

Katalog

2020 JAC



JAC



Pain ménage AB[®]
VTK 6,00€ le kilo

Pain complet AB[®]
VTK 6,35€ le kilo

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

Pain de
Rustic
Pauvre
1 → 1,20€
2 → 2,30€

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

Pain de
céréales
VTK 6,35€ le kilo

Pain d'avoine AB[®]
à la coupe
5,70€ le kilo

6 Wir sind für Sie da...

8 Unser Know-how

Brotschneidemaschinen



12 Halbautomatische Gatterschneidemaschinen



20 Automatische Gatterschneidemaschinen



28 Automatische Kreismessermaschinen



34 SB-Gatterschneidemaschinen



40 SB-Kreismessermaschinen



46 Brötchenschneidemaschine



50 Brotschneidemaschinen für
den kontinuierlichen Schneidebetrieb

Teigverarbeitung



60 Sauerteiganlagen



64 Hydraulische Teigteiler



68 Formteiler



80 Teigabwieger



86 Zwischengärschränke



94 Langwirkmaschinen



106 Automatische Brotlinien

Wir sind für Sie da...



R&D

JAC verfügt über einen Pol für Forschung und Entwicklung, der sich auf zwei Bereiche konzentriert: die Entwicklung von Brotschneidemaschinen und die Teigverarbeitung. Als fester Bestandteil der einzelnen Standorte und in direkter Abstimmung mit den anderen Abteilungen, befasst sich dieser Bereich insbesondere mit den Wünschen der Kunden, denen es auf ausgefeilte Produkte ankommt, die immer besser auf die Anforderungen des Marktes abgestimmt werden.



Vertrieb

Interaktiv und multikulturell: zwei der Eigenschaften, die unser Vertriebsteam auszeichnen. Dessen Ziel ist es, für Sie da zu sein und an Ihrer Seite zu stehen. Es kommt dem Vertriebsteam darauf an, Ihre Anforderungen zu verstehen, zu analysieren und entsprechend zu reagieren und das weltweit.

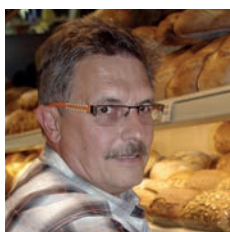


Kundendienst

Reaktionsschnelligkeit und Know-how. Unser Kundendienst garantiert Ihnen eine schnelle und effektive Bearbeitung. Unser Team aus Technikern steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und bietet auch Schulungen an. Beim Ersatzteilservice können Sie auf unser Know-how und schnelle Lieferfristen zählen. Dies sind zwei der Hauptpfeiler unserer Organisation.



wo auch immer Sie sind!



„Schon der Kauf der ersten Maschine von JAC hatte mich überzeugt und ich bin seither diesem System über die ganzen Jahre treu geblieben. Heute sind alle meine Filialen mit einer JAC ausgestattet.“

Mr Hans-Peter Saur

«Bäcker Saur»

Harb am Neckar, Deutschland



„Unser Verkaufsschlager ist ein Landbrot aus traditionellem Sauerteig und hier verlassen wir uns auf die Tradilevain. Eine weitere Priorität besteht darin, alle unsere Geschäfte mit einer guten Brotschneidemaschine auszustatten, dementsprechend bleiben wir der Marke JAC schon seit vielen Jahren treu.“

Wojtek Skatbania

«Piekarnia Rustykalna»

Radom, Poland

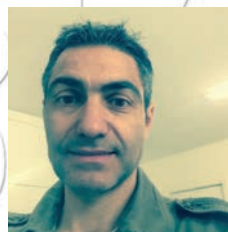


„Brot ist Leben! Man muss es schätzen und mit Sorgfalt backen! JAC verbindet Produktivität mit einfacher Bedienung.“

Christophe Zunic

«Le four à bois»

Reims, France



„Leistung und Zuverlässigkeit unserer JAC sind grandios. Sie ist wesentlicher Bestandteil unserer Produktion. Diese Investition war für den Erfolg unseres Betriebs entscheidend.“

Sab Spiniello

«Paesano Bakery»

Kensington Park, Australia



„Das Herzstück meiner Produktion ist meine Tradilevain von JAC. Auch auf die Tradiform-Methode lasse ich nichts kommen, damit kann ich fast alles machen.“

Vincent Foré

«Boulangerie Van Cauwenbergh»

Destelbergen, Belgium



„FORMA optimiert in einer einzigen Maschine die Produktqualität und das Langwirken. Zu den Vorzügen der Option 10/20 der DIV gehört, dass hier auch Teiglinge von mehr als einem Kilo bearbeitet werden können. Unsere DURO erlaubt beste Schnittergebnisse ohne zu starkes Krümeln oder eine Beschädigung des Brotes.“

Ilya Pavlov

«Lenta»

St Pétersbourg, Russia

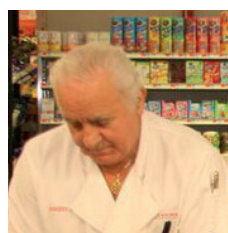


„Mit dieser stabilen und leistungsstarken Maschine von JAC haben wir jeden Morgen frisches Brot.“

Jia-Ling, Wu

«Feco Corporation»

Taipei City, Taiwan



„Die JAC Ausrüstung hat es uns ermöglicht unser Sortiment zu erweitern.“

Alan Crosley

«Empire Bake»

New York, United States

Brotschneidemaschinen

Halbautomatische Gatterschneidemaschinen

PICO



DURO



MODENA+



Automatische Gatterschneidemaschinen

PICOMATIC



ECO+



FACE+



Automatische Kreismessermaschinen

VARIA PRO



SLIM PRO



Unser Know-how

Innovativ

Unsere Antriebskraft ist der Erfindungsgeist. Es bereitet uns Freude, Sie mit originellen und sinnvollen Lösungen zu überzeugen. So sind wir stolz darauf, Ihnen unser neueste Entwicklung, die SLIM, vorzustellen. Wir wollten die Möglichkeit schaffen, noch platzsparender zu schneiden und kamen dabei auf einen völlig neuen Ansatz.



Komfort

Alle unsere Kreismesser-Schneidemaschinen sind mit einem automatischen Griff versehen, da bei JAC der Komfort noch über der Technik steht. Sobald das Brot eingelegt wird, blockiert dieser Griff das Brot automatisch.



Hygiene

Im Idealfall befindet sich der Krümelbehälter hinter der Fronttür. Dort werden alle Krümel gesammelt. Der Krümelbehälter bietet ein großes Fassungsvermögen und ist bequem zugänglich. Auch dieses System stellt unter Beweis, dass es uns immer darauf ankommt, Hygiene mit Komfort und Leistung zu vereinen.



SB-Gatterschneidemaschinen

NEW SELF

BACOBAC



SB-Kreismessermaschinen

VARIA SELF

SLIM SELF



Brötchenschneidemaschine

ZIP



Brotschneidemaschinen für den kontinuierlichen Schneidebetrieb

CHUTE

SWIFT

FULL



Effektivität

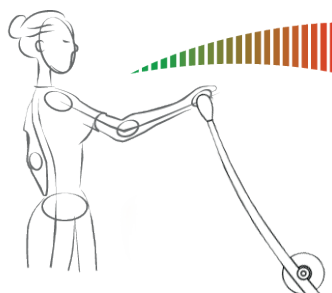
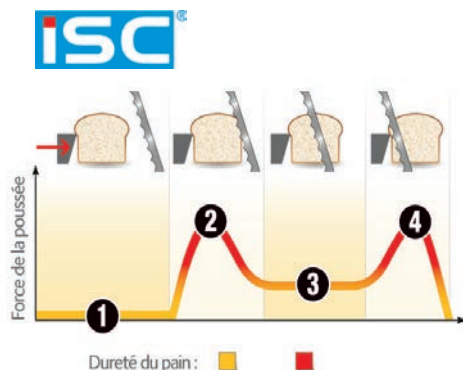
Beim Intelligent Slicing Concept (ISC) handelt es sich um ein (patentiertes) System zur automatischen Steuerung, das die Schneidkraft an die Beschaffenheit des Brots anpasst. So kann der Bediener das Brot einfach einlegen und das patentierte System passt die Schneidkraft an die einzelnen Brotsorten an - ob Locker, Knusprig oder Herzhaft. Die JAC ISC ist das Ergebnis Ihrer Anforderungen und unseres Know-hows.

Ergonomie

Im Bereich Ergonomie ist den Ingenieuren von JAC mit der Kraftregulierung, die mit dem Zughebel verbunden ist, ein weiteres Meisterstück gelungen. Diese Vorrichtung spart Kraft in der Bedienung der Maschine und garantiert zugleich eine schnelle und effektive Schnittleistung. Die Wirkung dieses Hebels mit schrittweiser Zugverstärkung ermöglicht am Anfang die Anwendung einer geringeren und später an der Ausgabe des geschnittenen Brots die Anwendung einer stärkeren Schneidkraft.

Sicherheit

Die neuesten Normen schreiben, bei Automatischen Schneidevorgängen, eine Haube zur Sicherung des Schneidebereichs vor. JAC geht hier noch weiter und bietet eine Haube an, die automatisch öffnet und schließt. Das Brot wird nur noch eingelegt und der Schneidevorgang startet beim Schließen der Haube. Sobald das Brot geschnitten ist, öffnet sich die Abdeckung und das nächste Brot kann eingelegt werden. Optimale Ergonomie und Sicherheit!



Sauerteiganlagen

TRADILEVAIN



Hydraulische Teigteiler

DIV

DIV-R



Formteiler

DIVIFORM

DIVIFORM+

TRADIFORM

PANIFORM



Teigabwieger

GD

GDS

PESOP



Unser Know-how

Effektivität

Hier geht es nicht nur um eine Maschine, sondern vielmehr um ein Gesamtkonzept. Als Spezialist in der Teigverarbeitung bietet Ihnen JAC vollständige Lösungen an. Ein Teigteiler und Formgeber kann nur dann in allen Funktionen eingesetzt werden, wenn auch das Zubehör passt. Mit JAC organisieren Sie mit einfachen und praktischen Lösungen (Wagen, Behälter, Mobilo-Systeme....) einen höchst ergonomischen Arbeitsbereich.



Hygiene

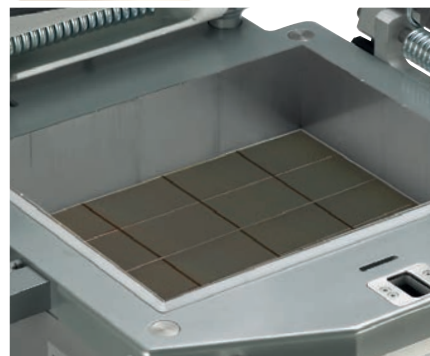
JAC legt größten Wert auf die Hygiene seiner Anlagen und bietet in diesem Sinne neue Langwirkmaschinen, Teigteiler sowie Teigteiler- und Formgeberkombinationssysteme mit Edelstahlgehäuse an.



Leichtigkeit

Klebrige Teige führen zu einem erheblichen Reinigungsaufwand. JAC reinigt den Behälterboden mit dem Easy-Clean-System, einem Molekularverfahren mit Silberpartikeln, das einzigartige Ergebnisse in der Haftfreiheit und Bakterienbekämpfung bietet.

Easy Clean
technology



Zwischengärschränke

MB

BA

BA PRO

ROLLFORM

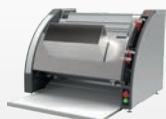


Vertikal Langwirkmaschinen

LNIC

TRADI

FORMA



Horizontal Langwirkmaschinen

HF

OPTIMA



Automatische Brotlinien

PRO+

PROLINE

LPS



Komfort

Alle DIV-R und Tradiform sind mit einem (patentierten) Mehlstäubauffangsystem ausgestattet. Eine Dichtung im Deckel hält die Mehlstäube zurück, die während der Bearbeitung entstehen. Diese Stäube werden in einer Leitung erfasst und in den Behälter transportiert, der an der Vorderseite der Maschine eingerichtet ist.

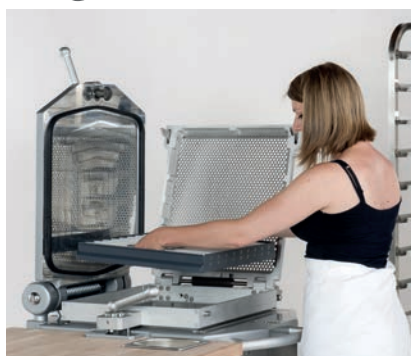


Ergonomie

JAC hat ein einfaches, sicheres und bequemes System zum Gitterwechsel entwickelt. Der Umgang mit den Teigteilern und Formgebern erfordert heute keine Kraft mehr. Durch das Click & Cut-System kann jeder den Teig bearbeiten.

Eine wunderbar ergonomische Entwicklung!

click
& cut!



Wirtschaftlichkeit

Da auch die Laufruhe entscheidend zum Komfort einer Anwendung beiträgt, sind die Teigteiler von JAC mit Hydraulik Aggregaten ausgestattet, die besonders laufruhig sind (weniger als 65 dB) und nur dann arbeiten, wenn der Hebel betätigt wird.

 **START & STOP**







Ein komplettes Sortiment

Aufstellung auf einem Tisch oder auf Rollen mit einer Schnittbreite von 45 oder 60 cm, optional in Doppelschnittauführung... JAC bietet Ihnen genau die Brotschneidemaschine, die zu Ihren Anforderungen passt. In der klassischen Variante oder einer Farbe Ihrer Wahl lassen sich die Geräte perfekt in ihre Umgebung integrieren.

Für jedermann

Kundenfreundliche Preise bei größter Qualität: Robustes Untergestell, ergonomische, progressiv wirkende Hebel, blockierbare Rollen, verstärkte Messer, automatisches Ein- und Ausschalten über die Betätigung des Hebels, ergonomischer Krümelbehälter (Modena+).

Robust

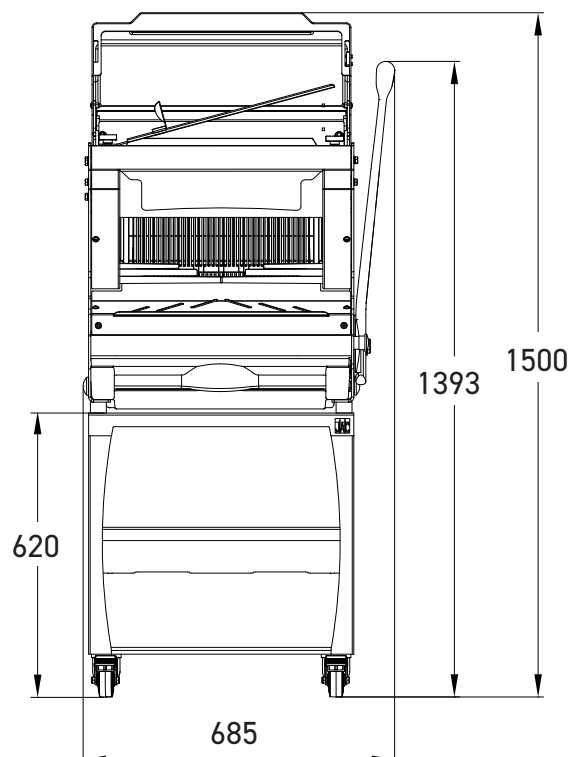
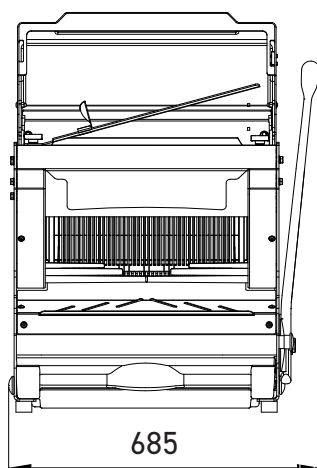
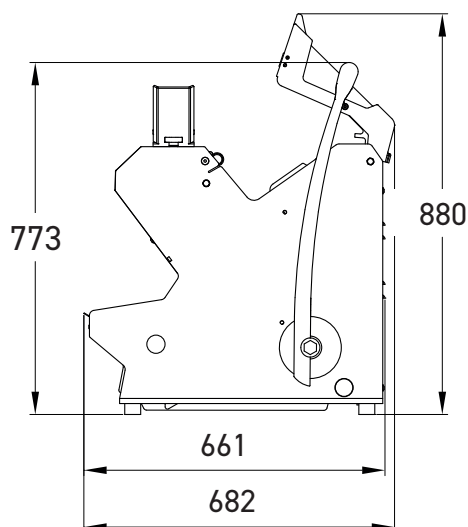
Eine regelmäßige Wartung garantiert Ihnen eine hohe Lebensdauer Ihrer Brotschneidemaschinen. So können Sie sich darauf verlassen, dass Sie über Jahre hinweg das Brot genau so schneiden, wie Sie möchten.

PICO

- ✓ Geringer Platzbedarf
- ✓ Verwendung auf der Theke oder Untergestell
- ✓ Progressiver Zughebel für die optimierte Anwendung der Kraft
- ✓ Optimale Ergonomie durch die Beladung in der Front



bis zu 200 Schnitt/Stunde





Progressiver Zughebel
Für die optimierte Anwendung der Kraft.



Herausnehmbarer Krümelbehälter
aus leichtem Material und mit Zugang von der Vorderseite. 7 l Fassungsvermögen.



JAC FLAPS
Hält das Brot in der Ausgabe der Brotschneidemaschine und erleichtert so die Arbeit.



Option

Jacfix

System, das die Scheiben am Schnittende in Position hält, um das Verpacken des Brotes zu vereinfachen.



Option

Schutzhaube hinten
Diese wird über den Hebel gesteuert und schließt dann, wenn der Schneidevorgang beginnt.



Option

Schutzhaube vorn
Wird diese während des Schneidvorgangs geöffnet, so hält die Maschine an.



Zubehör

Untergestell auf Rollen, von denen zwei blockiert werden können.
Mehr Bewegungsfreiheit und mehr Mobilität.



Verfügbare Typen

System M

Mikronisiertes Schmieresystem zum Schneiden von Brot mit hohem Roggenanteil oder klebriger Krume. Dieses von JAC entwickelte System garantiert einen minimalen Ölverbrauch (120 ml/1.000 Brote) und einen sauberen Schnitt.

EIGENSCHAFTEN	PICO 450	PICO 450M 
Max. Brotgröße (LxBxH) (in cm) ohne Abdeckung	44 x 30 x 18	44 x 29 x 18
Max. Brotgröße (LxBxH) (in cm) mit Abdeckung	44 x 26 x 16	44 x 26 x 16
Motorleistung (in kW)	0,49	1,5
Nettogewicht (in kg)	105	115
Messertyp und Maße (in mm)	Stahl 13 x 0,5	Teflon 13 x 0,5

NACH WAHL

Schnittstärke (in mm)	9 - 18	9 - 12
Höhe des Brotschiebers	Besonders flach (50 mm) Flach (80 mm) Hoch (100 mm)	Misch (80 mm)
Stromversorgung	230 V einphasig 230 V dreiphasig 400 V dreiphasig	400 V dreiphasig
Standardfarben zur Auswahl*	•	•

OPTIONEN

Stärkerer Motor	•	Standard
Sicherheitsabdeckung hinten	•	•
Sicherheitsabdeckung hinten und vorn	•	n/a
Doppelschnitt	•	n/a
Sonderfarbe	•	•
Spezialmesser	•	Standard teflon
Jacfix	•	•

ZUBEHÖR

Untergestell auf Rollen	•	•
-------------------------	---	---

*STANDARDFARBEN

RAL 3013

RAL 9005

RAL 9006

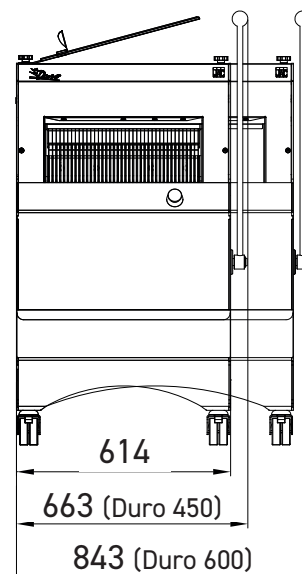
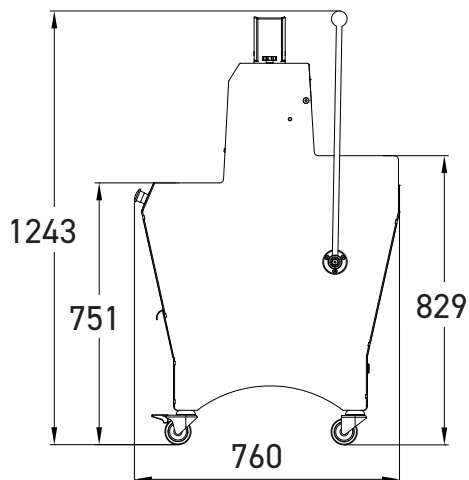
RAL 9010

DURO

- ✓ Robust
- ✓ Progressiver Zughebel für die optimierte Anwendung der Kraft
- ✓ Verfügbar in zwei Schnittbreiten (450 und 600 mm)
- ✓ Verfügbar mit Doppelschnitt

DURO 450: bis zu 200 Schnitt/Stunde

DURO 600: bis zu 400 Schnitte/Stunde





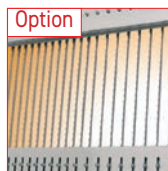
Progressiver Zughebel
Für die optimierte Anwendung der Kraft.



Herausnehmbarer Krümelbehälter
Zugang von vorn, 18 l Fassungsvermögen.



Brotablage
Zum einfachen Verpacken des Brotes.



Doppelschnitt
Für zwei unterschiedliche Schnittbreiten auf derselben Maschine.



Edelstahlsicherheitsabdeckung hinten
Diese wird über den Hebel gesteuert und schließt dann, wenn der Schneidvorgang beginnt.



Zusätzliche Höhenverstellung von 4 cm/8 cm
Erhöht den Arbeitskomfort für größere Personen.



