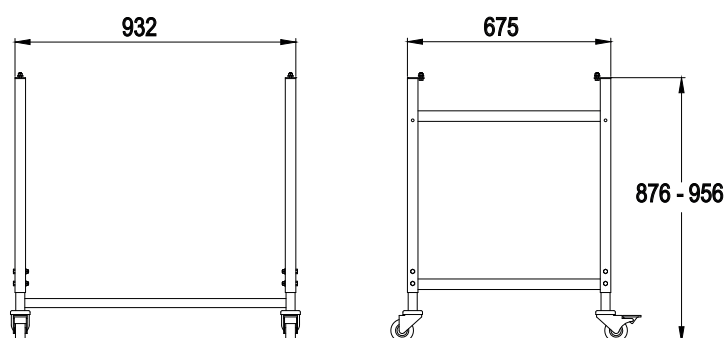
Socle inox



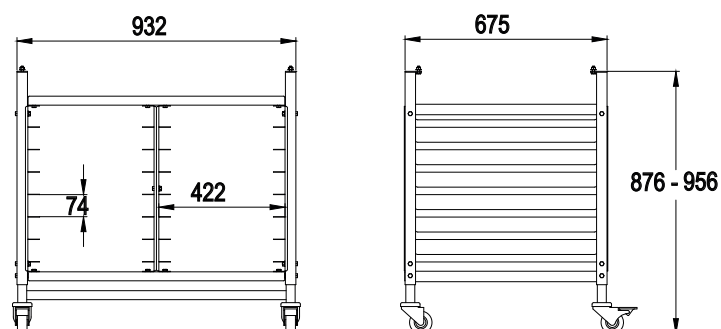
Socle inox avec rangement



Dimensions inox (en mm)



Dimensions inox avec rangement (en mm)





Détente

Les techniques et contraintes de panification diffèrent selon que vous soyez boulanger à Amsterdam, Paris, Boston ou Bamako. JAC propose une gamme de groupes automatiques avec des temps de détente adaptés:

- PRO+, pour une détente d'environ 20'.
- PRO LINE, pour une détente de 4' à 5'.
- LPS, pour une détente accélérée sur un tapis de transfert polyvalent.

Hygiène

Notre balancelle PRO+ répond aux exigences d'hygiène les plus élevées. Conception novatrice avec parois intérieures lisses, habillage extérieur inox, lampes UV et extracteurs d'air pour éviter le développement des bactéries.

Gamme

Quel que soit votre choix de groupe automatique, il est configurable avec l'ensemble de notre gamme. Peseuse volumétrique GD, GDS ou PE50P, façonneuse verticale ou horizontale.