Verfügbare Typen System M

Mikronisiertes Schmiersystem zum Schneiden von Brot mit hohem Roggenanteil oder klebriger Krume. Dieses von JAC entwickelte System garantiert einen minimalen Ölverbrauch (120 ml/1.000 Brote) und einen sauberen Schnitt.

EIGENSCHAFTEN

	DURO 450	DURO 450M 	DURO 600
max. Brotgröße (LxBxH) (in cm)	44 x 32 x 16	44 x 31 x 16	60 x 32 x 16
Motorleistung (in kW)	0,49	1,5	0,49
Nettogewicht (in kg)	150	165	175
Messertyp und Maße (in mm)	Stahl 13 x 0,5	Teflon 13 x 0,5	Stahl 13 x 0,7

NACH WAHL

Schnittstärke (in mm)	9 - 18	9 - 12	11 - 18
Höhe des Brotschiebers	Besonders flach (50 mm) Flach (80 mm) Hoch (100 m)	Misch (80 mm)	Besonders flach (50 mm) Flach (80 mm) Hoch (100 m)
Stromversorgung	230 V einphasig 230 V dreiphasig 400 V dreiphasig	400 V dreiphasig	230 V einphasig 230 V dreiphasig 400 V dreiphasig

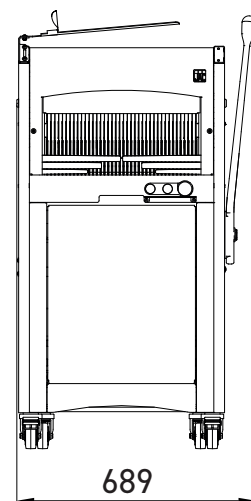
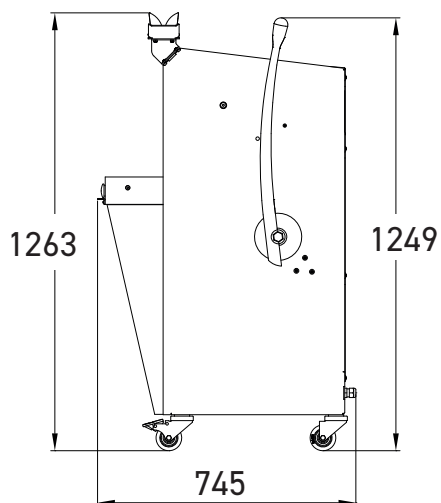
OPTIONEN

Stärkerer Motor	•	Standard	•
Zusätzliche Erhöhung 4 cm	•	•	•
Zusätzliche Erhöhung 8 cm	•	•	•
Doppelschnitt	•	n/a	•
Sicherheitsabdeckung hinten	•	n/a	•
Aufblasgerät	•	n/a	•
Tageszähler	•	Standard	•
Sonderfarbe	•	•	•
Spezialmesser	•	Standard teflon	n/a

MODENA+

- ✓ Robust
- ✓ Schlichtes Design
- ✓ Progressiver Zughebel für die optimierte Anwendung der Kraft
- ✓ Laufruhe
- ✓ optimale Ergonomie

bis zu 200 Schnitt/Stunde





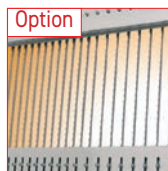
Progressiver Zughebel
Für die optimierte Anwendung der Kraft.



Herausnehmbarer Krümelbehälter
Zugang über Aufklappen der Fronttür, die auf zusätzlichen Zylindern geführt wird.
18 l Fassungsvermögen.



JAC FLAPS
Hält das Brot in der Ausgabe der Brotschneidemaschine und erleichtert so die Arbeit.



Doppelschnitt
Für zwei verschiedene Schnittbreiten auf derselben Maschine.



Tageszähler
Informiert den Bediener über die Anzahl der geschnittenen Brote, um die Wartungsintervalle einhalten zu können.



Zusätzliche Erhöhung 4 cm
Erhöht den Arbeitskomfort für größere Personen.



Verfügbare Typen System M

Mikronisiertes Schmiersystem zum Schneiden von Brot mit hohem Roggenanteil oder klebriger Krume. Dieses von JAC entwickelte System garantiert einen minimalen Ölverbrauch (120 ml/1.000 Brote) und einen sauberen Schnitt.

EIGENSCHAFTEN

	MODENA+ 450	MODENA+ 450M 
max. Brotgröße (LxBxH) (in cm)	44 x 30 x 16	44 x 29 x 16
Motorleistung (in kW)	0,49	1,5
Nettogewicht (in kg)	165	175
Messertyp und Maße (in mm)	Stahl 13 x 0,5	Teflon 13 x 0,5
Tageszähler	n/a	•

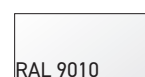
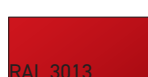
NACH WAHL

Scheibenstärke (in mm)	9 - 18	9 - 12
Höhe des Brotschiebers	Besonders flach (50 mm) Flach (80 mm) Hoch (100 m)	Misch (80 mm)
Stromversorgung	230 V einphasig 230 V dreiphasig 400 V dreiphasig	400 V dreiphasig
Standardfarben zur Auswahl*	•	•

OPTIONEN

Stärkerer Motor	•	Standard
Zusätzliche Erhöhung 4 cm	•	•
Doppelschnitt	•	n/a
Tageszähler	•	Standard
Sonderfarbe	•	•
Spezialmesser	•	Standard teflon

*STANDARDFARBEN





Service

Bleiben Sie in Kontakt mit Ihren Kunden während das Brot automatisch geschnitten wird.

Komfort

Die Maschine fährt an, sobald die Haube geöffnet wird. Das automatische Öffnen derselben nach dem Schneiden, das Einlegen von vorne und die optimale Zugänglichkeit des Krümelbehälters gewährleisten eine natürliche und bequeme Arbeitshaltung.

Sicherheit und Ergonomie

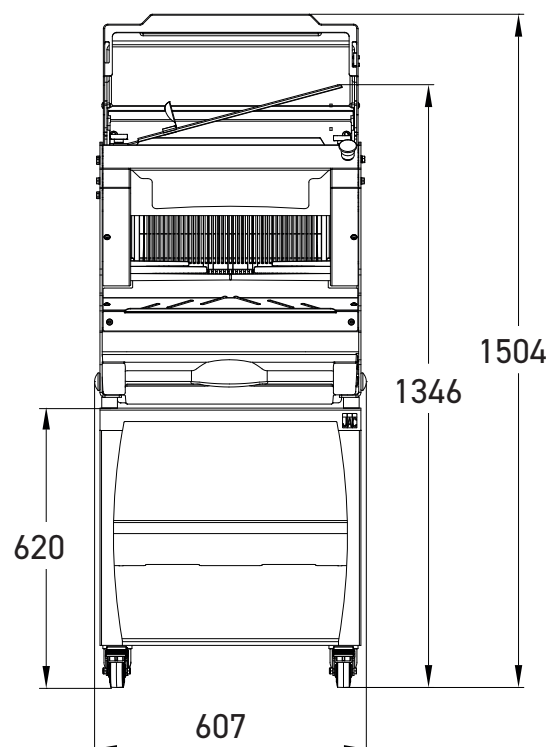
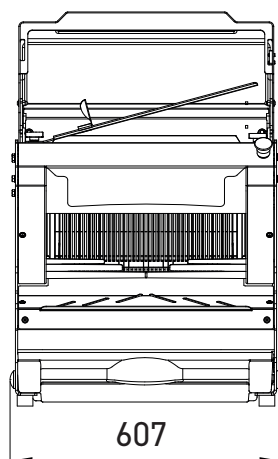
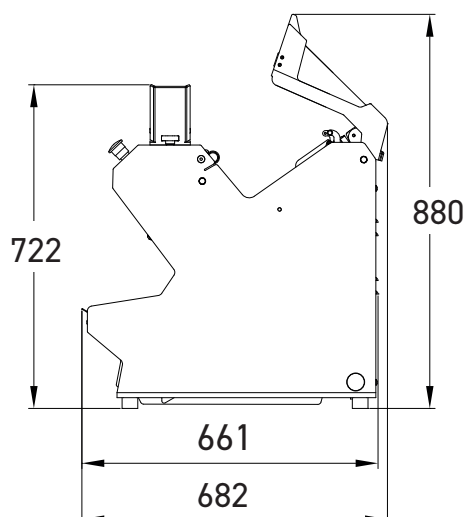
Die hinten eingerichtete Abdeckung gewährleistet die Sicherheit bei der Arbeit. Das Brot wird eingelegt, die Haube geschlossen und das Brot wird ohne weitere Handgriffe geschnitten. Die Maschine hält automatisch an, sobald die Haube vom Bediener geöffnet wird.

PICOMATIC Platinum

- ✓ Automatische Steuerung des Drucks und der Schneidgeschwindigkeit durch das System ISC®: Keine Einstellung notwendig
- ✓ Automatische Steuerung des Schneidzyklus AutoMode (Begin und Stop): kein Knopf oder Deckel (als Option)
- ✓ Geringer Platzbedarf
- ✓ Einsatz nach Wahl auf Theke oder auf Untergestell
- ✓ Optimale Ergonomie durch die Beladung in der Front



bis zu 250 Schnitte/Stunde



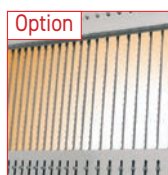


ISC® (Intelligent Slicing Control) (JAC patentiert)
Automatisches System der Steuerung des Drucks und der Schneidgeschwindigkeit. Stimmt permanent den Schneidvorgang auf die Konsistenz des Brotes ab. Keine Einstellung notwendig.



Verfügbare Typen System M

Mikronisiertes Schmiersystem zum Schneiden von Brot mit hohem Roggenanteil oder klebriger Krume. Dieses von JAC entwickelte System garantiert einen minimalen Ölverbrauch (120 ml/1.000 Brote) und einen sauberen Schnitt.



Option

Doppelschnitt

Für zwei verschiedene Schnittbreiten auf derselben Maschine.



Sicherheitsabdeckung hinten
Das Schließen der Abdeckung löst den Schneidvorgang aus und sie öffnet nach dem Schneiden automatisch

Nicht verfügbar mit der Option **AutoMode**.

Option **Black Edition**



Option

AutoMode

Automatischer Schneidzyklus für optimales Zeitmanagement. Bessere Zugänglichkeit bei optimaler Sicherheit.

Maximale Leistung und begrenzte Zahl von Bedienschritten.

Zubehör



Untergestell auf Rollen, von denen zwei blockiert werden können. Mehr Bewegungsfreiheit und mehr Mobilität.

EIGENSCHAFTEN

	PICOMATIC 450	PICOMATIC 450M 
max. Brotgröße (LxBxH) (in cm)	44 x 30 x 18	44 x 29 x 18
Motorleistung (in kW)	0,49	1,1
Nettogewicht (in kg)	105	115
ISC (Intelligent Slicing Control)	•	•
Messertyp und Maße (in mm)	Stahl 13 x 0,5	Teflon-beschichtet 13 x 0,5

NACH WAHL

Schnittstärke (in mm)	9 - 18	9 - 12
Höhe des Brotschiebers	Besonders flach (50 mm) Flach (80 mm) Hoch (100 mm)	Misch (80 mm)
Stromversorgung	230 V einphasig 230 V dreiphasig 400 V dreiphasig	400 V dreiphasig
Standardfarben zur Auswahl*	•	•

OPTIONEN

Stärkerer Motor**	•	Standard
AutoMode	•	•
Veredelung Black Edition***		•
Display****	•	•
Doppelschnitt	•	n/a
Sonderfarbe	•	•
Spezialmesser	•	Standard teflon
Jacfix	•	•

ZUBEHÖR

Untergestell auf Rollen	•	•
-------------------------	---	---

*Nur mit Stromversorgung 380 V dreiphasig

***Nur verfügbar bei Maschinen, die mit Automode ausgestattet sind

****Nicht verfügbar bei Maschinen, die mit Automode ausgestattet sind

*STANDARDFARBEN



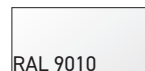
RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006



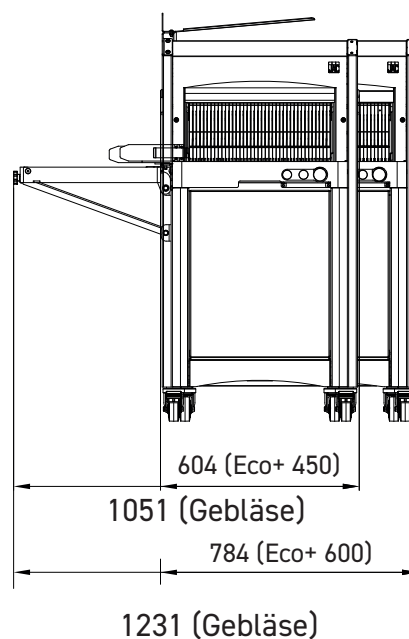
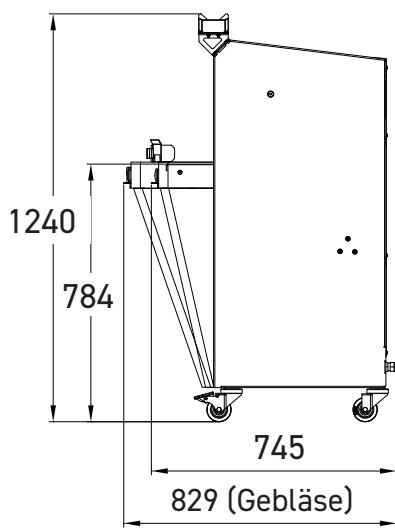
RAL 9010

ECO+

- ✓ Automatische Steuerung des Drucks und der Schneidgeschwindigkeit durch das System ISC®: Keine Einstellung notwendig
- ✓ Automatische Steuerung des Schneidzyklus AutoMode (Begin und Stop): kein Knopf oder Deckel (als Option)
- ✓ Einfache Benutzung für alle
- ✓ Ergonomisch herausnehmbares Krümelfach
- ✓ Leise

ECO+ 450: Bis 250 Schneidevorgänge pro Stunde

ECO+ 600: Bis 500 Schneidevorgänge pro Stunde





ISC® (Intelligent Slicing Control) (patentiert)
Automatisches System der Steuerung des Drucks und der Schneidgeschwindigkeit. Stimmt permanent den Schneidvorgang auf die Konsistenz des Brotes ab. Keine Einstellung notwendig.



Verfügbare Bauart System „M“

Mikroschmierung der Messer für Brot mit hohem Roggenanteil oder klebriger Krume. Dieses von JAC entwickelte System garantiert einen minimalen Ölverbrauch (120 ml/1.000 Brote) und eine konstante Schneidqualität.

Erweiterter Betriebswahlschalter ISC

Zwei zusätzliche automatische Modi um eine bestmögliche Anpassung an die Anforderungen eines sehr frischen Brotes oder hohen Kadenzen zu gewährleisten.

Optional



Doppelschnitt

Für zwei unterschiedliche Schnittbreiten an derselben Maschine.



Abnehmbares Krümfach

Zugänglich durch Aufklappen der Fronttür mit Druckfederunterstützung. 18 l Fassungsvermögen.

Optional



Ausklappbares Beutelgebläse

Spart Zeit beim Verpacken.

Option



AutoMode

Automatischer Schneidzyklus für optimales Zeitmanagement. Bessere Zugänglichkeit bei optimaler Sicherheit.

Maximale Leistung und begrenzte Zahl von Bedienschritten.

Option

Black Edition



EIGENSCHAFTEN	ECO+ 450	ECO+ 450M 	ECO+ 600
Max. Brotgröße (LxBxH) in cm	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16	60 x 31 x 16
Motorleistung in kW	0,49	1,1	0,49
Nettogewicht in kg	165	175	180
Messertyp und Maße in mm	Stahl 13 x 0,5	Teflonbeschichtet 13 x 0,5	Stahl 13 x 0,7
ISC Moduswahlschalter	•	•	•
Tageszähler	n/a	•	n/a

WAHLMÖGLICHKEITEN

Scheibendicke in mm	9 - 18	9 - 12	11 - 18
Höhe des Brotschiebers	Besonders flach (50 mm) Flach (80 mm) Hoch (100 mm)	Misch (80 mm)	Besonders flach (50 mm) Flach (80 mm) Hoch (100 mm)
Stromversorgung	230 V einphasig 230 V dreiphasig 400 V dreiphasig	400 V dreiphasig	230 V einphasig 230 V dreiphasig 400 V dreiphasig
Standardfarben*	•	•	•

OPTIONEN

Stärkerer Motor	•	Standard	•
Ausklappbares Beutelgebläse	•	•	•
AutoMode	•	•	•
Veredelung Black Edition**	•	•	•
Erhöhung um 4 cm	•	•	•
Doppelschnitt	•	n/a	•
Tageszähler	•	Standard	•
Sonderfarbe	•	•	•
Spezialmesser	•	Standard teflon	n/a

**Nur verfügbar bei Maschinen, die mit Automode ausgestattet sind

*Standardfarben

RAL 3013

RAL 9005

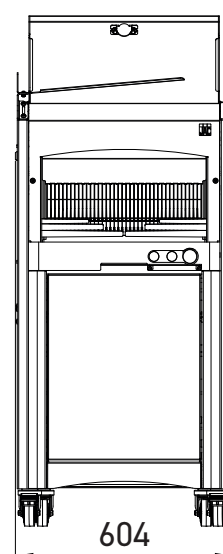
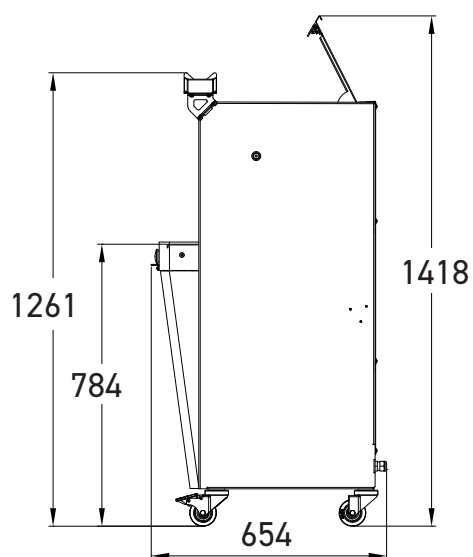
RAL 9006

RAL 9010

FACE+

- ✓ Automatische Steuerung des Drucks und der Schneidgeschwindigkeit durch das System ISC®: Keine Einstellung notwendig
- ✓ Automatische Steuerung des Schneidzyklus AutoMode (Begin und Stop): kein Knopf oder Deckel (als Option)
- ✓ Reduzierte Tiefe für möglichst geringen Platzbedarf
- ✓ Herausnehmbarer und ergonomischer Krümelbehälter

bis zu 250 Schnitte/Stunde





ISC® (Intelligent Slicing Control) (patentiert)
Automatisches System der Steuerung des Drucks und der Schneidgeschwindigkeit. Stimmt permanent den Schneidvorgang auf die Konsistenz des Brotes ab. Keine Einstellung notwendig.



Verfügbare Typen System M

Mikronisiertes Schmieresystem zum Schneiden von Brot mit hohem Roggenanteil oder klebriger Krume. Dieses von JAC entwickelte System garantiert einen minimalen Ölverbrauch (120 ml/1.000 Brote) und einen sauberen Schnitt.

Erweiterter Betriebswahlschalter ISC

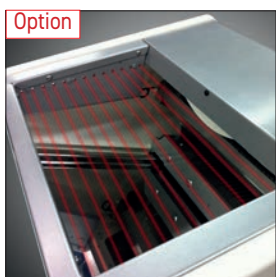
Zwei zusätzliche automatische Modi um eine bestmögliche Anpassung an die Anforderungen eines sehr frischen Brotes oder hohen Kadenz zu gewährleisten.



Herausnehmbarer Krümelbehälter

Zugang über Aufklappen der Fronttür, die auf zusätzlichen Zylindern geführt wird.
18 l Fassungsvermögen.

Option



AutoMode

Automatischer Schneidzyklus für optimales Zeitmanagement.
Bessere Zugänglichkeit bei optimaler Sicherheit.

Maximale Leistung und begrenzte Zahl von Bedienschritten.

Option

Black Edition



EIGENSCHAFTEN	FACE+ 450	FACE+ 450M 
max. Brotgröße (LxBxH) (in cm)	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16
Motorleistung (in kW)	0,49	1,1
Nettogewicht (in kg)	155	160
Messertyp und Maße (in mm)	Stahl 13 x 0,5	Teflon-beschichtet 13 x 0,5
ISC Moduswahlschalter	•	•
Tageszähler	n/a	•
NACH WAHL		
Schnittstärke (in mm)	9 - 18	9 - 12
Höhe des Brotschiebers	Besonders flach (50 mm) Flach (80 mm) Hoch (100 mm)	Misch (80 mm)
Stromversorgung	230 V einphasig 230 V dreiphasig 400 V dreiphasig	400 V dreiphasig
Standardfarben zur Auswahl*	•	•

OPTIONEN

Stärkerer Motor	•	Standard
AutoMode	•	•
Veredelung Black Edition**	•	•
Zusätzliche Erhöhung 4 cm	•	•
Tageszähler	•	Standard
Doppelschnitt	•	n/a
Sonderfarbe	•	•
Spezialmesser	•	Standard teflon

**Nur verfügbar bei Maschinen, die mit Automode ausgestattet sind



Auswahl

Der Luxus der freien Wahl!
Und wie wäre es, noch mehr Kunden für sich zu gewinnen, indem Sie ihnen jetzt noch mehr Service bieten? Jetzt können sie nämlich je nach Brotsorte die Schnittstärke selbst einstellen. Eine größere Stärke für rustikales Brot und eine feinere Stärke für sehr dichtes Brot... geben Sie einfach nur noch die Stärke vor! Ihre Kunden werden begeistert sein!

Seien Sie der Erste

Genau wie JAC im Bereich Brotschneidemaschinen die Nase immer ganz vorne hat, können Sie Ihren Kunden dieses neue Konzept als Erster anbieten.