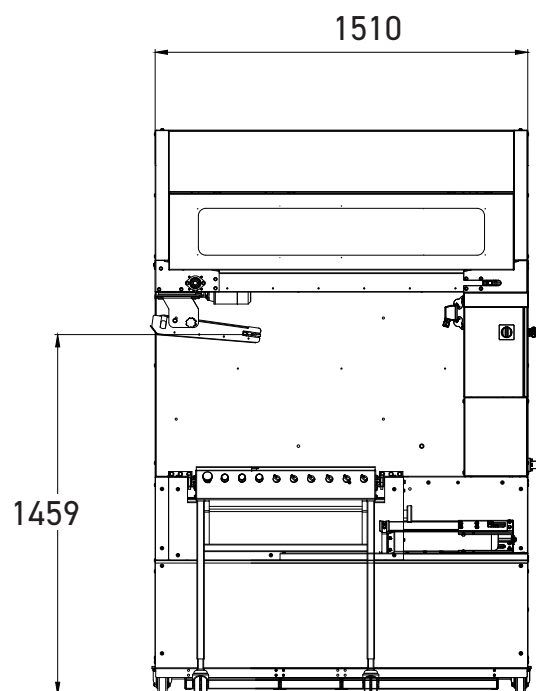
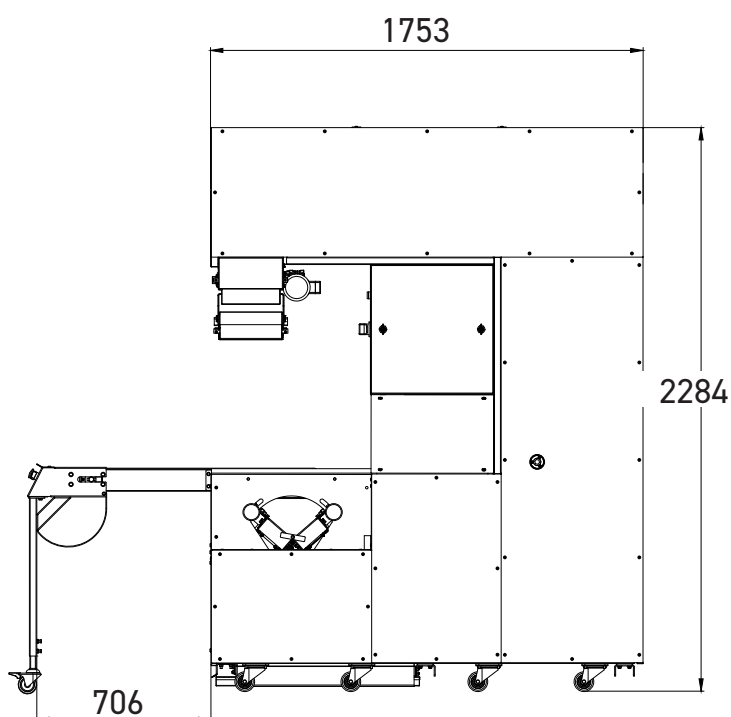
PRO+

- ✓ Hygiène maximale, parois lisses intérieures
- ✓ Cadence élevée
- ✓ Compact et ergonomique
- ✓ Disponible en deux tailles
- ✓ Chargement gauche ou droit

Jusqu'à 1600 pièces/ heure



*Peseuse et façonneuse non incluses





Auges à 2 faces de travail
Traitement anti bactérien et hydrophobe.



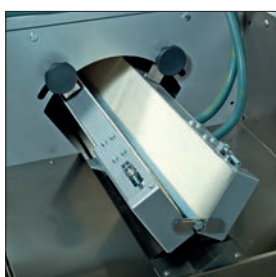
Lampe UV germicide avec protection et extracteur d'air
Stérilise la zone de repos et évacue l'humidité.



Panneau de commandes
Pour un pilotage simple et centralisé.



Tourelle de déchargement
Orientable à 180° pour une configuration avec façonneuse en externe.



Bouleuse horizontale
Inclinaison des tapis ajustable pour un réglage précis.



Option
Tapis d'évacuation long de 200 cm

CARACTERISTIQUES

PRO+

Lampe germicide	•
Tapis d'évacuation rétractable	•
Tapis de déchargement	•
Répartisseur de farine	•
Auges hydrofuges	•
Bouleuse réglable	•
Extracteur d'air	•
Puissance moteur en kW	0,72
Poids net en kg	655

AU CHOIX

Type d'alimentation	230V Triphasé 400V Triphasé
Tapis de déchargement des pâtons	Intérieur Extérieur Extérieur long
Type de sortie	Gauche Droite
Positionnement de la peseuse	Frontal Latéral

OPTIONS

Tapis de déchargement extérieur	•
Tapis de transfert d'entrée	•
Type d'alimentation: 230-380V triphasé 60Hz	•
Tapis d'évacuation long de 200 cm	•

AUGES STANDARDS: PÂTONS 600G MAX

CARACTERISTIQUES

Hauteur x largeur x profondeur en cm	230 x 150 x 175
Longueur des auges en cm	122
Largeur des auges en cm	13
Nombre d'auges utiles	59
Capacité utile en pâtons de 350 g	295
Nombre de pâtons par auge	5
Capacité utile en pâtons de 550 g	236
Nombre de pâtons par auge	4

AUGES STANDARDS: PÂTONS 600G MAX

TEMPS DE REPOS EN MIN.

NOMBRE DE PÂTONS	NOMBRE PAR AUGES	960 /h	1200 /h	1400 /h
236	4	15	12	10
295	5	18	15	13
413	7	26	21	18

AUGES LARGES : PÂTONS 950G MAX.

CARACTERISTIQUES

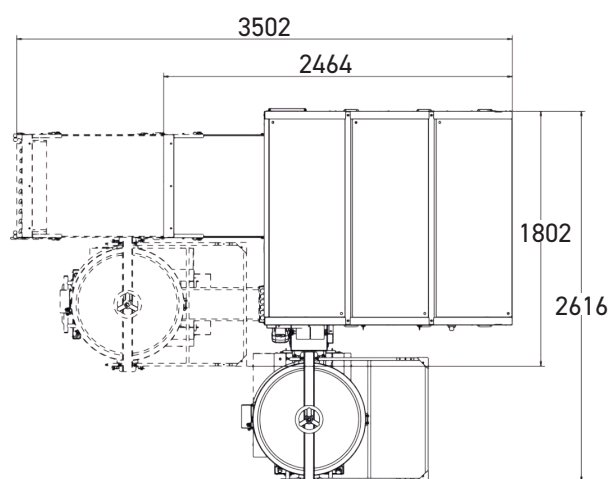
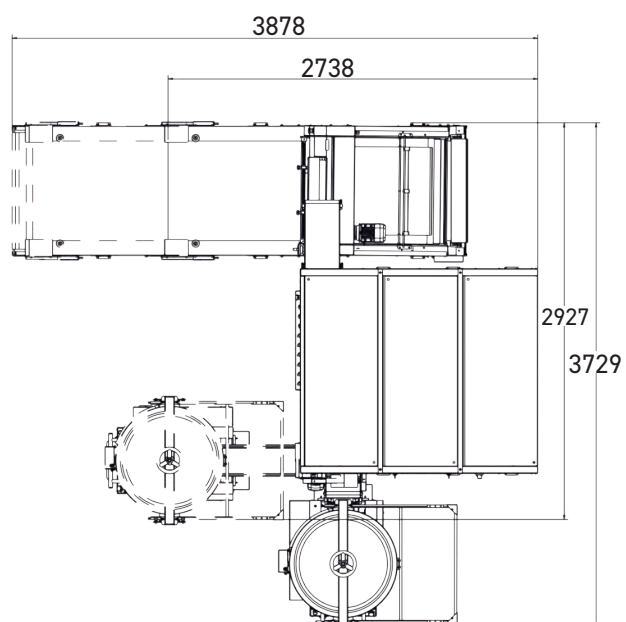
Hauteur x largeur x profondeur en cm	230 x 150 x 175
Longueur des auges en cm	122
Largeur des auges en cm	16
Nombre d'auges utiles	47
Capacité utile en pâtons de 350 g	235
Nombre de pâtons par auge	5
Capacité utile en pâtons de 550 g	188
Nombre de pâtons par auge	4
Capacité utile en pâtons de 950 g	141
Nombre de pâtons par auge	3

AUGES LARGES : PÂTONS 950G MAX.

TEMPS DE REPOS EN MIN.

NOMBRE DE PÂTONS	NOMBRE PAR AUGES	960 /h	1200 /h	1400 /h
141	3	8	7	6
188	4	12	9	8
235	5	15	12	10
329	7	21	17	14

QUELQUES EXEMPLES DE CONFIGURATIONS...