Technologie

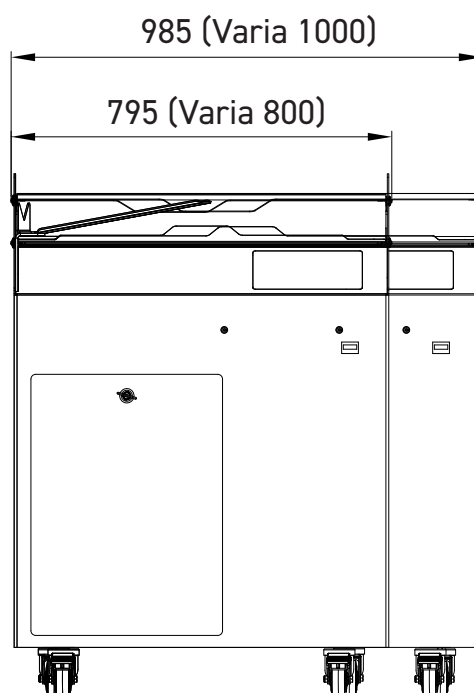
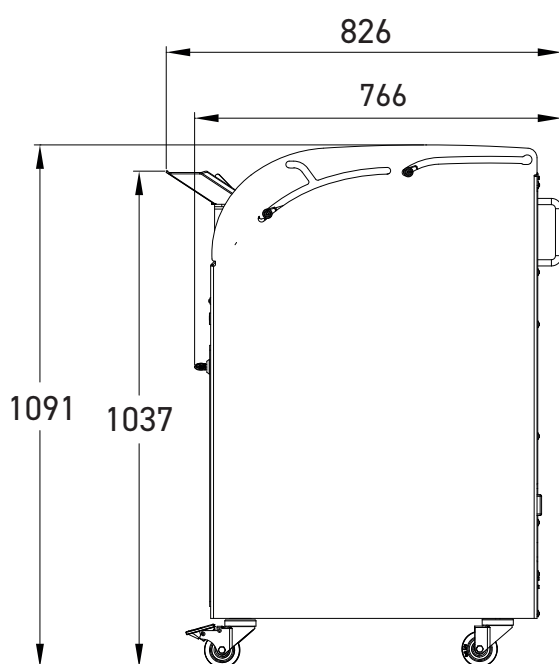
Dank unserer weit reichenden Erfahrungen im Bereich der Brotschneidetechnik, können wir jetzt eine Kreismessermaschine von größter Perfektion anbieten.

Diese Maschine bietet Ergonomie in der Bedienung, sie hält das Brot automatisch in Position, einen sauberen Schnitt und beispiellose Hygiene... Hier ist alles bis ins kleinste Detail durchdacht, um eine Maschine anzubieten, die geballte Technik mit höchstem Bedienerkomfort vereint.

VARIA*PRO*

- ✓ Auswahl der Scheibenstärke
- ✓ Auswahl der Anzahl der Scheiben nach Einheit - ganzes oder halbes Brot
- ✓ Maximale Sicherheit
- ✓ Größte Hygiene
- ✓ In Edelstahl oder Farbe
- ✓ Ölfreier Schnitt

bis zu 120 Scheiben/Minute





Manuelle Kralle

Zur perfekten Positionierung des Brots. So können Sie das Brot ganz nach Belieben oder Bedarf positionieren.



Option

Automatische Kralle

Dieser stabilisiert das Brot während des Schneidens und sichert so die Handhabung des Brotes.

- Ergonomie
- Bedienerfreundlichkeit
- Schnelligkeit



Bedienfeld

Zur Einstellung der Schnittstärke und der Anzahl von Scheiben.

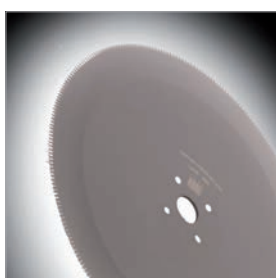
- zwischen 5 und 25 mm*
- nach Einheit - halbes oder ganzes Brot



Option

Touch Screen

Einfach und schnell in der Bedienung.



Teflon beschichtetes Kreismesser

Als Antihafbeschichtung, die einen sauberen Schnitt aller Brotsorten ermöglicht.

Option Black Edition



*Stärke in Abhängigkeit der Brotsorte auszuwählen.

EIGENSCHAFTEN	VARIA PRO 800	VARIA PRO 1000
Abm. der Aufgaberampe (LxBxH) in cm	36 x 28,5 x 16	43 x 28,5 x 16
Schnittstärke (in mm)	Von 5 bis 25*	Von 5 bis 25*
Stromversorgung	400 V dreiphasig	400 V dreiphasig
Motorleistung (in kW)	1,1	1,1
Nettogewicht (in kg)	220	230
Reinigungsposition	•	•
Manuelle Kralle	•	•
Messertyp und Maße (in mm)	Teflon-beschichtet Ø 420	Teflon-beschichtet Ø 420

NACH WAHL

Auswahl von Standardfarben (nicht möglich in der Edelstahlausführung)**

•	•
---	---

OPTIONEN

Edelstahlgehäuse	•	•
Veredelung Black Edition	•	•
Automatische Kralle	•	•
Touch Screen	•	•
Tütenhalter	•	•
Bauerbrot Halterung	•	•
Stromversorgung 60Hz	•	•
Sonderfarbe (nicht möglich in der Edelstahlausführung)	•	•

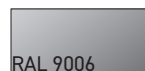
**Standardfarben



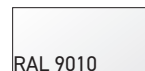
RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006

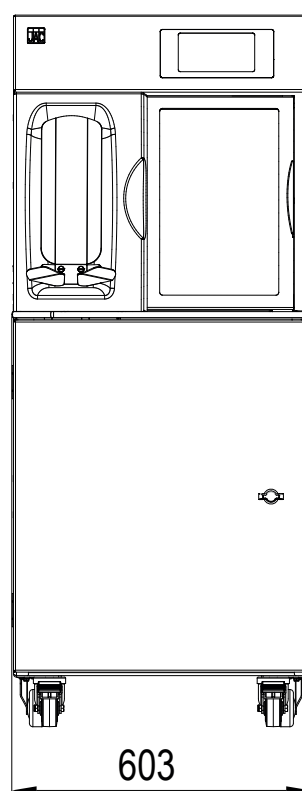
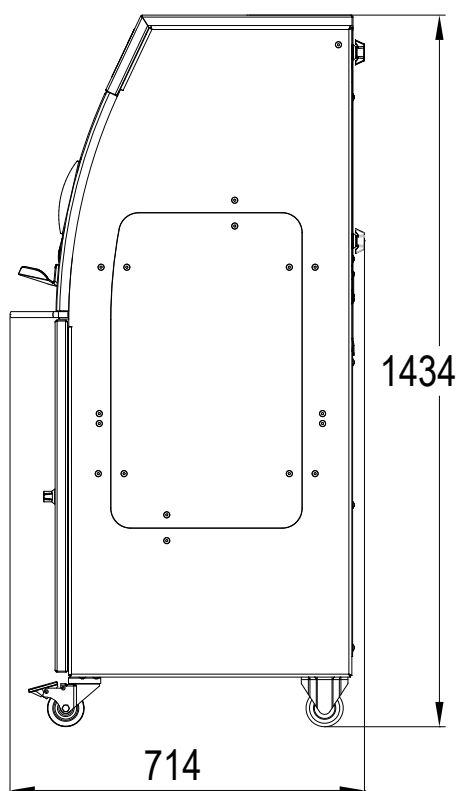


RAL 9010

SLIMPRO

- ✓ Die kompakteste am Markt mit kleineren Abmessungen als bei den Gatterschneidemaschinen dank eines vertikalen Schneidesystems
- ✓ Auswahl der Anzahl der Scheiben nach Einheit - ganzes oder halbes Brot
- ✓ Maximale Sicherheit
- ✓ Größte Hygiene
- ✓ In Edelstahl oder Farbe
- ✓ Ölfreier Schnitt

Von 110 bis 130 Scheiben/Minute





Automatische Kralle
Diese hält das Brot sicher während des Schneidens.
-Ergonomie
-Bedienerfreundlichkeit
-Schnelligkeit



Touch Screen
Einfach und schnell in der Bedienung.
Der Bediener kann hier eine Stärke zwischen 5 und 25 mm einstellen*.



Sicherheitshaube
Diese wird verriegelt während des Schneidens, sodass das Messer in dieser Zeit nicht zugänglich ist.

*Stärke in Abhängigkeit der Brotsorte auszuwählen.



Teflon beschichtetes Kreismesser
Mit einer besonderen Antihafbeschichtung, die den sauberen Schnitt ohne Beölung aller Brotsorten ermöglicht.



Senkrechtes Packblech
Zum einfachen Ablegen und Einpacken des Brotes.



Schnitt jeglicher Brotsorten möglich

- Brote bis zu 42cm Länge, 25cm Breite und bis zu 16/20cm Höhe.
- Warme Brote
- Kompakte, klebrige oder luftige Krume



Einfache Wartung
Dank eines spezifischen Modus erfolgt der Messerwechsel im Schneidekanal.
Wird der Schneidevorgang unterbrochen hilft Ihnen der Touch Screen.

SLIM PRO

EIGENSCHAFTEN

Maße des Schneidekanals (LxBxH) in cm	42 x 25 x 16
Schnittstärke (in mm)	Von 5 bis 25*
Anschlussleistung (in kW)	1,1
Stromversorgung	230 V einphasig
Nettogewicht (in kg)	210
Touch Screen	•
Ablage unten	•
Beleuchtung des Schneidebereichs	•
Messertyp und Maße (in mm)	Teflon-beschichtet Ø 260
Reinigungsmodi	•

NACH WAHL

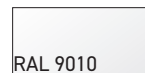
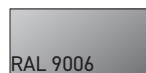
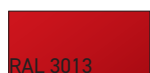
Auswahl von Standardfarben (nicht möglich in der Edelstahl Ausführung)*

•

OPTIONEN

Edelstahlgehäuse	•
Tütenhalter	•
Tütenablage	•
Holzverpackung	•
Sonderfarbe (nicht möglich in der Edelstahl Ausführung)	•

*Standardfarben







Qualität

Mit dem Konzept der SB-Brotschneidemaschinen können Ihre Kunden das Brot beim Kauf selbst schneiden. Alles, was zum Erhalt der Frische beiträgt, überzeugt Ihre Kunden und unterstützt Ihr Geschäft.

Produktivität

Die Mitarbeiter können sich anderen Aufgaben zuwenden, während der Kunde das Brot bequem selbst schneidet. Dieses Konzept wird einige der Leiter von Supermärkten rasch überzeugen können, um sich hier weiter vom Wettbewerb abheben zu können.

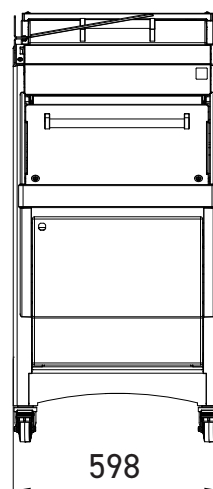
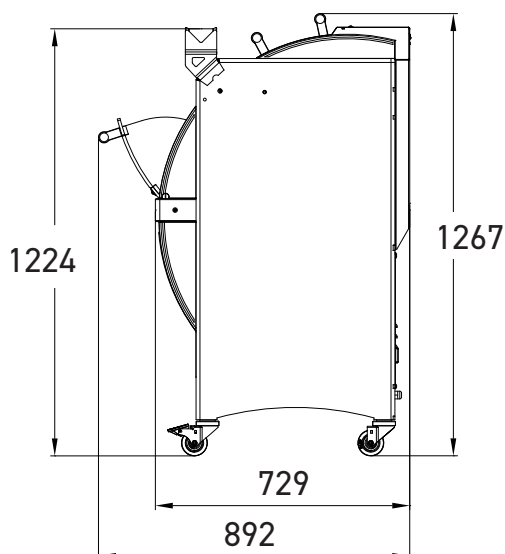
Sichere und einfache Bedienung

Das SB-Schneiden ist weit mehr als eine Maschine, es ist ein echtes Konzept: Bedienerhinweistafel, Stossfänger, Schutzabdeckungen und System zum Halten der Brote. Dank unserer Erfahrungen sind wir immer einen Schritt voraus.

NEW SELF

- ✓ Maximale Sicherheit durch doppelte Abdeckung, die während des Schneidvorgangs verschlossen bleibt.
- ✓ Herausnehmbarer und ergonomischer Krümelbehälter
- ✓ Automatischer Schneidzyklus für die einfache Bedienung
- ✓ Klare und eindeutige Bedienungsanleitung
- ✓ Stoßfänger zum Schutz der Maschine

bis zu 250 Schnitte/Stunde





Intelligent Slicing Concept (Patent von JAC)
Durchgehende Schneideautomatik in Abhängigkeit der Konsistenz des Brotes. Zum Schneiden von lockerem, knusprigem oder herzhafte Brot.

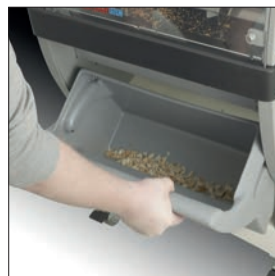


Jacfix

System, das die Scheiben am Schnittende in Position hält, um das Verpacken des Brotes zu vereinfachen.



Sicherheitsabdeckung vorn
Diese bleibt während des Schnitts geschlossen und bietet so maximale Sicherheit.



Herausnehmbarer Krümelbehälter
Zugang über Aufklappen der gesicherten Fronttür.
25 l Fassungsvermögen.



Sicherheitsabdeckung hinten
Sobald diese geschlossen wird, startet der Schneidvorgang und sie lässt sich während des Schneidens weder mechanisch, noch elektrisch öffnen.



Verfügbare Typen System M

Mikronisiertes Schmiersystem zum Schneiden von Brot mit hohem Roggenanteil oder klebriger Krume. Dieses von JAC entwickelte System garantiert einen minimalen Ölverbrauch (120 ml/1.000 Brote) und einen sauberen Schnitt.

Option Bedienhinweis



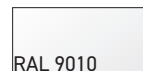
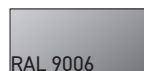
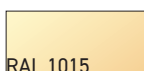
EIGENSCHAFTEN	NEW SELF 450	NEW SELF 450M
max. Brotgröße (LxBxH) (in cm)	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16
Motorleistung (in kW)	0,49	1,1
Nettogewicht (in kg)	210	220
Messertyp und Maße (in mm)	Stahl 13 x 0,5	Teflonbeschichtet 13 x 0,5
JAC FIX	•	•

NACH WAHL	NEW SELF 450	NEW SELF 450M
Schnittstärke (in mm)	9 - 18	9 - 12
Höhe des Brotschiebers	Besonders flach (50 mm) Flach (80 mm) Hoch (100 mm)	Misch (80 mm)
Stromversorgung	230 V einphasig 230 V dreiphasig 400 V dreiphasig	400 V dreiphasig
Standardfarben zur Auswahl*	•	•

OPTIONEN

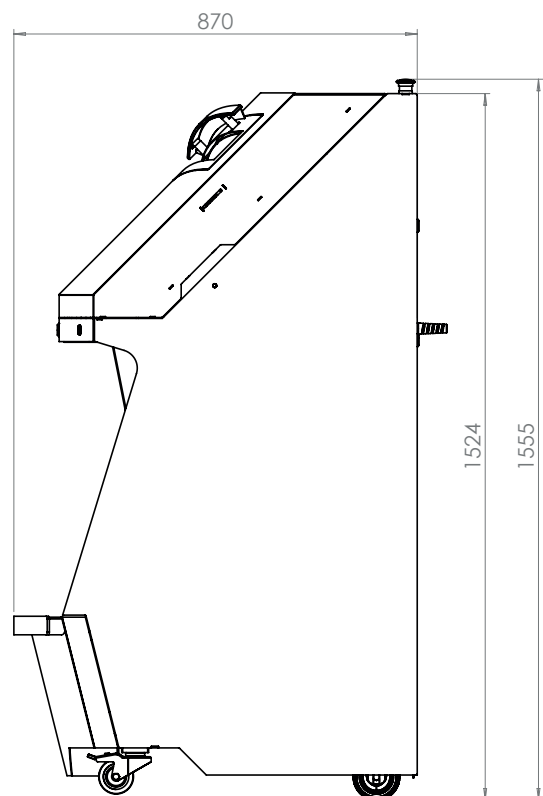
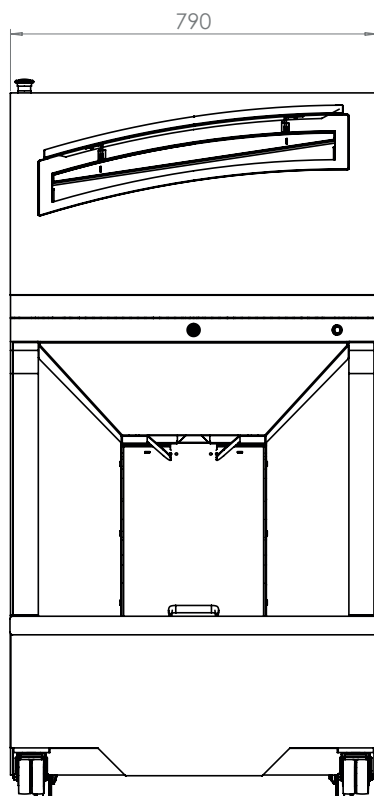
Stärkerer Motor	•	Standard
Zusätzliche Erhöhung 4 cm	•	•
Bedienhinweis	•	•
Tageszähler	•	Standard
Sonderfarbe	•	•
Spezialmesser	•	Standard teflon

*STANDARDFARBEN



BAGOBAG

- ✓ Ermöglicht das Schneiden von bis zu 60cm langen Baguettes
- ✓ Maximale Sicherheit dank verriegelter Abdeckung während des Schneidens
- ✓ Ergonomisch herausnehmbares Krümelfach
- ✓ Automatischer Schneidzyklus für eine einfache Benutzung
- ✓ Klare und präzise Hinweise
- ✓ Exklusives System zur Verpackung der geschnittenen Scheiben





Baguette-Ladebereich

Nach dem Öffnen der Schutzabdeckung genügt es, das Baguette in die Schneidemaschine einzulegen. Durch das Schließen der Schutzabdeckung wird der Betrieb der Schneidemaschine ausgelöst.



Entnahmebereich des geschnittenen und verpackten Baguettes

Die mit Plastikbeuteln bestückte Schneidemaschine tütet das geschnittene Baguette automatisch ein, der gefüllte Beutel kann nach dem Schneidevorgang einfach entnommen werden. So bleiben die Baguette-Scheiben frisch und vor Schmutz geschützt.

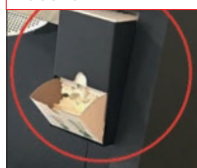
Zubehör

2000 Tüten



Zubehör

Clip box



EIGENSCHAFTEN

max. Brotgröße (LxBxH) (in cm)	8,5 x 60
Motorleistung (in kW)	0,40
Nettogewicht (in kg)	265
Stromversorgung	230V mono
Schnittstärke (in mm)	16

OPTIONEN

2000 Tüten	•
Clip box	•





Qualität

Mit dem Konzept der SB-Brotschneidemaschinen können Ihre Kunden das Brot beim Kauf selbst schneiden. Alles, was zum Erhalt der Frische beiträgt, überzeugt Ihre Kunden und unterstützt Ihr Geschäft.

Auswahl

Ihre Kunden können selbst die Schnittstärke in Abhängigkeit der Brotsorte auswählen. Auch dieser zusätzliche Service wird Ihre Kunden noch stärker an Sie binden.

Produktivität

Während das Brot geschnitten wird, kann das Personal sich anderen Aufgaben zuwenden. Dieses Konzept wird einige der Leiter von Supermärkten rasch überzeugen können, um sich hier weiter vom Wettbewerb abheben zu können.

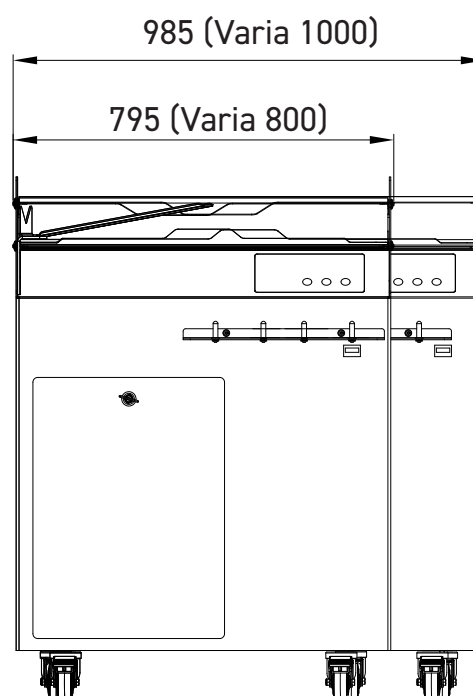
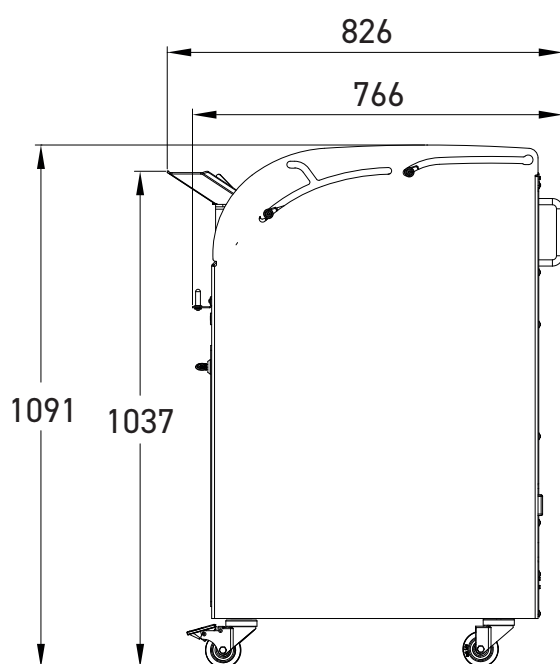
Sicherheit, Bedienerfreundlichkeit und Hygiene

Das SB-Schneiden ist weit mehr als eine Maschine, es handelt sich vielmehr um ein Konzept: Hinweistafel, einfache Bedienung, verschließbare Sicherheitshaube, Halten des Brotes vor dem Schnitt und System zum Halten des geschnittenen Brotes und absolute Hygiene (Edelstahl). Dank unserer umfassenden Erfahrungen, können wir Ihnen ein leistungsstarkes Konzept anbieten, das bereits zahlreiche Kunden überzeugt hat.