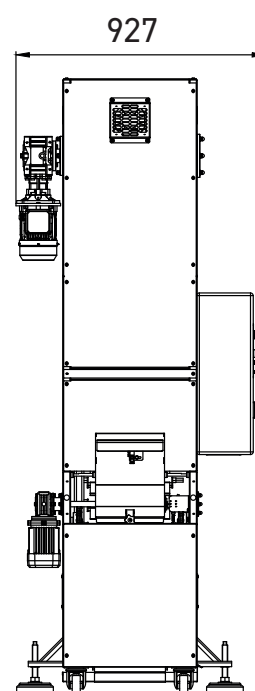
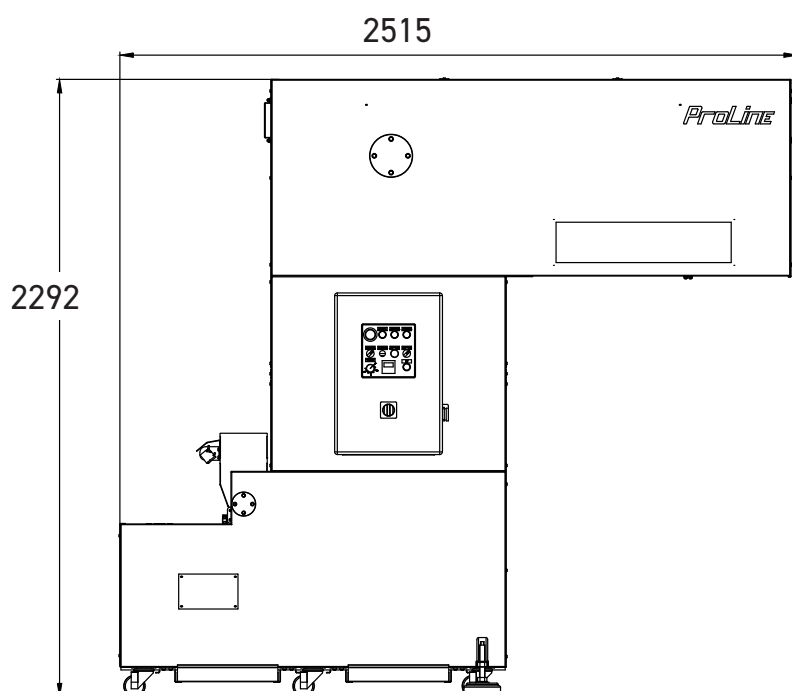
PROLINE

- ✓ Flexibilité permettant le traitement de diverses sortes de pâtes
- ✓ Cadence élevée
- ✓ Compacité
- ✓ Ergonomique
- ✓ Farineur d'auges



Jusqu'à 1800 pièces/ heure

*Peseuse et façonneuse non incluses





Farineur d'auges
Permet d'éviter que les pâtons collent.



Extracteur d'air
Evacue l'humidité.



Lampe UV germicide
Stérilise la zone de repos.

Modules complémentaires



Peseuse avec prébouleuse
GD
GDS
PE50P



Façonneuse horizontale ou verticale
UNIC
TRADI
FORMA
HF
OPTIMA



Tapis de détente
DRIVY-S
MOOV-M
MOOV-L

PROLINE

CARACTERISTIQUES

Poids max des pâtons en pré-allongement en gr	700
Poids max des pâtons en pré-boulage en gr	550
Longueur des auges en cm	30
Largeur des auges en cm	13
Nombres d'auges	90
Nombres d'auges utiles	65
Lampe UV germicide avec protection et extracteur d'air	•
Farineur d'auges	•

AU CHOIX

Type d'alimentation	230V Triphasé 400V Triphasé
Type de sortie	Gauche Droite

OPTIONS

Tapis de sortie gauche / droite

•

CADENCE (PIÈCES/HEURE)