VARIA *SELF*

- ✓ Maximale Sicherheit
- ✓ Größte Hygiene
- ✓ In Edelstahl oder Farbe
- ✓ Ölfreier Schnitt

bis zu 120 Scheiben/Minute

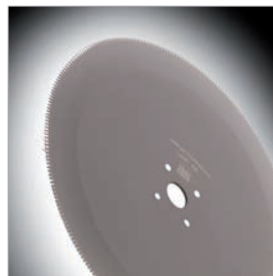




Automatische Kralle

Dieser stabilisiert das Brot während des Schneidens und sichert so die Handhabung des Brotes.

- Ergonomie
- Bedienerfreundlichkeit
- Schnelligkeit



Teflon beschichtetes Kreismesser

Als Antihafbeschichtung, die einen sauberen Schnitt aller Brotsorten ermöglicht.



Bedienfeld

Einfach und schnell in der Bedienung. Drei Schnittstärken ab Werk voreinstellbar.



Herausnehmbarer Krümelbehälter

Aus leichtem Material. Fassungsvermögen 18 l.



Sicherheitsabdeckung

Diese Verriegelt sich während des Schneidens, sodass das Messer in dieser Zeit nicht zugänglich ist.



Option

Tütenhalter

Zum einfachen Verpacken des Brotes.

*Stärke in Abhängigkeit der Brotsorte auszuwählen.

Option Bedienhinweis



Option Black Edition



EIGENSCHAFTEN

	VARIA SELF 800	VARIA SELF 1000
Abm. der Aufgaberampe (LxBxH) in cm	36 x 28,5 x 16	43 x 28,5 x 16
Schnittstärke (in mm)	Von 5 bis 25*	Von 5 bis 25*
Stromversorgung	400 V dreiphasig	400 V dreiphasig
Motorleistung (in kW)	1,1	1,1
Nettogewicht (in kg)	220	230
Reinigungsposition	•	•
Messertyp und Maße (in mm)	Teflon-beschichtet Ø 420	Teflon-beschichtet Ø 420

NACH WAHL

Auswahl von Standardfarben (nicht möglich in der Edelstahlausführung)**	•	•
---	---	---

OPTIONEN

Edelstahlgehäuse	•	•
Veredelung Black Edition	•	•
Tütenhalter	•	•
Bedienhinweis	•	•
Bauerbrot Halterung	•	•
Stromversorgung 60Hz	•	•
Sonderfarbe (nicht möglich in der Edelstahlausführung)	•	•

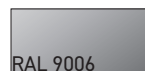
**Standardfarben



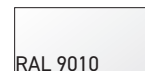
RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006

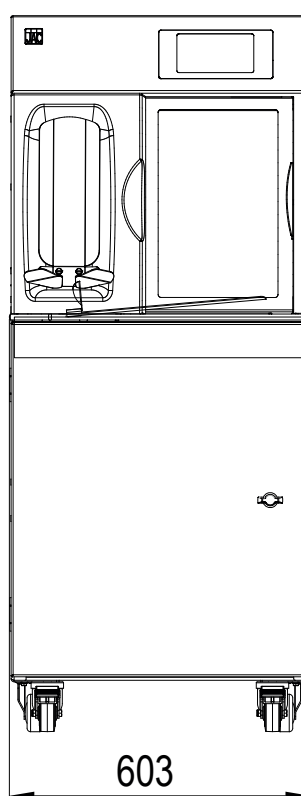
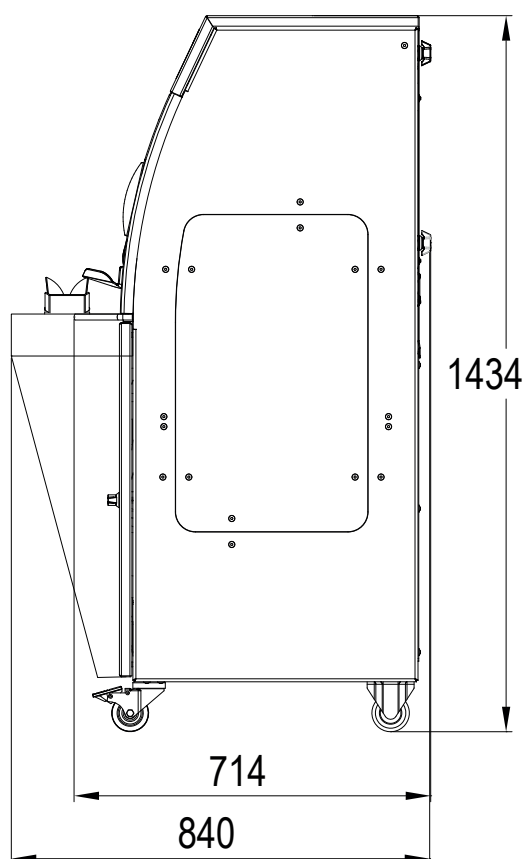


RAL 9010

SLIMSELF

- ✓ Die kompakteste am Markt mit kleineren Abmessungen als bei den Gatterschneidemaschinen dank eines vertikalen Schneidesystems
- ✓ Maximale Sicherheit
- ✓ Größte Hygiene
- ✓ In Edelstahl oder Farbe
- ✓ Ölfreier Schnitt

Von 110 bis 130 Scheiben/Minute





Automatische Kralle
Diese hält das Brot sicher während des Schneidens.
-Ergonomie
-Bedienerfreundlichkeit
-Schnelligkeit



Touch Screen
Einfach und schnell in der Bedienung.
Drei Schnittstärken ab Werk voreinstellbar*.



Sicherheitshaube
Diese wird verriegelt während des Schneidens, sodass das Messer in dieser Zeit nicht zugänglich ist.

*Stärke in Abhängigkeit der Brotsorte auszuwählen.



Teflon beschichtetes Kreismesser
Mit einer besonderen Antihafbeschichtung, die den sauberen Schnitt ohne Beölung aller Brotsorten ermöglicht.



Schnitt jeglicher Brotsorten möglich

- Brote bis zu 42cm Länge, 25cm Breite und bis zu 16/20cm Höhe.
- Warme Brote
- Kompakte, klebrige oder luftige Krume



Einfache Wartung
Dank eines spezifischen Modus erfolgt der Messerwechsel im Schneidekanal. Wird der Schneidevorgang unterbrochen hilft Ihnen der Touch Screen.

EIGENSCHAFTEN

SLIM SELF

Maße des Schneidekanals (LxBxH) in cm	42 x 25 x 16
Schnittstärke (in mm)	Von 5 bis 25*
Anschlussleistung (in kW)	1,1
Stromversorgung	230 V einphasig
Nettogewicht (in kg)	210
Touch Screen	•
Ablage unten	•
Beleuchtung des Schneidebereichs	•
Messertyp und Maße (in mm)	Teflon-beschichtet Ø 260
Reinigungsmodi	•

NACH WAHL

Auswahl von Standardfarben (nicht möglich in der Edelstahlausführung)*

•

OPTIONEN

Vorderer Tisch	•
Edelstahlgehäuse	•
Tütenhalter	•
Tütenablage	•
Bedienhinweis	•
Holzverpackung	•
Sonderfarbe (nicht möglich in der Edelstahlausführung)	•

Option



Vorderer Tisch
Kann mehr Krümel auffangen und ermöglicht die Anbringung einer horizontalen Brotablage. Dieser vordere Tisch hat eine Kautschuk-Stoßleiste zum Schutz vor aufprallenden Einkaufswagen.

*Standardfarben

RAL 3013

RAL 9005

RAL 9006

RAL 9010

es, parmesan,

4.7€

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

Tarip i empaten

(œufs brouillés, jambon d'ardennes, roquette)

10





Leistung

Der Markt der Snackkultur entwickelt sich rasant und diese Schneidemaschine wird dessen Anforderungen in hohem Maße gerecht.

Auch die Auswahl der angebotenen Snacks nimmt zu: vom Baguette über Brötchen und Bagels bis hin zum Hamburger. JAC bietet Ihnen die passende Lösung.

Einstellungen

Da sich die Essgewohnheiten ändern, bietet Ihnen JAC eine besonders vielseitige Brötchenschneidemaschine: Sie schneidet das Brot entweder ganz oder stückweise, das Kreismesser der Maschine ist höhenverstellbar und die Halteführungen sind einstellbar.

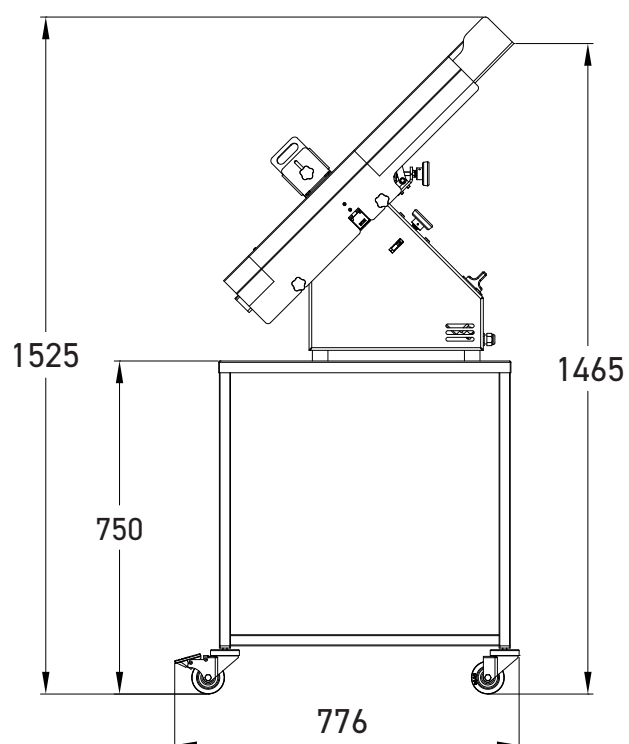
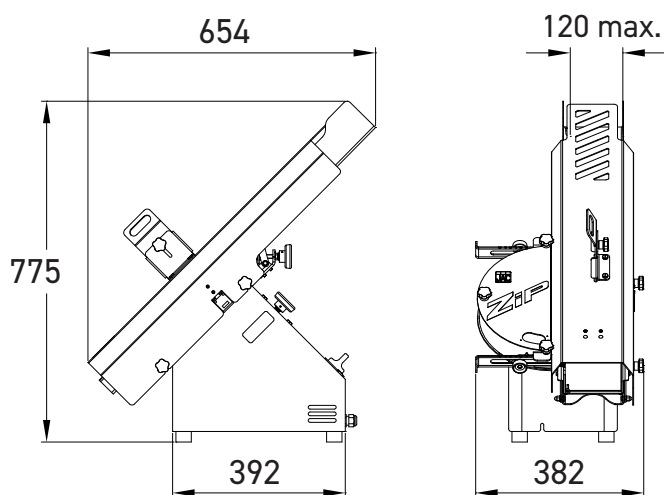
Ein ergonomisches Konzept

Da die einmalige Schnelligkeit der Maschine eine rationelle Organisation erfordert, bietet Ihnen JAC auch einen Satz an Zubehör, der die Gestaltung der Abläufe in Ihrem Betrieb erleichtert: eigenes Gestell und Behälter zur Aufnahme des geschnittenen Brotes auf Rollen.

ZIP

- ✓ Schnelligkeit
- ✓ Maximale Sicherheit
- ✓ Größte Hygiene
- ✓ Edelstahlgehäuse
- ✓ Mehrzwecksystem

bis zu 2.000 Schnitte/Stunde





Einstellung des Schneidunnels
Einstellung in Höhe und Breite, um die verschiedenen Brotsorten sicher in der Führung zu halten, was für einen sauberen und präzisen Schnitt sorgt.



Untergestell aus Edelstahl



Einstellung des Messers
Einstellung der Schnitthöhe und Tiefe des Brotes.



Aufnahmebehälter



Wagen für Behälter



Schutzklappe aus Edelstahl
Diese ist am Maschinenausgang befestigt und verhindert, dass die Finger in das Messer geraten können.



Fan
Für eine bessere Motorkühlung bei intensivem Gebrauch.

EIGENSCHAFTEN

ZIP

Abm. min./max. des Brotes (LxB) in mm	60 x 40 / 120 x 80
Stromversorgung	230 V einphasig
Motorleistung (in kW)	0,49
Nettogewicht (in kg)	35
Messertyp und Maße (in mm)	Stahl Ø 300

ZUBEHÖREN

Edelstahlgestell	•
Wannengestell	•
Zwei Aufnahmebehälter	•





Warenfluss

Das Schneiden spielt bei Ihren betrieblichen Abläufen eine entscheidende Rolle, sodass es Ihnen auf effektive Lösungen ankommt. In Abhängigkeit Ihres Ofens, der an Ihr Produktionsvolumen angepasst ist, muss auch das Schneiden des Brotes optimal auf Ihre Anforderungen abgestimmt sein. JAC hat die passende Lösung für Sie.

Produktivität

Unsere Maschinen für den kontinuierlichen Schneidebetrieb sind für den durchgehenden Einsatz ausgelegt - Einlegen / Schnitt / Entnehmen. Unabhängig davon, ob ein System mit Aufgabeband oder Aufgaberrampe verwendet wird, die kontinuierliche Beschickung der Maschine erlaubt das Schneiden von bis zu 1000 Broten in der Stunde.

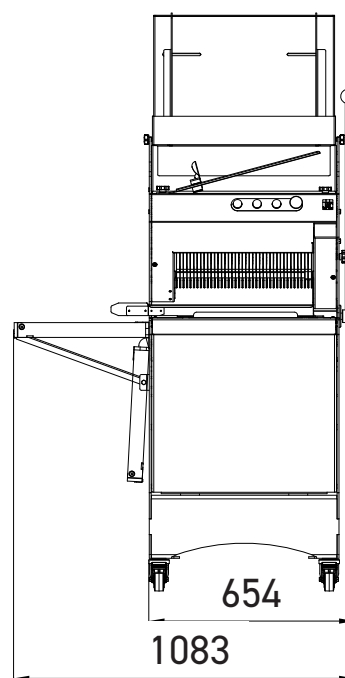
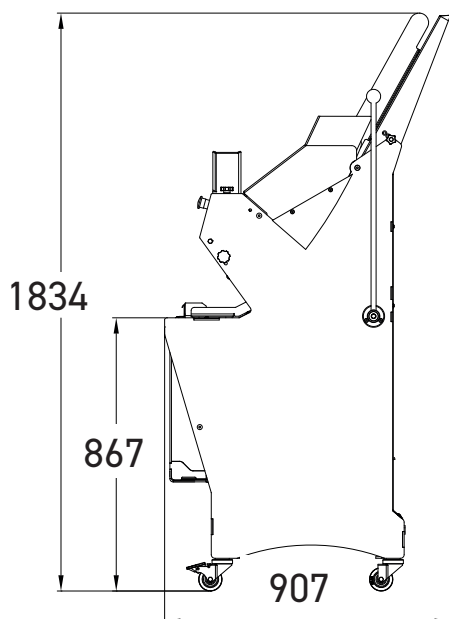
Abpacken

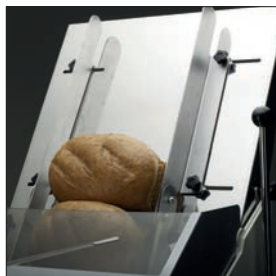
Auch die Ausgabe ist durch eigene Abpacklösungen an die hohe Arbeitsgeschwindigkeit der Maschine angepasst: Aufblasgerät oder Eintütdrehkreuz, JAC bietet Ihnen eine komplette Lösung.

CHUTE

- ✓ Spezifisch für das Schneiden von Toastbrot
- ✓ Maximaler Durchsatz durch kontinuierliches Schneiden
- ✓ Geringer Platzbedarf
- ✓ Wirtschaftlichkeit
- ✓ Ergonomisch durch Frontbeschickung

bis zu 500 Schnitte/Stunde





Aufgaberampe
Mit seitlichen Führungen zur Erhöhung der Durchsatzkapazität.



Herausnehmbarer Krümelbehälter
Zugang über Aufklappen der Fronttür, die auf zusätzlichen Zylindern geführt wird.
18 l Fassungsvermögen.



Einstellbare Brotpresse
Zur Einstellung des Drucks gegen das Brot für einen sauberen und präzisen Schnitt.



Brotführungen am Ausgang



Seitlicher Hebel
Zum Schneiden des letzten Brotes.



Option

Aufblasgerät Brotablage ausziehbar
Spart Zeit beim Verpacken.

EIGENSCHAFTEN

CHUTE 450

Max Brotgröße (LxB) (in cm)	44 x 16
Motorleistung (in kW)	0,49
Nettogewicht (in kg)	230
Messertyp und Maße (in mm)	Stahl 10 x 0,5

NACH WAHL

Schnittstärke (in mm)	11 - 18
Stromversorgung	230 V einphasig 230 V dreiphasig 400 V dreiphasig

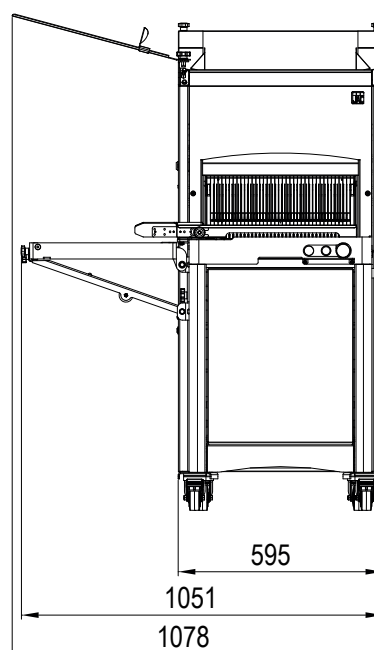
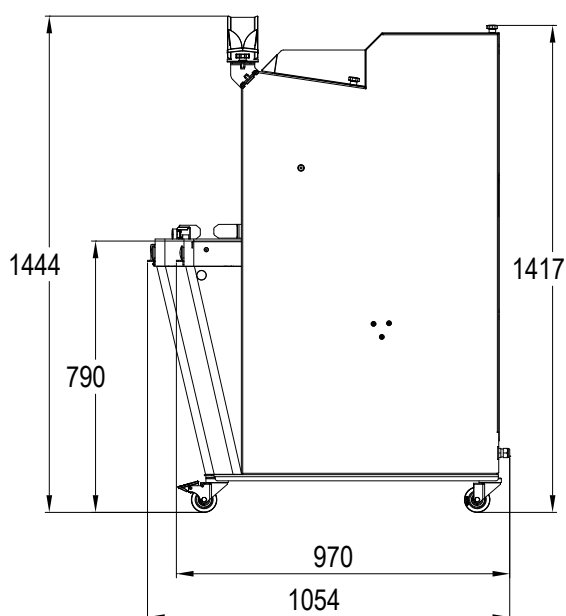
OPTIONEN

Ausziehbares Aufblasgerät Brotablage	•
Spezialmesser	•

SWIFT

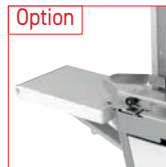
- ✓ Intelligent Slicing Control für automatisches Schneidemanagement
- ✓ Mehrformat-Schneiden für den Dauerbetrieb
- ✓ Ergonomie und Produktivität
- ✓ Schneller Schneidzyklus
- ✓ Ökonomisch
- ✓ Vielseitig

bis zu 300 Schnitte/Stunde





Intelligent Slicing Control (JAC-Patent)
Permanente automatische Abstimmung des Schneidvorgangs auf die Brotkonsistenz. So kann sowohl luftiges als auch knuspriges oder kompaktes Brot geschnitten werden und ohne Einstellung.

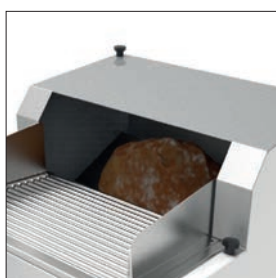


Aufblasgerät Brotablage ausziehbar
Spart Zeit beim Verpacken.



Frontaler Ladebereich für Brote in verschiedenen Formaten.

Der Ladebereich ist mit Rollen auf Kugellagern ausgestattet, die die Brote automatisch zum Kippbereich der Brote befördern. Er befindet sich direkt vor dem Bediener und sorgt damit für eine optimale Handhabung der Brote. Die Schneidmaschine passt sich ohne Voreinstellung automatisch dem entsprechenden Brotformat an und sorgt damit für noch mehr Zeitersparnis und Ergonomie.



Gesicherter Kippbereich der Brote.

Der Kippbereich ist eine Übergangszone zwischen der Ladefläche und dem Schneidebereich. Sobald ein Brot den Kippbereich erreicht hat, wird dieser geschwenkt, um das Brot in den Schneidebereich zu befördern. Dieser Bereich ist durch Zellen gesichert, die seinen Betrieb blockieren, falls der Bediener seine Hand oder einen Gegenstand in den Bereich einführt. Eine mechanische Sperre verhindert das Vorrücken neuer Brote während des Kippens.



Verpackungsbereich

Das Beutelgebläse in der Verlängerung des Aufnahmebereichs ermöglicht das Verpacken der Brote mit nur einem Handgriff.

EIGENSCHAFTEN	SWIFT 450	SWIFT 450M 
Max Brotgröße (LxB) (in cm)	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16
Motorleistung (in kW)	0,49	1,1
Nettogewicht (in kg)	220	235
Messertyp und Maße (in mm)	Stahl 13 x 0,5	Teflon 13 x 0,5
ISC Moduswahlschalter	•	•

AU CHOIX		
Schnittstärke (in mm)	11 - 18	9 - 12
Stromversorgung	230 V einphasig 230 V dreiphasig 400 V dreiphasig	400 V dreiphasig

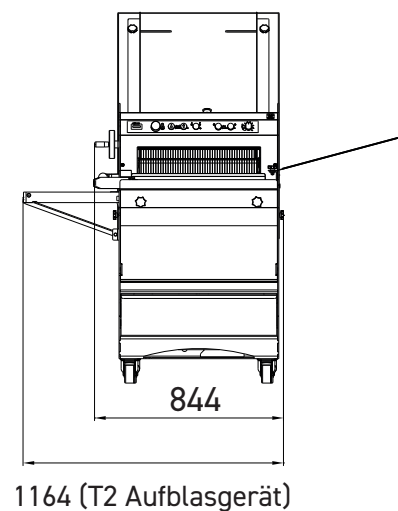
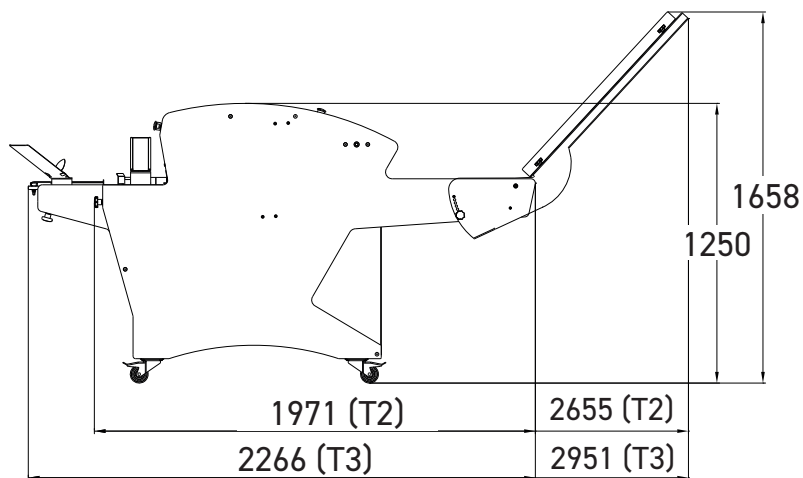
NACH WAHL		
Stärkerer Motor	•	Standard
Ausklappbares Beutelgebläse	•	•
Erhöhung um 4 cm	•	•
Tageszähler	•	Standard
Spezialmesser	•	Standard teflon

FULL

- ✓ Kontinuierlicher Schnitt aller Brotsorten
- ✓ Hohe Arbeitsgeschwindigkeit durch motorisierte Aufgabebänder
- ✓ Absolute Robustheit
- ✓ Einstellbare Arbeitsgeschwindigkeit



bis zu 1.000 Schnitt/Stunde





Bedienfeld in der Front
Motorbetriebene Einstellung der Stellung des oberen Aufgabebands (Brothöhe). Neben dem Bedienfeld in der Front befindet sich ein Betriebsstundenzähler, der die Arbeitszeiten präzise aufzeichnet.



Full 520 T2

Wegklappbares Aufblasgerät
Zeitersparnis beim Abpacken



Aufgabeband hinten
Regelmäßiger kontinuierlicher Schnitt durch einstellbare Seitenführungen.

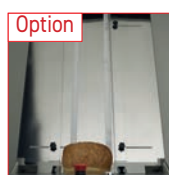


Full 520 T3

Motorbetriebenes Ausgabeband
Mit einstellbaren Führungen, die das Brot nach dem Schnitt in Position halten.



Drehzahlregler
Einstellung der Schnittgeschwindigkeit in Abhängigkeit der Brotsorte.



Aufgaberrampe
Mit Seitenführungen für eine höhere Aufgabekapazität.

EIGENSCHAFTEN

	FULL 520 T2	FULL 520 T3
Max Brotgröße (LxB) (in cm)	52 x 16	52 x 16
Ausziehbares Aufblasgerät Brotablage	•	
Motorbetriebenes Ausgabeband		•
Motorleistung (in kW)	1,1	1,1
Nettogewicht (in kg)	365	385
Messertyp und Maße (in mm)	Stahl 13 x 0,7	Stahl 13 x 0,7

NACH WAHL

Schnittstärke (in mm)	11 - 18	11 - 18
Stromversorgung	230 V dreiphasig 400 V dreiphasig	230 V dreiphasig 400 V dreiphasig

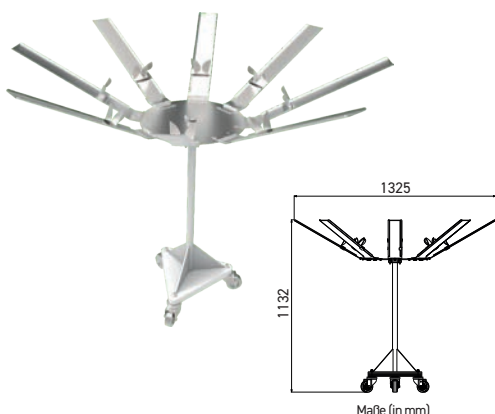
OPTION

Aufgaberrampe

•

Eintütdrehkreuz

Ermöglicht das schnelle Abpacken der kontinuierlich ausgegebenen Brote.



Aufblasgerät

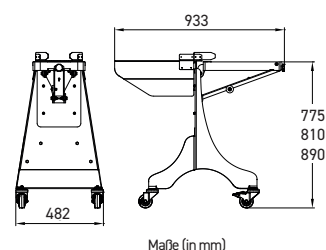
Zusätzliches und bewegliches Aufblasgerät.



EIGENSCHAFTEN

Motor

230 V einphasig



Wir unterstützen Sie in der Auswahl der passenden Brotschieber und Messer

Die Schnittqualität Ihrer künftigen Maschine von JAC hängt auch von den Konfigurationen ab, für die Sie sich beim Kauf der neuen Brotschneidemaschine entscheiden.

Ein perfekter Schnitt hängt von drei Elementen ab: dem guten Verhältnis zwischen Höhe des Brots und dem Brotschieber, der Qualität der Messer in Bezug auf die Festigkeit des Brotes, der Krume und Kruste, der Leistung des Motors, der die mechanischen Komponenten antreibt und somit während des gesamten Schneidvorgangs für eine konstante Leistung sorgt.

Bestimmen Sie erst das Brot



Ermitteln Sie zunächst die durchschnittliche Höhe Ihrer Brote und geben Sie dann die passende Höhe für den Brotschieber vor. Dies stellt sicher, dass das Brot ohne Verformen an die Messer geschoben wird. Wir empfehlen Ihnen den Schieber mit dem größten Einstellbereich.



Dann ermitteln Sie die Brotfestigkeit: ist die Kruste hart oder sehr hart? Die Krume weich oder saftig? Welche Schnittstärke sollen die Scheiben haben?



Über diese Antworten lässt sich der optimale Messertyp für einen sauberen und präzisen Schnitt ermitteln. Außerdem kann jetzt die Entscheidung für oder gegen einen Schieber mit integrierter Schmierung getroffen werden.

Die Qualität und Zuverlässigkeit des Schneidverfahrens ergibt sich auch aus der konstanten Führung über die Messer. Dementsprechend muss der Motor ausgewählt werden, der sich am besten für die täglichen Schnittaufgaben eignet.



Normaler Schieber
seriell: 0,49 kW
Verstärkt: 1,1 kW (Option)

Schieber mit Schmierung
Manuell: Motor 1,1 kW
Automatisch: Motor 1,5 kW

HÖHE DER BROTE

NORMALE KRUSTE & KRUME



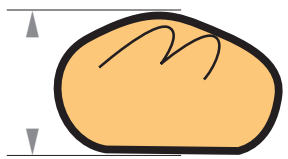
40 mm > 80 mm



SEHR TIEF - 50 mm



70 mm > 130 mm

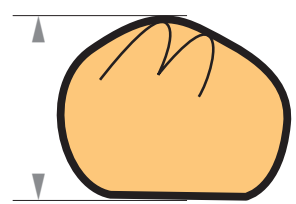


Standardkonfiguration

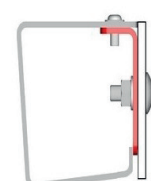
TIEF - 80 mm



90 mm > 160 mm



HOCH - 100 mm



HARTE KRUSTE & KOMPAKTE KRUME



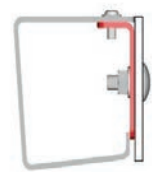
SEHR TIEF - 50 mm



Option Verstärkter Motor



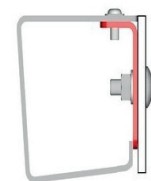
TIEF - 80 mm



Option Verstärkter Motor



HOCH - 100 mm



Option Verstärkter Motor



HARTE KRUSTE & KLEBRIGE KRUME KONFIGURATION MISCH



MISCH - 80 mm



Verstärkter Motor



MISCH - 80 mm



Verstärkter Motor



MISCH - 80 mm



Verstärkter Motor







Alleinstellung

Mit einem größeren Angebot heben Sie sich stärker vom Wettbewerb ab. Als Profi arbeiten Sie mit Ihrem Know-how und verleihen jedem Ihrer Brote eine persönliche Note und würzen es mit Ihrem Können. Ihr Sauerteig unterstützt Sie dabei.

Haltbarkeit und Aromen

Sauerteig unterstützt die Entfaltung von Aromen und optimiert die Haltbarkeit des Brotes. Dieses natürliche Verbesserungsprodukt vereinfacht die Teigbearbeitung und optimiert die Qualität Ihrer Produktion.

Einfachheit

Mit Tradilevain wird die tägliche Produktion von Sauerteig zum Kinderspiel. Einfach 50 % heißes Wasser und 50 % Mehl eingeben, das Programm starten und die Maschine übernimmt die gesamte Misch- und Rührarbeit. Die Rührtechnik reduziert den Reinigungs- und Wartungsaufwand auf ein absolutes Minimum.

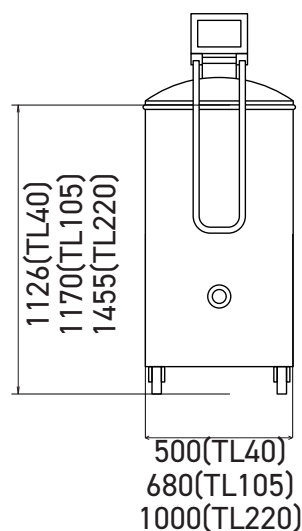
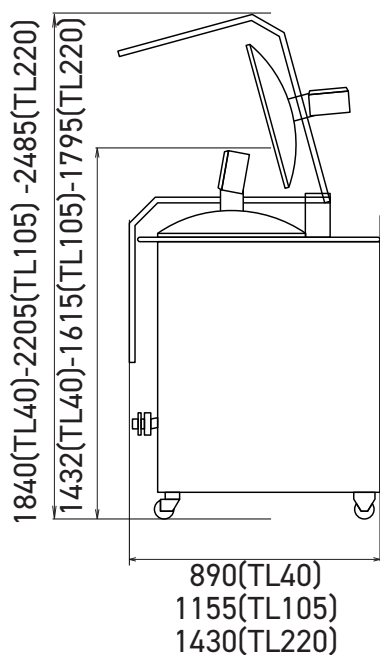
Homogenität

Tradilevain ermöglicht eine höchst homogene Produktion von Sauerteig. Die Maschine hält die Säure und Aromen konstant, damit Ihre Kunden jeden Tag aufs Neue ihr Lieblingsbrot mit nach Hause nehmen können.

TRADILEVAIN

- ✓ Gewährleistet die erforderliche Homogenität und Stabilität des Sauerteigs
- ✓ Einfache Bedienung und bequeme Reinigung
- ✓ Struktur und Gehäuse aus Edelstahl
- ✓ Exklusives Mischsystem

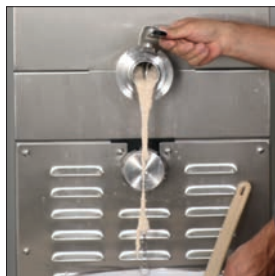
40 bis 220 l/Charge





Bedienfeld

Zur Steuerung und Einstellung der Misch-, Fermentier- und Konservierungszyklen. Informiert den Bediener zum Fortschritt der Zyklen.



Zwei Auslässe

Der Ablasshahn oben sorgt dafür, dass eine Mindestmenge an Sauerteig als Anstellgut immer in der Maschine bleibt. Das Ablassventil unten ermöglicht die vollständige Entleerung.



Exklusives Mischsystem

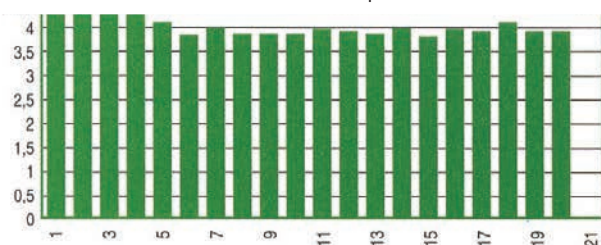
Für ein homogenes Ergebnis. Zudem senkt das eingetauchte Rührwerk den Reinigungs- und Wartungsaufwand auf das absolute Minimum.



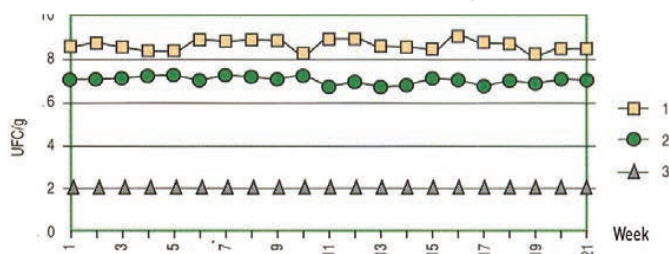
Dicht schließender Deckel

Mit ihrer abnehmbaren hermetisch schließenden Dichtung garantiert die Tradilevain eine hohe Stabilität des Sauerteigs.

Dauerhafte Stabilität des pH-Wertes



Dauerhafte Stabilität des mikrobiellen Gleichgewichts



EIGENSCHAFTEN

	TL40	TL105	TL220
Nutzbares Fassungsvermögen (in l)	40	105	220
Fassungsvermögen des Tanks (in l)	80	210	450
Motorleistung (in kW)	1,6	3,6	6,25
Nettogewicht (in kg)	200	290	420

NACH WAHL

Stromversorgung	230 V dreiphasig 400 V dreiphasig	230 V dreiphasig 400 V dreiphasig	230 V dreiphasig 400 V dreiphasig
-----------------	--------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------





Zuverlässigkeit

Bei der Teigteilung handelt es sich um einen kritischen Schritt in der Teigverarbeitung und JAC hat sich hier für eine entsprechend anspruchsvolle Technik entschieden: verstärkter Kolben, Alugusspressplatten bei der rechteckigen DIV mit EASY-CLEAN-Bearbeitung, Start-and-Stop-System, Edelstahlmesserstern und rechteckigem Edelstahlwanne. Diese Vorteile garantierten die hohe Beliebtheit der Maschine am Markt.

Sorgfältige Teigbearbeitung

Der hydraulische Teigteiler spielt eine entscheidende Rolle in der Herstellung. Hier kommt es auf größte Qualität an: die Maschinen müssen feste Teige mit Kraft und feine, fermentierte Teige schonen um deren Beschaffenheit zu bewahren. Und das alles bei solider, schneller und laufruhiger Bearbeitung.

Ergonomie und Hygiene

Angepasste Arbeitshöhe, Betätigungsgriff, Mehlstaubauffangsystem, automatisches Hochfahren der Messer serienmäßig,... Diese technischen Ergebnisse beruhen auf langjährigen Erfahrungen.

DIV DIV-R

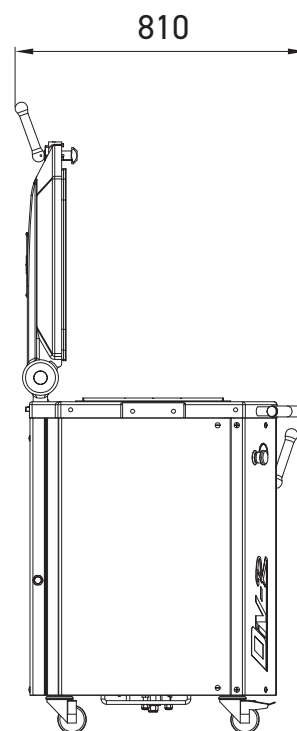
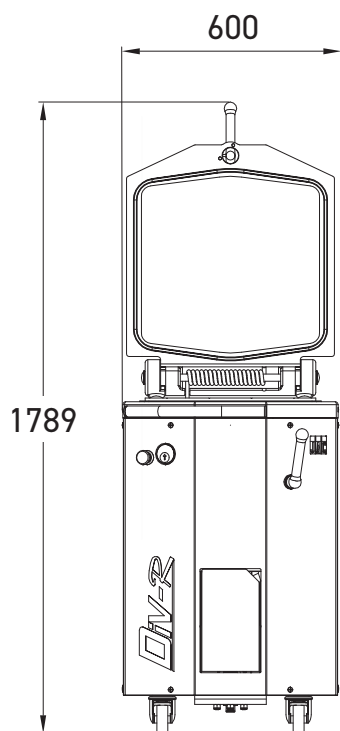
- ✓ Steigerung der Produktivität
- ✓ Einfache Reinigung
- ✓ Laufruhe (-65 dB)
- ✓ Einstellung des Drucks (nur bei der DiV-R)
- ✓ Edelstahlverkleidung
- ✓ 16 oder 20 Teilungen

Bis zu 900 Stück/Stunde



DIV ●

DIV-R ■





Nachgeschärfte Edelstahlmesser
Mit automatischer Anhebung zur Erleichterung von Wartungsarbeiten.



DIV / DIV-R



Diese extrem widerstandsfähige Behandlung durchzieht das gesamte Material und sorgt für außerordentliche Anti-Haftbedingungen, die sich im Laufe der Zeit noch weiter verbessern.



DIV / DIV-R

Edelstahlwanne
Optimale Hygiene und bequeme Wartung.



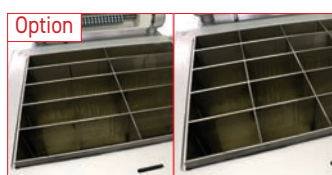
DIV-R

Einstellbarer Druck
Verhindert das Entgasen der verschiedenen Teigsorten.



DIV-R

Mehlstaubauffangsystem
Vermeidet die Verteilung von Mehlstaub.



10 / 20 Teilungen
Für die Arbeit mit 10 Teilungen (230 mm x 75 mm) oder 20 Teilungen (115 mm x 75 mm).