	960	1200	1400	1800
Temps de repos en min	5:00	3:15	3:00	2:00



Baguette 350 g



Baguette
Tradition 350 g



Baguette
Tradition bouts
pointus 350 g



Pain de mie
500 g



Pain 550 g

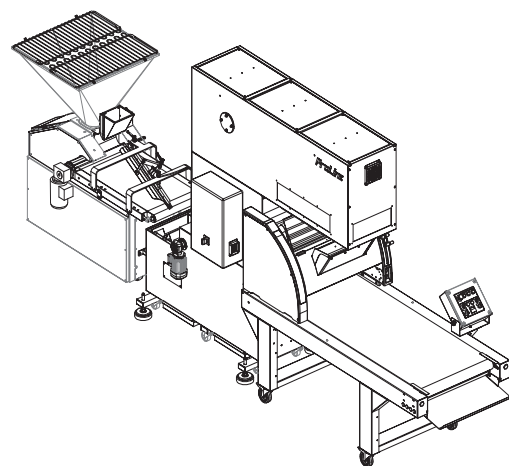
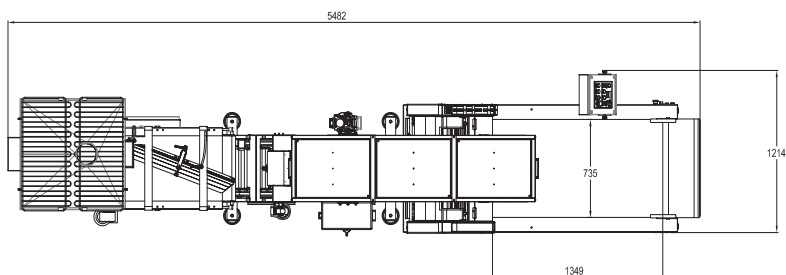


Pain tradition
550 g

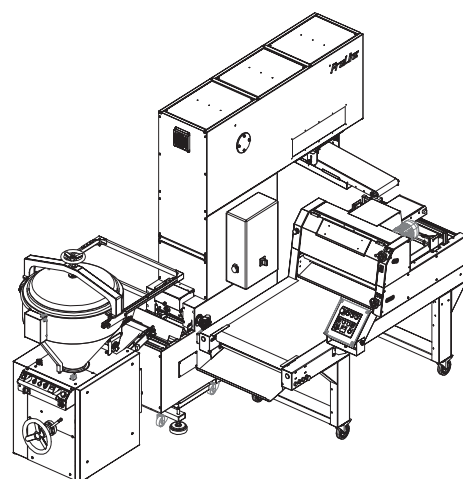
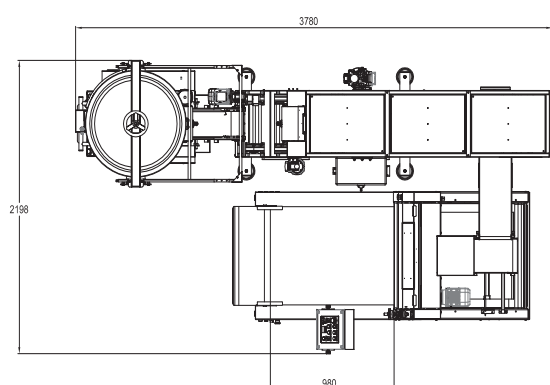


Bâtard Seigle
550 g

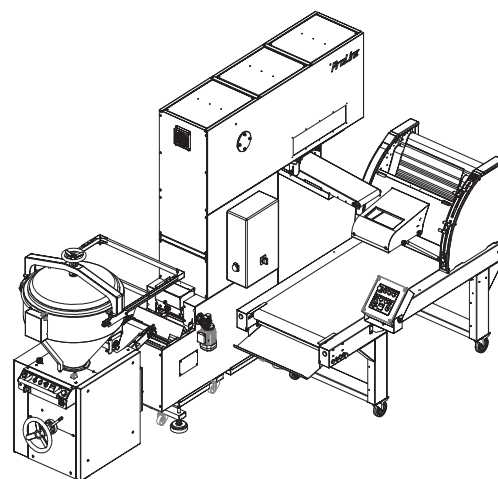
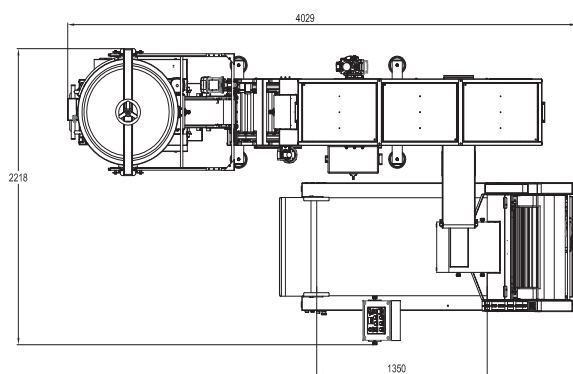
PROLINE + GDS + UNIC + MOOV-M