EIGENSCHAFTEN

	DIV 16	DIV 20	DIV 20
Abmessungen der rechteckigen Wannen (LxBxH) (in mm)	n/a	n/a	460 x 387 x 125
Abmessungen der Gusswanne (LxL) (in mm)	n/a	n/a	115 x 75
Abmessungen der runden Wannen (DxH) (in mm)	464 x 125	464 x 125	n/a
Gewicht min. max. der Teiglinge (in g)	125 / 1.125	100 / 900	150 / 950
Fassungsvermögen der Wanne (in kg)	18	18	19
Gewicht min./max. (in g) in der Stellung 10 Teilungen	n/a	n/a	300 / 1.900
Automatisches Hochfahren der Messer	•	•	•
Motorleistung (in kW)	1,5	1,5	1,5
Nettogewicht (in kg)	260	260	260
	n/a	n/a	•

NACH WAHL

	DIV 16	DIV 20	DIV 20
Stromversorgung	230 V dreiphasig 400 V dreiphasig	230 V dreiphasig 400 V dreiphasig	230 V dreiphasig 400 V dreiphasig

OPTIONEN

Schutzgriff	•	•	•
10 / 20 Teilungen	n/a	n/a	•
Easyflour	n/a	n/a	•
Stromversorgung 230 V einphasig 50-60 Hz(nicht mit der Option 10/20 Teilungen)	•	•	•
Stromversorgung 230 V - 380 V dreiphasig 60 Hz	•	•	•
Holzverpackung	•	•	•

EIGENSCHAFTEN

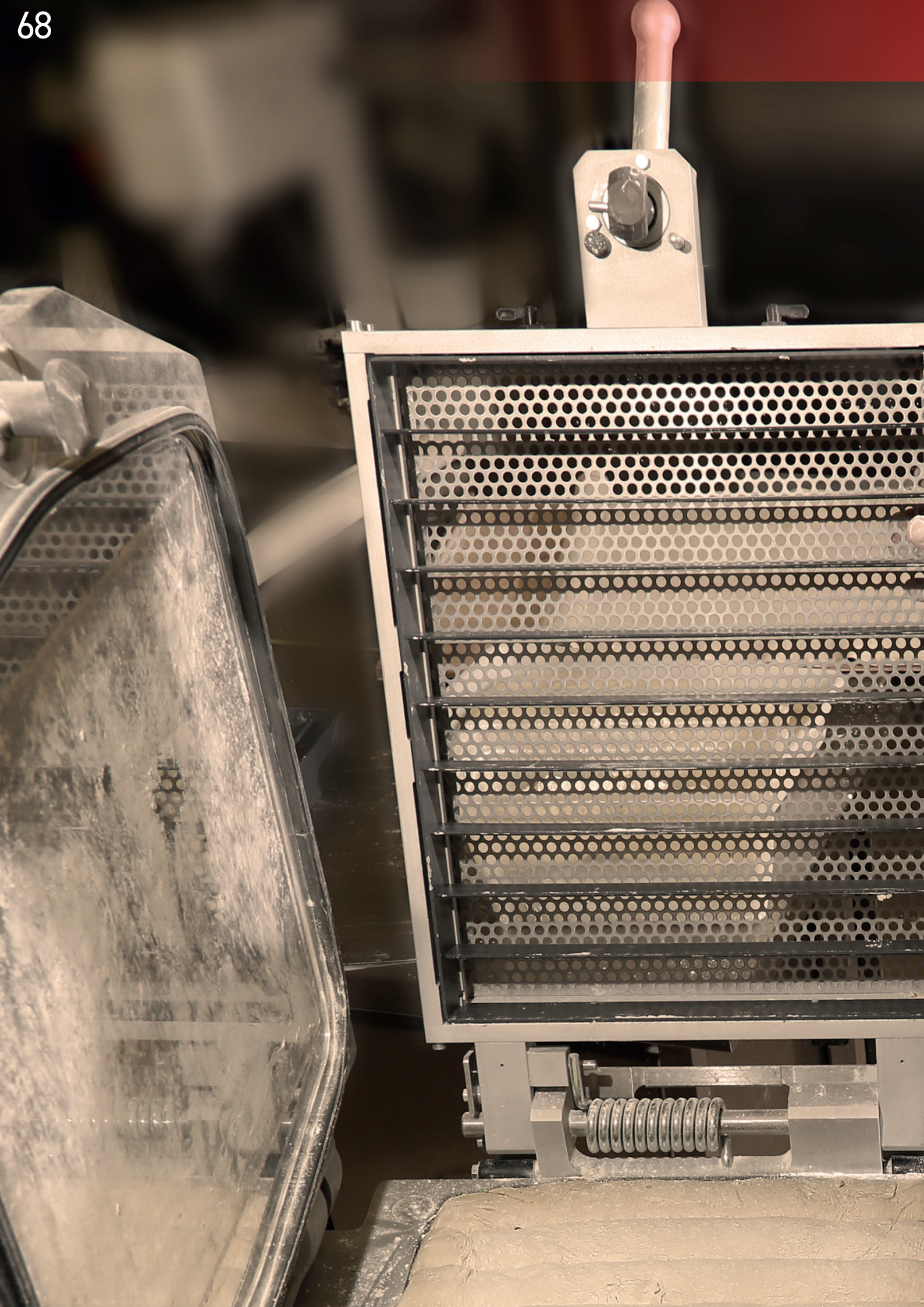
	DIV-R 16	DIV-R 20	DIV-R 20
Abmessungen der rechteckigen Wannen (LxBxH) (in mm)	n/a	n/a	460 x 387 x 125
Abmessungen der Gusswanne (LxL) (in mm)	n/a	n/a	115 x 75
Abmessungen der runden Wannen (DxH) (in mm)	464 x 125	464 x 125	n/a
Gewicht min. max. der Teiglinge (in g)	125 / 1.125	100 / 900	150 / 950
Fassungsvermögen der Wanne (in kg)	18	18	19
Gewicht min./max. (in g) in der Stellung 10 Teilungen	n/a	n/a	300 / 1.900
Mehlstaubauffangsystem	•	•	•
Automatisches Hochfahren der Messer	•	•	•
Einstellbarer Druck	•	•	•
Mehlauffangbehälter	•	•	•
Schutzgriff	•	•	•
Motorleistung (in kW)	1,5	1,5	1,5
Nettogewicht (in kg)	265	265	265
	n/a	n/a	•

NACH WAHL

	DIV-R 16	DIV-R 20	DIV-R 20
Stromversorgung	230 V dreiphasig 400 V dreiphasig	230 V dreiphasig 400 V dreiphasig	230 V dreiphasig 400 V dreiphasig

OPTIONEN

10 / 20 Teilungen	n/a	n/a	•
Fullmatic	•	•	•
Easyflour	n/a	n/a	•
Stromversorgung 230 V einphasig 50-60 Hz(nicht mit der Option 10/20 Teilungen)	•	•	•
Stromversorgung 230 V - 380 V dreiphasig 60 Hz	•	•	•
Holzverpackung	•	•	•





(R)evolution

Gestalten Sie Ihre Backstube um und realisieren Sie Ihre Ziele: Sie können den ganzen Tag über warmes Brot anbieten, Ihre Rentabilität durch die Teigverarbeitung über bis zu 72 Stunden steigern und mit einem Konzept, das Sie ein Brot auch in 30 Minuten backen lässt (Teilung/Backen), Ihren Aktionsradius massiv erweitern und den Platzbedarf optimieren.

Ein Produktangebot, das wahrhaft abgerundet ist

Diviform: Für Teige mit hoher Teigausbeute. Diviform+: Für alle Teigsorten durch eigenen Pressdeckel.
Tradiform: Alle Teigsorten Teilung in der Mulde oder über Gitter.

Ein Gesamtkonzept

Arbeitstische, eine Auswahl aus 80 Gittern, Regalgestelle mit Wannen in gut durchdachten Abmessungen: alles ist für eine vollständige Lösung und für eine leistungsstarke Arbeitsumgebung vorgesehen.

DIVIFORM DIVIFORM+

- ✓ Modulare Lösung dank Teil-/Formgittern
- ✓ Schnelle und effiziente Arbeit
- ✓ Geringer Platzbedarf
- ✓ Pressdeckel (nur bei der DIVIFORM+)
- ✓ Edelstahlgehäuse

400 bis 3000 Stück/ Stunde

*je nach verwendetem Gitter

1066



DIVIFORM

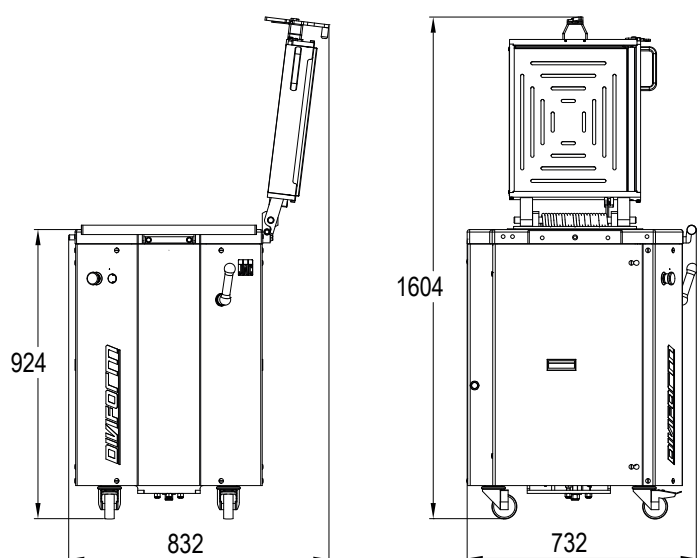
Seitlicher Rahmen rechts
inbegriffen, Verkauf ohne
Gitter

772

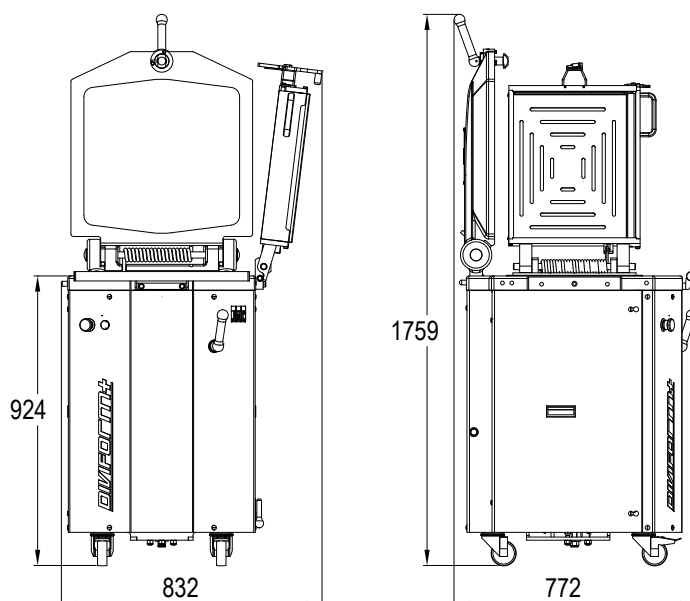
DIVIFORM+

Seitlicher Rahmen rechts
inbegriffen, Verkauf ohne
Gitter

DIVIFORM



DIVIFORM+



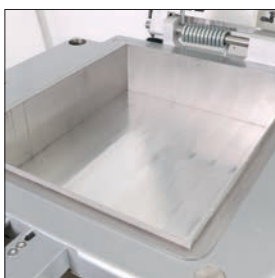


Easylock

Automatisches Einrasten des Gitterhalters Während seines Schließvorgangs verriegelt sich der Gitterhalter automatisch und starten den automatischen Teilungszyklus.



Seitlicher Rahmen rechts
Kompatibel mit allen Form-Factory-Gittern.



Edelstahlmulde
Für optimale Hygiene und bequeme Wartung.



Griff zum Schutz und zur Betätigung der Maschine
Für ein leichtes Verschieben der Maschine.



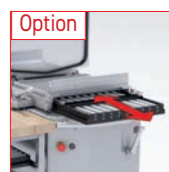
DIVIFORM+

Pressdeckel
Zum Ausgleichen des Teigs.



DIVIFORM+

Druckeinstellung (20 bis 40 bar)
Vermeidet das Entgasen der verschiedenen Teigsorten.



click&cut!

Schneller Gitterwechsel



Fullmatic

Automatischer Press- und Schneidezyklus



Easyflour

Integrierter Easyflour-Mehlstreuer



Gitterablage links und/oder rechts

EIGENSCHAFTEN

	DIVIFORM	DIVIFORM+
Abmessungen der Mulden (LxBxH) (in mm)	460 x 387 x 125	460 x 387 x 125
Fassungsvermögen der Mulden (in kg)	5	5
Pressdeckel		•
Verwendung von Halbgittern	•	•
Auslieferung mit Rahmen für Gitter	•	•
Motorleistung (in kW)	1,5	1,5
Nettogewicht (in kg)	260	285

NACH WAHL

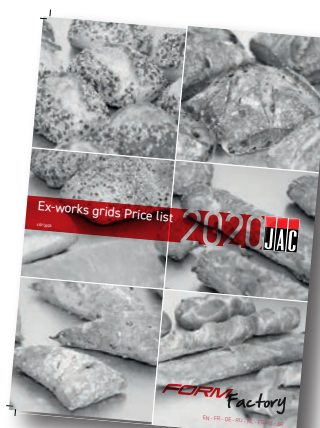
Stromversorgung	230 V dreiphasig 400 V dreiphasig	230 V dreiphasig 400 V dreiphasig
-----------------	--------------------------------------	--------------------------------------

OPTIONEN

click&cut!

Gitterablage links und/oder rechts	•	•
Gitterablagenerweiterung	•	•
Stromversorgung 230 V einphasig 50-60 Hz	•	•
Stromversorgung 230 V - 380 V dreiphasig 60 Hz	•	•
Holzverpackung	•	•
Fullmatic	•	•
Easyflour	•	•
Zweitägig Schulung	•	•

**Im Katalog werden
mehr als 100
Formgitter angeboten:
Die Entscheidung liegt
ganz bei Ihnen!**



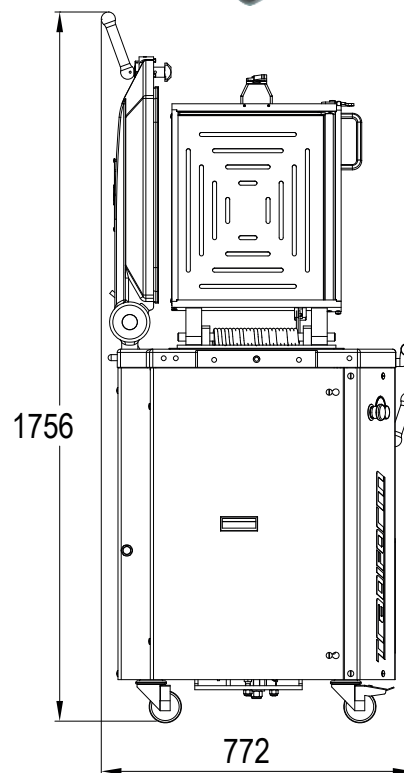
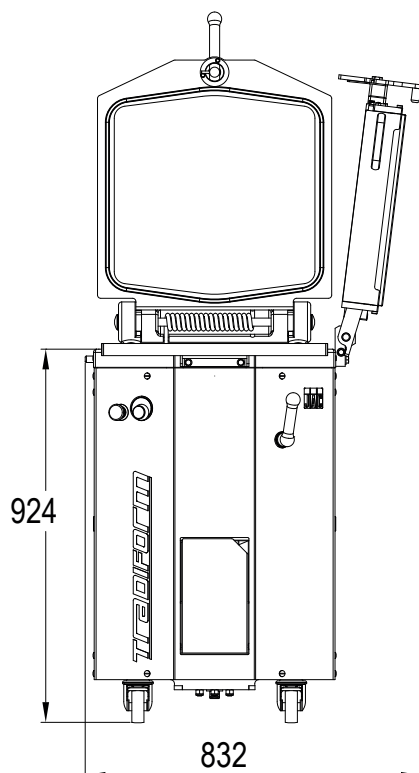
TRADIFORM

- ✓ Modulare Lösung dank Teil-/Formgittern
- ✓ Schnelle und effiziente Arbeit
- ✓ Mehrzwecksystem
- ✓ Geringer Platzbedarf
- ✓ Pressdeckel
- ✓ Edelstahlgehäuse

Teilung in der Mulde mit bis zu 900 Stück/h

Teigteilung und Formgebung mit bis zu 3.000 Stück/h*

*je nach verwendetem Gitter





Easylock

Automatisches Einrasten des Gitterhalters Während seines Schließvorgangs verriegelt sich der Gitterhalter automatisch und starten den automatischen Teilungszyklus.



Diese extrem widerstandsfeste Behandlung durchzieht das gesamte Material und sorgt für außerordentliche Anti-Haftbedingungen, die sich im Laufe der Zeit noch weiter verbessern.



Mehlstaubauffangsystem Vermeidet die Verteilung von Mehlstaub.



Mehlstaubauffangsystem Vermeidet die Verteilung des Mehls.



Edelstahlmulde und -Messer Automatisches Anheben der Messer zur Erleichterung der Wartung.



click&cut!

Schneller Gitterwechsel



Fullmatic

Automatischer Press- und Schneidezyklus

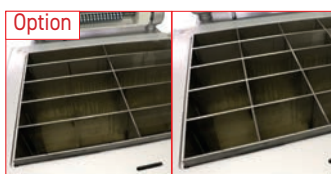


Easyflour

Integrierter Easyflour-Mehlstreuer



Gitterablage links und/oder rechts



10 / 20 Teilungen Für die Arbeit mit 10 Teilungen (230 mm x 75 mm) oder 20 Teilungen (115 mm x 75 mm).

EIGENSCHAFTEN TRADIFORM

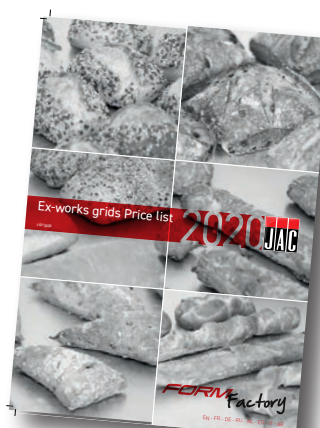
Abmessungen der Mulden (LxBxH) (in mm)	460 x 387 x 125
Abmessungen der Gussköpfe (LxL) (in mm)	115 x 75
Gewicht min./max. der Teiglinge (in g)	150 / 950
Fassungsvermögen der Mulde (in kg)	19
Easylock	•
Pressdeckel	•
Automatisches Hochfahren der Messer	•
Mehlstaubauffangsystem	•
Gewicht min./max. (in g) in der Stellung 10 Teilungen	300 / 1.900
Motorleistung (in kW)	1,5
Nettogewicht (in kg) (mit Rahmen)	285

NACH WAHL

Stromversorgung	230 V dreiphasig 400 V dreiphasig
-----------------	--------------------------------------

OPTIONEN

click&cut!	•
10 / 20 Teilungen	•
Gitterablage links und/oder rechts	•
Gitterablagenerweiterung	•
Stromversorgung 230 V einphasig 50-60 Hz (nicht mit der Option 10/20 Teilungen)	•
Stromversorgung 230 V - 380 V dreiphasig 60 Hz	•
Holzverpackung	•
Fullmatic	•
Easyflour	•
Zwzitägig Schulung	•



Im Katalog werden mehr als 100 Formgitter angeboten: Die Entscheidung liegt ganz bei Ihnen!

PANIFORM

- ✓ Integrierter Bemeher
- ✓ Steuerung des Drucks und der Presszeit
- ✓ Automatischer Press- und Schneidezyklus
- ✓ Automatischer Druckentweichungszyklus
- ✓ Automatisches Anheben der Teiglinge beim Öffnen der Abdeckung oder des Gitters
- ✓ Automatisches Einrasten des Gitterhalters

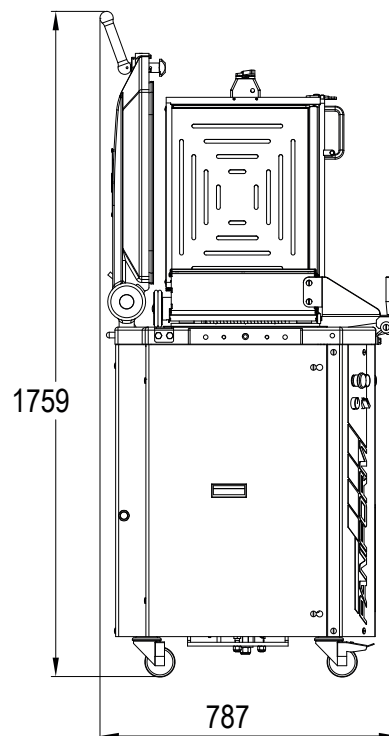
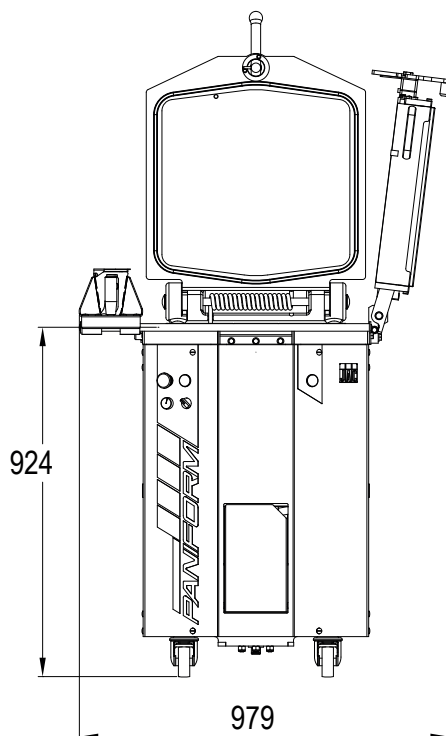
Teigteilung in der Mulde bis 900 Stück/Stunde

Teigteilung in der Mulde bis 3.000 Stück/Stunde*

*je nach verwendetem Gitter

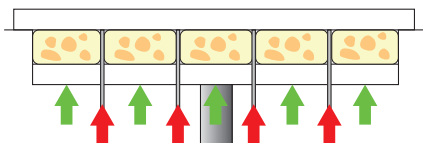


Gitter nicht im
Lieferumfang enthalten



StressControl

Zur besseren Steuerung der Teigentgasung. Differenzierte Steuerung von **Schneidedruck** und **Pressdruck**.



click&cut!

Schneller, ergonomischer Gitterwechsel



Easyflour

Integrierter patentierter Easyflour-Mehlstreuer
Ermöglicht das Bemehlen der Teigmulde in einer einzigen linearen Bewegung



Easy Clean
technology

Easy Clean-Behandlung der Gussköpfe

Das Material wurde mit dieser extrem widerstandsfähigen Behandlung imprägniert, die außerordentlichen Antihafteigenschaften werden bei der Benutzung immer besser.



Fullmatic

StressControl-System: Differenzierte Steuerung von Pressdruck und Schneidedruck.

Steuerung des Drucks und der Presszeit
Ermöglicht optimales Pressen ohne Entgasen des Teigs.

Automatischer Press- und Schneidezyklus

Automatisches Anheben der Teiglinge und Reinigungsmodus der Trogmesser



Druckregelung

Damit der Teig nicht zu stark belastet wird.



Easylock

Automatisches Einrasten des Gitterhalters
Während des Schließvorgangs verriegelt der Gitterhalter automatisch und startet den automatischen Teilungszyklus.



Gehäuse, Mulde und Messer aus Edelstahl

Automatisches Anheben der Messer zur einfachen Reinigung.

EIGENSCHAFTEN

Abmessung der Mulden (LxBxH) in mm	460 x 387 x 125
Abmessung der Gussköpfe (LxB) in mm	115 x 75
Min./max. Gewicht der Teiglinge in g	150 / 950
Fassungsvermögen der Mulde in kg	19
Min./max. Gewicht in g bei 10 Teilungen (optional)	300 / 1.900
Motorleistung in kW	1,5
Nettogewicht in kg (mit Rahmen)	285
Easyflour	•
Fullmatic	•
Easylock	•
click&cut!	•
Easy Clean	•
Steuerung des Drucks und der Presszeit	•
Automatischer Druckentweichungszyklus	•
Automatisches Anheben der Messer	•
Reinigungsmodus der Trogmesser	•
Mehlstaubauffang- und -verwertungssystem	•
Gehäuse, Mulde und Messer aus Edelstahl	•

WAHLMÖGLICHKEITEN

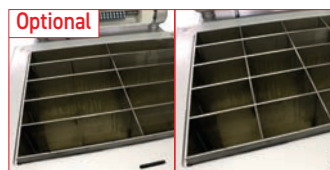
Stromversorgung	230 V dreiphasig 400 V dreiphasig
-----------------	--------------------------------------

OPTIONEN

10 / 20 Teilungen	•
Gitterablage rechts oder links	•
Gitterablagenerweiterung	•
Stromversorgung : 230-380 V dreiphasig 60 Hz	•
Holzverpackung (Nettopreis)	•
Zweitägige Schulung (Nettopreis)*	•



Gitterablage links und/oder rechts



10 / 20 Teilungen

Für die Arbeit mit 10 Teilungen (230 mm x 75 mm) oder 20 Teilungen (115 mm x 75 mm).

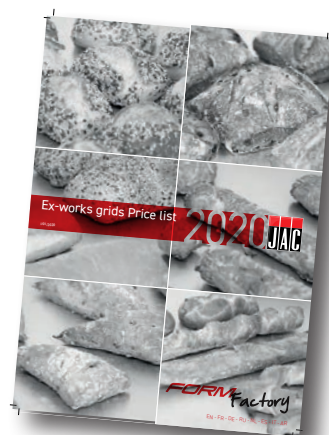


Im Katalog werden mehr als 100 Formgitter angeboten: Sie haben die Wahl!

FORM Factory

Im Katalog werden mehr als 100 Formgitter angeboten: Die Entscheidung liegt ganz bei Ihnen!

Verfügbare Standardgitter aus unserem Katalog:



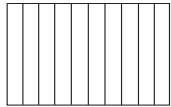
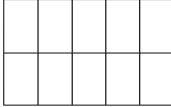
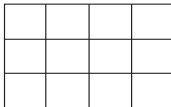
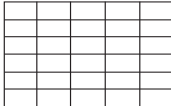
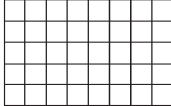
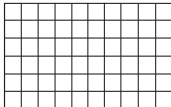
Dreieckiges Gitter aus Teflonbeschichtetem Edelstahl

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

Gitter mit Profilmessern : Profilmesser für ein perfektes Schließen der Teiglinge.

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		

Standard Gitter aus teflonbeschichtetem Edelstahl

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		

Spezielle Gitter auf Anfrage (siehe Katalog FORM FACTORY)!

MOBILO

Beistellmöbel für Teigteiler MOBILLO mit Aufbewahrungsfach für acht Teigteilgitter.

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

Ermöglicht ein komfortables und sehr schnelles Wechseln des formgebenden Gitters.

**Transibox**

Ermöglicht den Transport der Teiglinge nach dem Teilen des Teigs.

**Easyskid**

Antihafschicht, die verhindert, dass der Teig am Boden der Wannen anhängt.



Gitterablage

GITTERHALTER
LINKS ODER RECHTS



GITTERABLAGENERWEITERUNG



Spezielle Regalgestelle und Wannen



14 Polypropylenwannen mit Deckel.

Zwei Wannenformate:
52,5 x 40,3 x 7,5 cm (Mulde)
43,8 x 28 x 7,5 cm (Halbmulde)

Regalgestell komplett aus
verschweißtem Edelstahl.

Zur Vereinfachung und Beschleunigung der Teigteilung mit TRADIFORM und DIVIFORM hat JAC ein Regalgestell mit Wannen entwickelt, deren Größe der Muldenfläche der Maschine entspricht. So können Sie Ihre unterschiedlichen Teigrezepturen fertig für die Teilung im Gärschrank lagern. Eine sehr willkommene Zeitersparnis!

Pressplatten

Einfache Pressplatte

Aus nahrungsmittelfestem hochdichtem
Polymer
Maschinenwaschbar



Mehlbehälter

Magnetisierter Mehlbehälter

Aus hochdichtem nahrungsmittelfestem
Polymer







Arbeitsgeschwindigkeit

Große Produktionsvolumen erfordern angepasste Lösungen. JAC bietet ein Sortiment an Teigabwiegern an, das auf die einzelnen Betriebe angepasst werden kann und dazu beiträgt, Ihre Produktivität zu steigern.

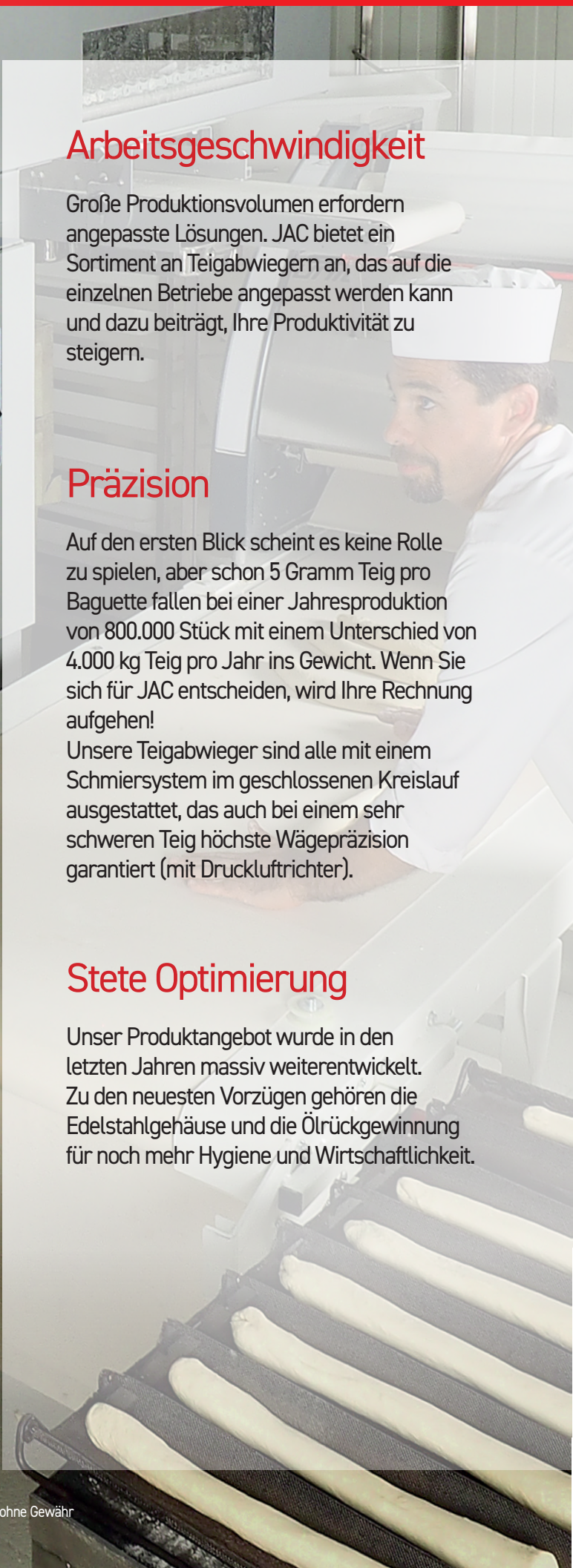
Präzision

Auf den ersten Blick scheint es keine Rolle zu spielen, aber schon 5 Gramm Teig pro Baguette fallen bei einer Jahresproduktion von 800.000 Stück mit einem Unterschied von 4.000 kg Teig pro Jahr ins Gewicht. Wenn Sie sich für JAC entscheiden, wird Ihre Rechnung aufgehen!

Unsere Teigabwieger sind alle mit einem Schmiersystem im geschlossenen Kreislauf ausgestattet, das auch bei einem sehr schweren Teig höchste Wägepräzision garantiert (mit Druckluftrichter).

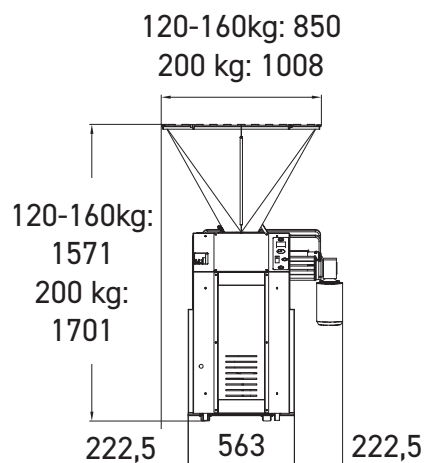
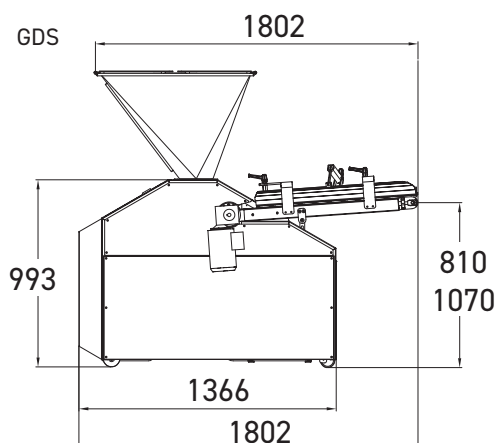
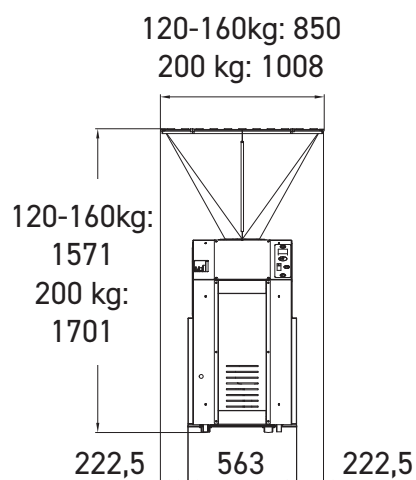
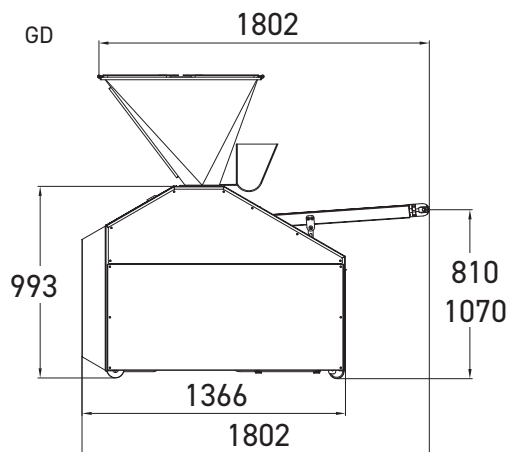
Stete Optimierung

Unser Produktangebot wurde in den letzten Jahren massiv weiterentwickelt. Zu den neuesten Vorzügen gehören die Edelstahlgehäuse und die Ölrückgewinnung für noch mehr Hygiene und Wirtschaftlichkeit.



GD GDS

- ✓ Volumetrischer Teigteiler mit offenem Trichter
- ✓ Edelstahlgehäuse
- ✓ Gleichmäßiges Gewicht
- ✓ Hohe Arbeitsgeschwindigkeit
- ✓ Integrierter Bemepler (als Option bei der GDS)
- ✓ Aufwickler für Teiglinge (nur bei der GDS)

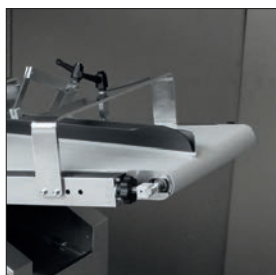
**960 bis 2000 Stück/Stunde**



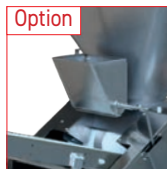
Abstreifer für Austragsband
Das Band wird während des Betriebs kontinuierlich sauber gehalten.



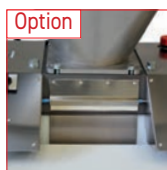
Ölrückgewinnungssystem
Senkt stark den Ölverbrauch.
Mit Filter und Warnger bei geringem Füllstand.



GDS
Einstellbare Wirkschale
Erlaubt das Rundwirken der unterschiedlich schweren Teiglinge.



Option
GDS
Integrierter Bemepler
Vermeidet ein Verkleben des Teigs auf dem Band.



Option
GDS
Schmierung am Ausgang



Option
Automatische Gewichtseinstellung

EIGENSCHAFTEN

	GD	GDS
Einstellbare Geschwindigkeit in Stück/Stunde	960 - 2000	960 - 2000
Teflon-beschichteter Trichter, Füllmenge (in kg)	120	120
Zähler, einstellbarer Rückwärtszähler	•	•
Edelstahltrommel	•	•
Rilsan-Kolben mit Dreifachdichtung	•	•
Edelstahlgehäuse	•	•
Breite des Austragsbandes (in mm)	270	500
Bemepler, 3 Liter	•	
Abstreifer für Austragsband	•	•
Einstellbare Schale zur Vor-Rundwirkung	n/a	•
Ölrückgewinnungssystem	•	•
Motorleistung (in kW)	2,2	2,2
Stromversorgung	400 V dreiphasig	400 V dreiphasig
Nettogewicht (in kg)	525	575

NACH WAHL

Länge des Austragsbandes (in mm)	1.060 oder 1.240	1.060
----------------------------------	------------------	-------

OPTIONEN

Bemehlung, 3 Liter	n/a	•
Teigling-Schmierung	n/a	•
Teflonbeschichteter Edelstahltrichter, Fassungsvermögen 160 kg	•	•
Teflonbeschichteter Edelstahltrichter, Fassungsvermögen 200 kg	•	•
Automatische Gewichtseinstellung	•	•
Austragsband mit unabhängiger Motor (Automatische Brotlinien Version)	•	n/a
Fernbedienung	•	•
Teigling Auszugsvorrichtung	•*	•*
Metallgeflecht	n/a	•
Stromversorgung 230 V einphasig	•	•
Stromversorgung 230 V dreiphasig	•	•
Holzverpackung (Nettopreis)	•	•

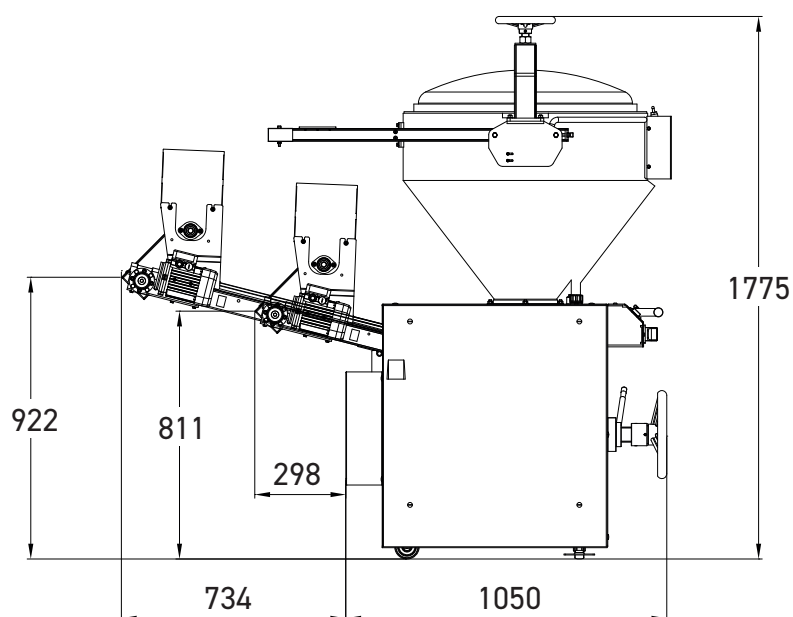
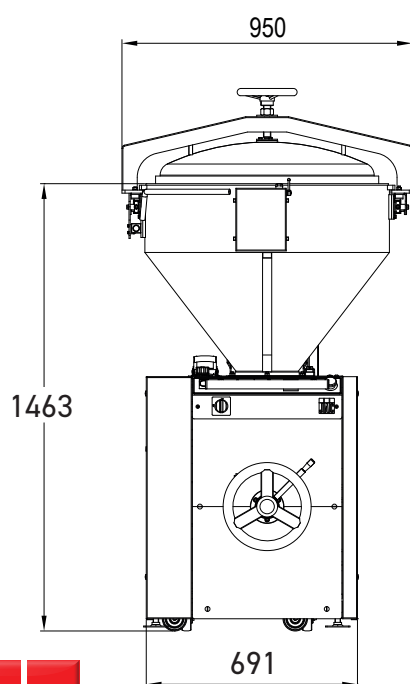
*Serienmäßig bei Kolben von 80mm et 100mm.

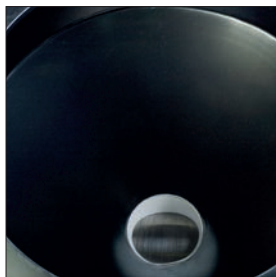
	KOLBEN 80 MM	KOLBEN 100 MM	KOLBEN 110 MM	KOLBEN 120 MM	KOLBEN 130 MM
Gewicht Teigling min./max. (in g)	30 / 370	50 / 700	70 / 850	90 / 1.000	90 / 1.000

PESOP

- ✓ Volumenabwieger mit Druckluft
- ✓ Edelstahlgehäuse
- ✓ Gleichmäßigkeit und Präzision beim Gewicht
- ✓ Hohe Arbeitsgeschwindigkeit
- ✓ Teigschonende Technik

bis zu 2000 Stück/Stunde





Teflon-beschichteter Drucklufttrichter mit integriertem Kompressor. Fassungsvermögen von 160 kg.



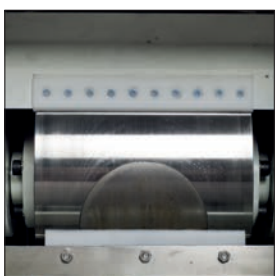
Unabhängiger Bemepler
Vermeidet das Verkleben der Teiglinge auf dem Band.



Einstellung des Stückgewichts per Handrad
Zur schnellen und präzisen Einstellung des Gewichts.



Ölrückgewinnungssystem
Senkt den Ölverbrauch stark.
Mit Kartuschenfilter und Warnleuchte bei geringem Ölstand.
Befüllung von außen.



Edelstahltrommel



Austragband von 820 mm Länge

EIGENSCHAFTEN

3 programmierbare Geschwindigkeiten (als Stück/Stunde)	900 - 2000
Unabhängiger Bemepler	•
Edelstahltrommel	•
Gusskolben	•
Rückwärtszähler	•
Ölrückgewinnungssystem	•
Teiglingaustragsband von 370 mm Länge	•
Motorleistung (in kW)	2,4
Stromversorgung	400 V dreiphasig
Nettogewicht (in kg)	500

OPTIONEN

Teiglingaustragsband von 82 cm Länge	•
Geflecht	•
Stromversorgung 230 V einphasig	•
Stromversorgung 230 V dreiphasig	•

PE50P

	KOLBEN 74 MM	KOLBEN 95 MM	KOLBEN 109 MM	KOLBEN 119 MM	KOLBEN 131 MM
Gewicht Teigling min./max. (in g)	80 / 400	120 / 650	160 / 850	250 / 1.000	320 / 1.300





Manuell oder automatisch

Unser Angebot an Zwischengärschränken umfasst mehrere Modelle, um den Anforderungen der einzelnen Bäckereibetriebe optimal entsprechen zu können:

Manuelle Bestückung und manueller Austrag: MB-Reihe.

Manuelle Bestückung und automatischer Austrag: BA-Reihe.

Kompakte Bauweise

In der Bäckerei ist jeder eingesparte Zentimeter extrem wertvoll. JAC bietet aus diesem Grunde immer kompaktere und leistungstärkere Lösungen an (Integration der Langwirkmaschine im Gehänge, abklappbares Austragsband).

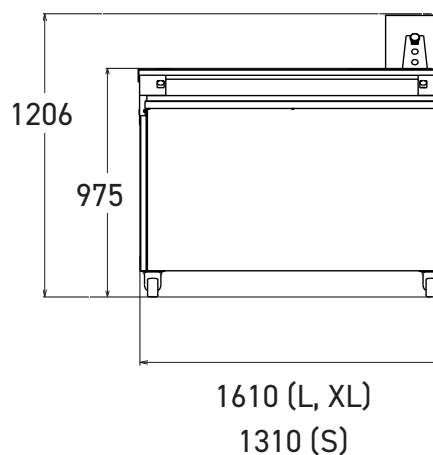
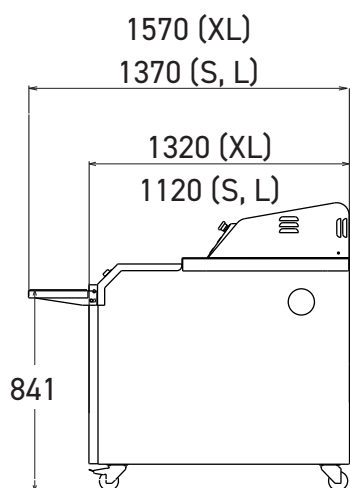
Anpassungsfähigkeit

Diese Auswahl ermöglicht die Abstimmung auf die Produktionsanforderungen der einzelnen Betriebe: mit oder ohne Rundwirtisch, Standardtröge oder große Tröge aus Filz oder Arconet, Austrag innen oder außen...



- ✓ Robust und lauffähig
- ✓ Maximale Schonung des Teigs
- ✓ Manuelle Bestückung und manueller Austrag
- ✓ Kompakte Bauform
- ✓ Zwei Troggrößen
- ✓ Zwei Steckdosen für Langwirkmaschine und Teigteiler

bis zu 360 Teiglinge





Zwei dreiphasige Stromanschlüsse
Zur einfachen Kombination mit einer
Langwirkmaschine und einem Teigteiler.



Ritzel mit Bronzering
Senkt die Reibung und erhöht die
Lebensdauer.



Bedienung (rechts/links)
Einfach und ergonomisch.



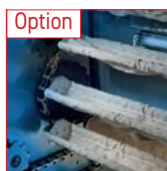
Option

Bedienung über Fußpedal



Option

Abklappbarer Rundwarktisch



Option

**Keimtötende UV-Lampe mit Schutzschirm und
Luftabsaugung**
Zur Sterilisation der Gärkammer und Ausleitung
von Feuchtigkeit.