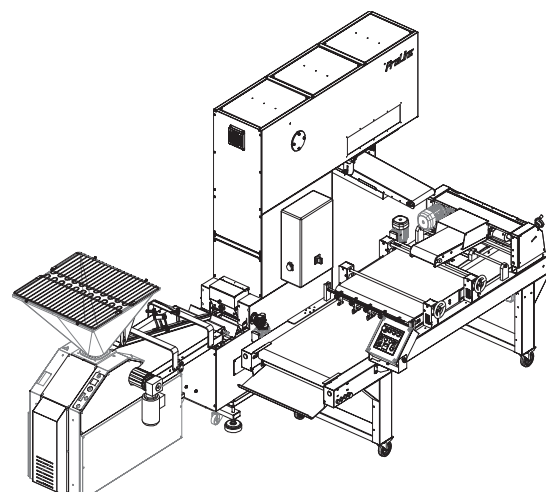
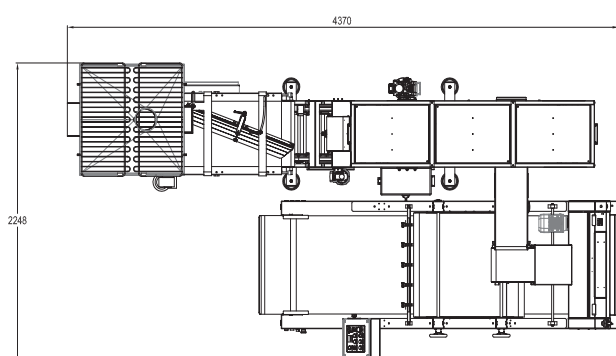
PROLINE + PE50P + HF + MOOV-M



PROLINE + PE50P + UNIC + MOOV-M



PROLINE + GDS + OPTIMA



PRO+ ET PROLINE SONT COMPATIBLES AVEC LES PRODUITS SUIVANTS...

PE50P



GD



GDS



UNIC

TRADI

FORMA



HF



MOOV



MOOV



OPTIMA

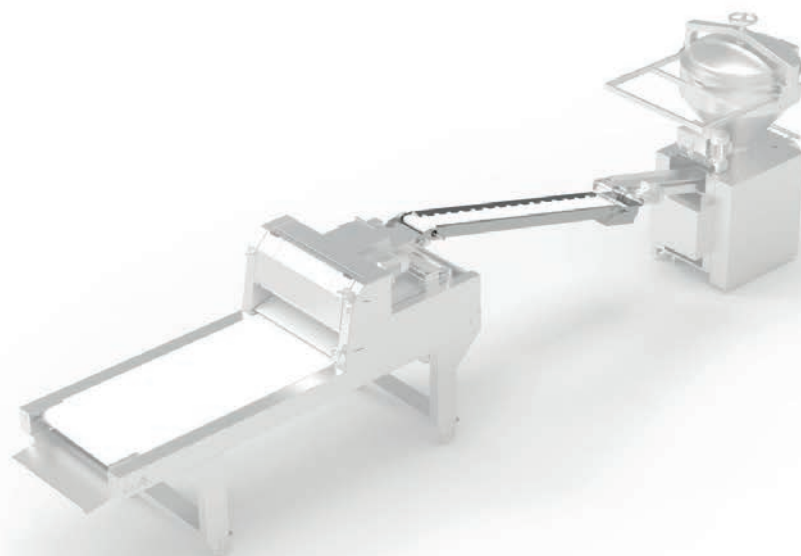


NOS ÉQUIPES DE VENTE ET NOS TECHNICIENS SONT À VOTRE DISPOSITION POUR VOUS CONSEILLER EN MATIÈRE D'ÉQUIPEMENT, DE CHOIX D'OPTIONS ET POUR VOTRE PLAN D'IMPLANTATION. N'HÉSITEZ PAS À NOUS SOLLICITER.

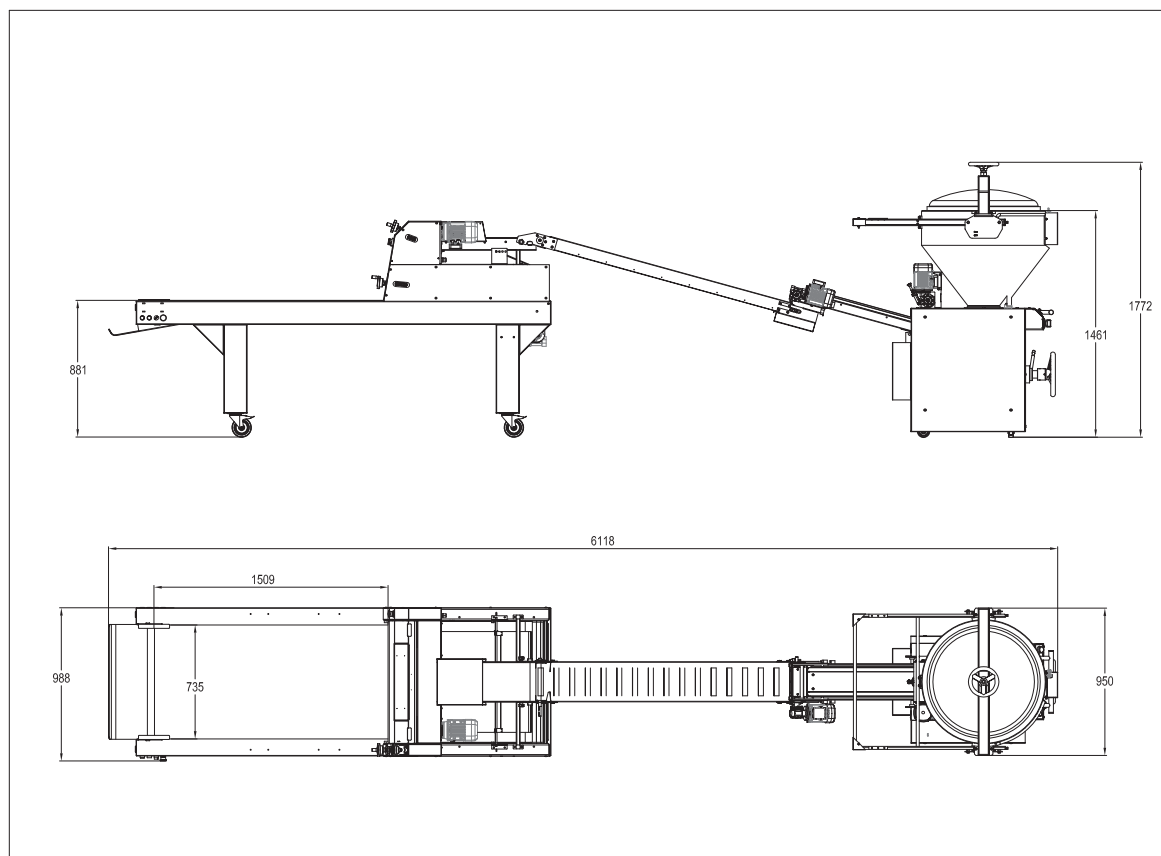


LPS

- ✓ Ligne de production simplifiée
- ✓ Cadence élevée
- ✓ Maintenance aisée
- ✓ Polyvalence
- ✓ Sur mesure, configuration à la demande



Exemple de configuration



PE50P



GD



GDS



UNIC TRADI



HF



MOOV



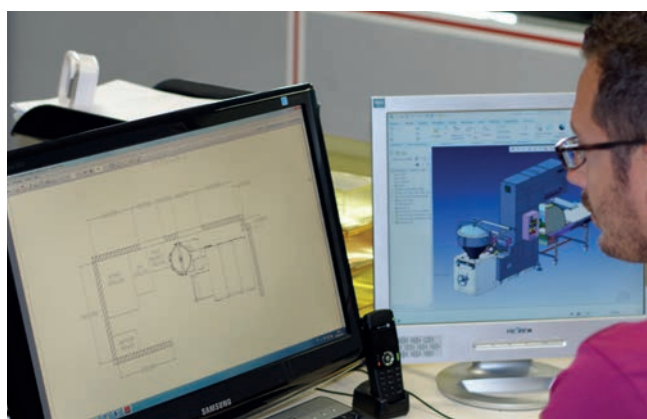
MOOV



OPTIMA



NOS ÉQUIPES DE VENTE ET NOS TECHNICIENS SONT À VOTRE DISPOSITION POUR VOUS CONSEILLER EN MATIÈRE D'ÉQUIPEMENT, DE CHOIX D'OPTIONS ET POUR VOTRE PLAN D'IMPLANTATION. N'HÉSITEZ PAS À NOUS SOLLICITER.



Avec plus de 250 partenaires dans le monde

Du spécialiste...

Vous maîtrisez votre métier, vous exigez la meilleure qualité pour votre production. Que ce soit à l'atelier ou dans le magasin, vous souhaitez que tout soit parfait. Le matériel de production que vous avez acquis vous est essentiel. Vous l'avez choisi pour ses performances. Il faut qu'il résiste dans le temps à un usage intensif, sans le moindre soucis. Et qu'en cas d'éventuel tracas, une personne compétente du service technique puisse vous aider, déjà au téléphone ou chez vous, selon votre demande.

... au spécialiste!

Parce que le service est souvent lié à la proximité géographique, JAC s'appuie sur un réseau de 250 distributeurs dans le monde.

Nous veillons à leur apporter le support technique et humain nécessaire afin que vous soyez 100% satisfaits de JAC, que ce soit à Tokyo, Paris, Dakar ou Boston. Connaissance de nos produits, pièces de rechange courantes, compétence et rapidité. En liaison directe avec le centre de dépannage JAC, ils bénéficient également de toutes les recommandations des usines.

Normes de sécurité et d'hygiène

Toutes les nouveautés JAC sont soumises aux examens de sécurité et d'hygiène les plus stricts. Nos rencontres fréquentes avec des organismes de contrôle internationaux nous amènent à anticiper les normes à venir. En acquérant le matériel JAC, vous bénéficiez des meilleures garanties de conformité.



Garantie valable sur toutes les pièces de votre machine, hors consommables.
N'hésitez pas à contacter votre revendeur agréé pour plus d'informations.



Contacts Service - Pièces de rechange

Tél. : +32/(0)4 234 98 70 (Service après vente: Trancheuses)
Tél. : +33/(0)3 25 86 00 16 (Service après vente: Trancheuses)
Tél. : +33/(0)3 25 86 00 42 (Service après vente: Mécanisation)
Tél. : +49/(0)622 69 52 600

Fax : +32/(0)4 234 98 97 (Pièces de rechange: Trancheuses)
Fax : +33/(0)3 25 86 00 30 (Pièces de rechange: Mécanisation)
Fax : +49/(0)622 69 52 600

E-mail : services@jac-machines.com





www.jac-machines.com

EUROPE

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

RUSSIE

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

Contacts Service - Pièces de rechange

Tél. : +32/(0)4 234 98 70 (Service après vente: Trancheuses)
Tél. : +33/(0)3 25 86 00 16 (Service après vente: Trancheuses)
Tél. : +33/(0)3 25 86 00 42 (Service après vente: Mécanisation)
Tél. : +49/(0)622 69 52 600
Fax : +32/(0)4 234 98 97 (Pièces de rechange: Trancheuses)
Fax : +33/(0)3 25 86 00 30 (Pièces de rechange: Mécanisation)
Fax : +49/(0)622 69 52 600



Garantie valable sur toutes les pièces de votre machine, hors consommables.

N'hésitez pas à contacter votre revendeur agréé pour plus d'informations.