EIGENSCHAFTEN

Mulden aus synthetischem Filz

MB

Motorleistung (in kW)

•
0,25

NACH WAHL

Stromversorgung

230 V dreiphasig
400 V dreiphasig

STANDARDTRÖGE

GROSSE TRÖGE

		STANDARDTRÖGE			GROSSE TRÖGE		
		MB S	MB L	MB XL	MB S	MB L	MB XL
TEIGLINGE VON 350 G*	Nettogewicht (in kg)	250	260	350	250	260	350
	Max. Gewicht der Teiglinge in g	650	650	650	950	950	950
	Länge/Breite der Mulden (in cm)	106 x 14	136 x 14	136 x 14	106 x 16	136 x 16	136 x 16
	Gesamtanzahl der Mulden	33	33	40	26	26	32
TEIGLINGE 550 G*	Anzahl der Teiglinge pro Mulde	7	9	9	7	9	9
	Max. Fassungsvermögen	231	297	360	182	234	288
TEIGLINGE 750 G*	Anzahl der Teiglinge pro Mulde	6	8	8	6	8	8
	Max. Fassungsvermögen	198	264	320	156	208	256
TEIGLINGE 950 G*	Anzahl der Teiglinge pro Mulde	n/a	n/a	n/a	5	7	7
	Max. Fassungsvermögen	n/a	n/a	n/a	130	182	224
TEIGLINGE 950 G*	Anzahl der Teiglinge pro Mulde	n/a	n/a	n/a	4	6	6
	Max. Fassungsvermögen	n/a	n/a	n/a	104	156	192

OPTIONEN

Keimtötende UV-Lampe mit Schutzschirm und Luftabsaugung

•

Abklappbarer Rundwarktisch

•

Bedienung über Fußpedal

•

Monofil-Tröge

•

Silikontröge

•

Vormontage im Werk

•

Holzverpackung

•

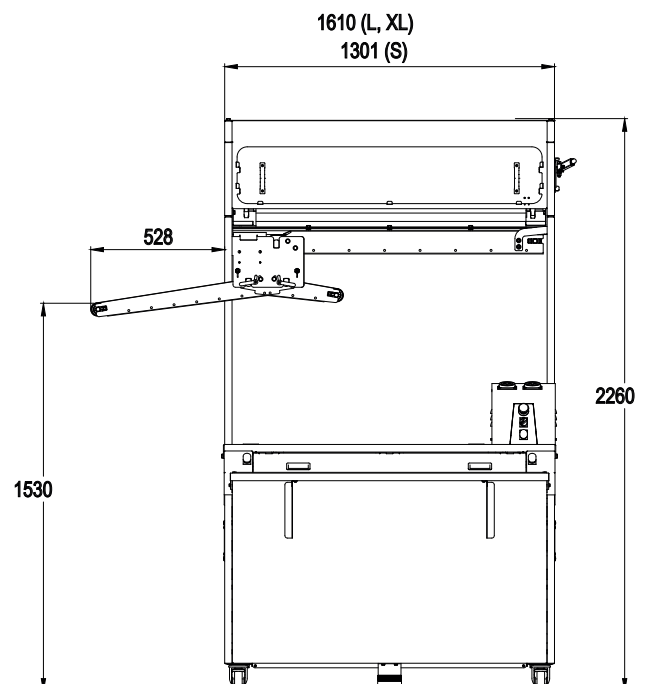
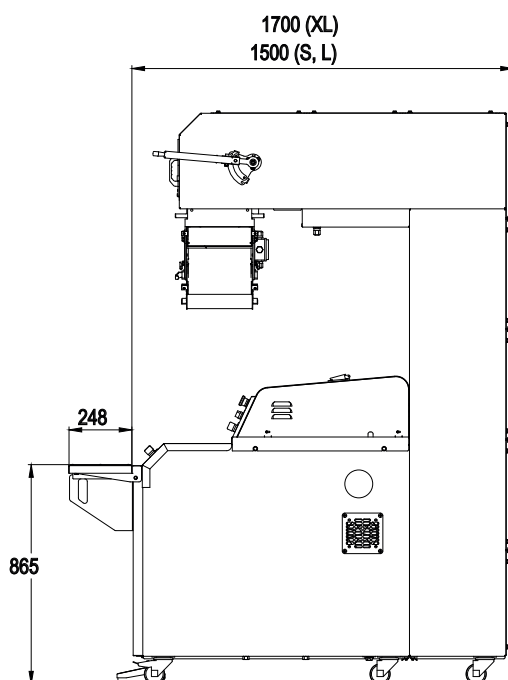
*Bei den angegebenen Fassungsvermögen handelt es sich um Richtwerte. Je nach Teigbeschaffenheit, spitzen Enden, Abrundung oder Anordnung der Teiglinge kann die Anzahl der Teiglinge pro Trog variieren.

Fotos und technische Abbildungen ohne Gewähr

BA

- ✓ Robust und lauffähig
- ✓ Maximale Schonung des Teigs
- ✓ Automatischer Austrag
- ✓ Kompakte Bauform
- ✓ Zwei Troggrößen
- ✓ Zwei Steckdosen für Langwirkmaschine und Teigteiler

bis zu 592 Teiglinge





Keimtötende UV-Lampe mit Schutzschirm und Luftabsaugung
Zur Sterilisation des Zwischengärschranks und Ausleitung von Feuchtigkeit.



Ritzel mit Bronzering
Senkt die Reibung und erhöht die Lebensdauer.



Seitlicher Hebel
Zur Nutzung der Gesamtkapazität des Chargen.



Bedienung (rechts/links)
Einfach und ergonomisch.



Zwei dreiphasige Stromanschlüsse
Zum Anschluss der Langwirkmaschine und des Teigteilers.

Umschalter
Für Gehängebetrieb oder UV-Entkeimung.



Bedienung über Fußpedal

EIGENSCHAFTEN

Mulden aus synthetischem Filz	•
Abklappbarer Rundwirtisch	•
Keimtötende UV-Lampe mit Schutzschirm und Luftabsaugung	•
Markierungstrog	•
Motorleistung (in kW)	0,25

BA

NACH WAHL

Stromversorgung	230 V dreiphasig 400 V dreiphasig
Teiglingaustragsband	Innen Außen Außen lang
Art des Austrags	Links Rechts

STANDARDTRÖGE

GROSSE TRÖGE

	BA S	BA L	BA XL	BA S	BA L	BA XL
Nettogewicht (in kg)	500	520	610	500	520	610
Max. Gewicht der Teiglinge in g	650	650	650	950	950	950
Länge und Breite der Tröge in cm	106 x 14	136 x 14	136 x 14	106 x 16	136 x 16	136 x 16
Gesamtanzahl der Tröge	67	67	74	53	53	60
Gesamtanzahl der nutzbaren Tröge	46	46	52	32	32	39
Anzahl der Teiglinge pro Mulde	6	8	8	6	8	8
Max. Fassungsvermögen	402	536	592	318	424	420
Nutzlast im kontinuierlichen Betrieb	276	368	416	192	256	312
Anzahl der Teiglinge pro Mulde	5	7	7	5	7	7
Max. Fassungsvermögen	335	469	518	265	371	273
Nutzlast im kontinuierlichen Betrieb	230	322	364	160	224	273
Anzahl der Teiglinge pro Mulde	n/a	n/a	n/a	4	6	6
Max. Fassungsvermögen	n/a	n/a	n/a	212	318	360
Nutzlast im kontinuierlichen Betrieb	n/a	n/a	n/a	128	192	234
Anzahl der Teiglinge pro Mulde	n/a	n/a	n/a	3	5	5
Max. Fassungsvermögen	n/a	n/a	n/a	159	265	300
Nutzlast im kontinuierlichen Betrieb	n/a	n/a	n/a	96	160	195

OPTIONEN

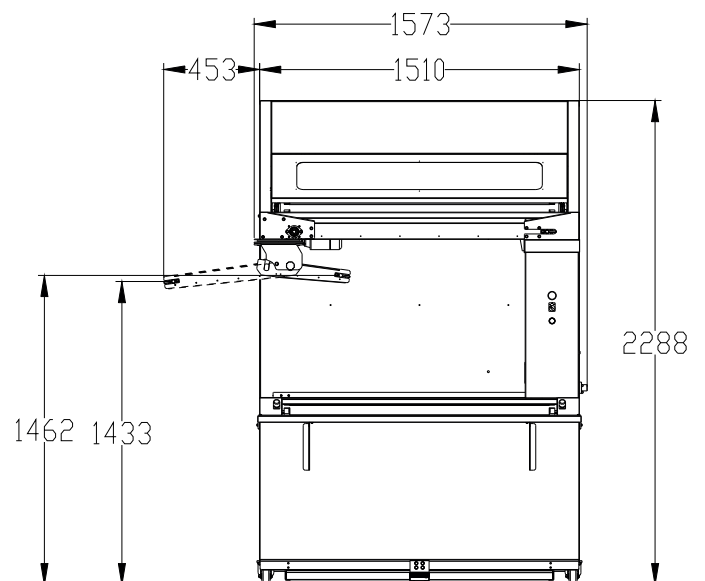
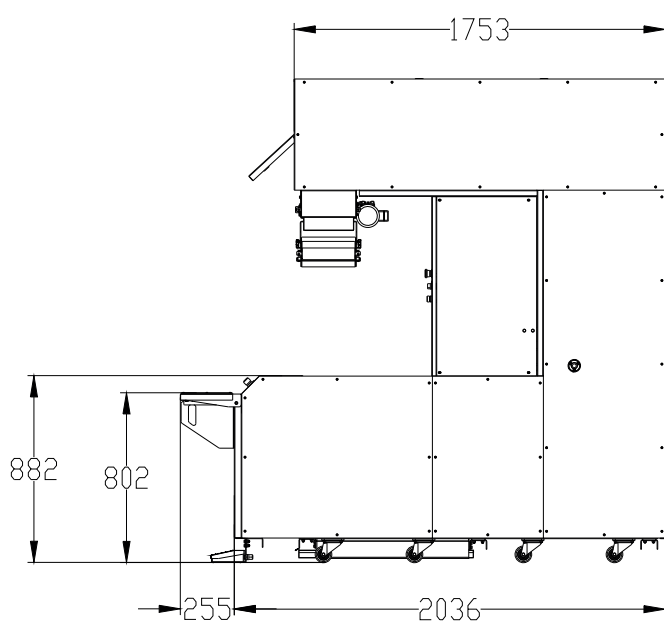
Bedienung über Fußpedal	•
Monofil-Tröge	•

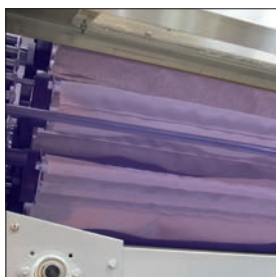
*Bei den angegebenen Fassungsvermögen handelt es sich um Richtwerte. Je nach Teigbeschaffenheit, spitzen Enden, Abrundung oder Anordnung der Teiglinge kann die Anzahl der Teiglinge pro Trog variieren.

BA PRO

- ✓ Intensive Verwendung
- ✓ Erhöhte Kapazität
- ✓ Verbesserte Hygiene
- ✓ Automatischer Austrag bei einstellbarer Geschwindigkeit

Bis zu 504 nutzbare Teiglinge





UV-Entkeimungslampe mit Schutzvorrichtung und Luftabsaugung
Sterilisiert den Zwischengärbereich und führt Feuchtigkeit ab.

Hygiene

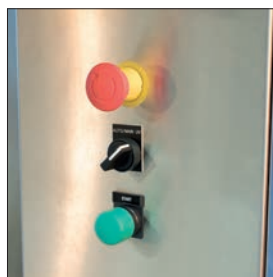
- Glatte Innenwände
- Außenverkleidung aus Edelstahl
- Mehlauffangbehälter



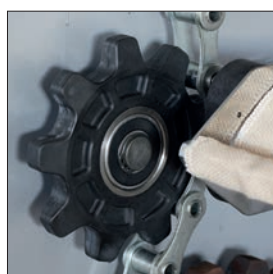
Tröge mit 2 Arbeitsseiten
(bei Arconet®)
Antibakterielle und wasserabweisende Behandlung



Austragsband
Schwenkbar um 180°



Einstellbare Austragsgeschwindigkeit



Ritzel an doppelten Lagern

MERKMALE

	BA PRO
UV-Entkeimungslampe	•
Luftabzug	•
Abklappbarer Rundwirtisch	•
Austragsband um 180° schwenkbar	•
Einstellbare Austragsgeschwindigkeit	•
Feuchtigkeitsabweisender Trog (Arconet®) doppelseitig	•
Bedienung über Fußpedal	•
2 Steckdosen	•
Integrierung der vertikalen oder horizontalen Langwirkmaschinen	•
Motorleistung in kW	0,72
Nettogewicht in kg	655
Höhe x Breite x Tiefe in cm	229 x 158 x 204

NACH WAHL

Stromversorgung	230V dreiphasig 400V dreiphasig
-----------------	------------------------------------

OPTIONEN

Externes Austragsband rechts	•
Externes Austragsband links	•
Holzverpackung	•

STANDARD-TRÖGE: TEIGLINGE MAX. 600G

MERKMALE

	BA PRO
Länge der Tröge in cm	122
Breite der Tröge in cm	13
Anzahl der nutzbaren Tröge	84
Nutzkapazität an 350 g-Teiglingen	504
Anzahl der Teiglinge pro Trog	6
Nutzkapazität an 550 g-Teiglingen	420
Anzahl der Teiglinge pro Trog	5

BREITE TRÖGE: TEIGLINGE MAX. 950G

MERKMALE

	BA PRO
Länge der Tröge in cm	122
Breite der Tröge in cm	16
Anzahl der nutzbaren Tröge	67
Nutzkapazität an 350 g-Teiglingen	402
Anzahl der Teiglinge pro Trog	6
Nutzkapazität an 550 g-Teiglingen	335
Anzahl der Teiglinge pro Trog	5
Nutzkapazität an 950 g-Teiglingen	268
Anzahl der Teiglinge pro Trog	4



Materialien

Die jüngsten Innovationen: Ausrollwalzen aus PETP für den Lebensmittelbereich und Gehäuse aus Edelstahl. Diese Materialien gewährleisten die hohe Lebensdauer Ihrer Langwirkmaschine und die Gleichmäßigkeit der bearbeiteten Produkte.

Technik

Nicht alle Kunden haben dieselben Erwartungen und stellen dieselben Produkte her. Dementsprechend bietet JAC eine Auswahl an Bändern an: Wolle für das schonende Langwirken der Sorten „Tradition“. Wooltop® für ein formstabiles Geflecht. Synthetik für optimale Hygiene.

Produktsortiment

Horizontales oder vertikales Langwirken? JAC hat zwei Arten der Teigverarbeitung konzipiert.

Horizontales Langwirken: Für diejenigen, die den klassischen Ansatz im Bäckereihandwerk schätzen und den Teig nur minimal beanspruchen möchten.

Vertikales Langwirken: Für die Möglichkeit, die Teige durch zwei Bänder mit gegenläufiger Drehung leicht langzurollen.

Innovation

Und wenn das Langwirken und Ausrollen von Fladenbrot auf ein und derselben Maschine möglich wäre: JAC hat dieses Konzept entwickelt und patentiert. Es nennt sich FORMA.

NEW

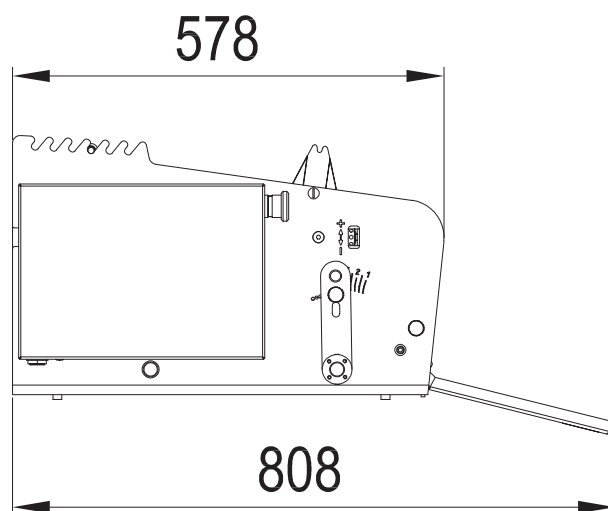
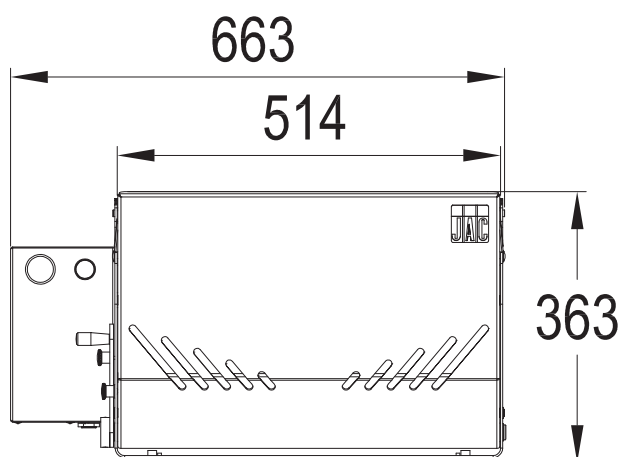
"Tradition" Baguette Langwirkmaschine

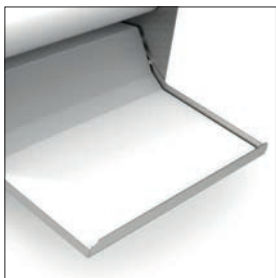
ROLLFORM

- ✓ Alternative zur DIV-R
Teigteilermaschine für Baguette nach
alter Art
- ✓ Kompakt, aufsetzbar oder mit Gestell
- ✓ Schont das Produkt
- ✓ Hohe Arbeitsgeschwindigkeit
- ✓ Laufruhig (~65 dB)
- ✓ Komplett aus Edelstahl
- ✓ Einfache Einstellung



Bis zu 1.200 Stück/Stunde

*Patentierte Innovation!*



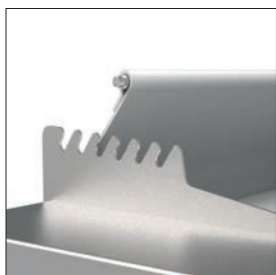
Abklappbarer Ausgabetisch



Speziell für Baguette nach alter Art entwickelt
Mit produktschonendem Andruck, der die Porung erhält und das Baguette perfekt in Form bringt



Einfache und ergonomische Ausrolleinstellung



Andruckeinstellung
Weiches Band mit automatischer Spannungseinstellung je nach Dichte und Größe des Produkts



ZUBEHÖR
ROLO
Edelstahlgestell



Abnehmbare Gitterhalterungen
(Gitter nicht im Lieferumfang)

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Min./max. Gewicht der Teiglinge (in g)	50 / 1000
Band	Wolle
Max. Arbeitsgeschwindigkeit in Stück/Stunde	1.200
Motorleistung in kW	0,18
Gehäuse	Edelstahl
Gewicht in kg	65

ROLLFORM

WAHLMÖGLICHKEITEN

Zuführband	230 V dreiphasig 400 V dreiphasig
------------	--------------------------------------

ZUBEHÖR

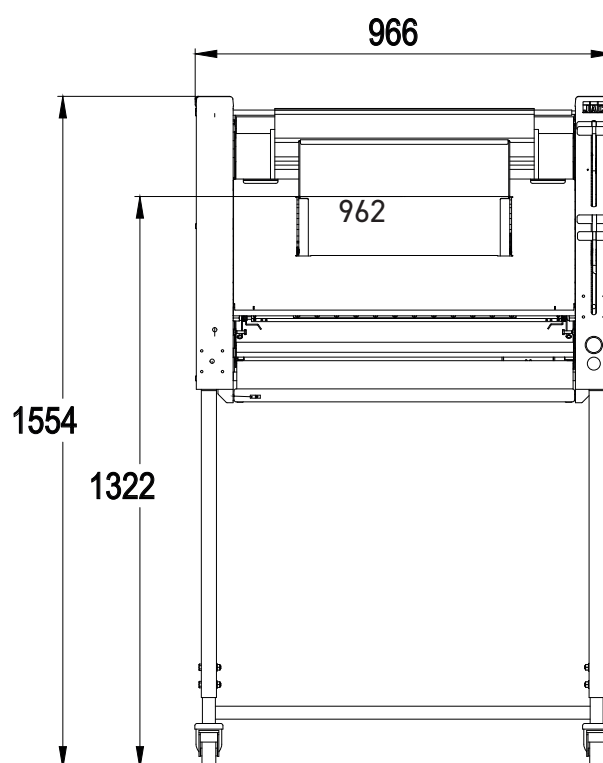
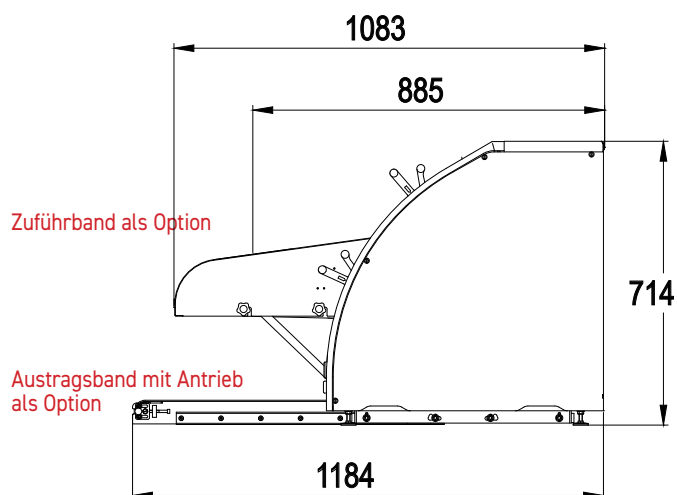
Rolo

UNIC TRADI FORMA

- ✓ Vertikales Langwirken für zusätzliche Platzerparnis
- ✓ Drei Ausrollwalzen
- ✓ Ergonomische Bedienungen
- ✓ Schneller Bandwechsel
- ✓ Edelstahlgehäuse



bis zu 1.200 Stück/Stunde

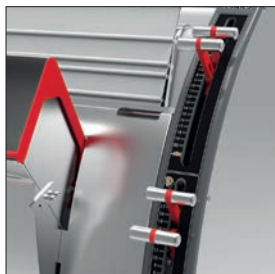




Drei Ausrollwalzen aus lebensmittelechtem Polyethylen



Schienegeführter Austragstisch



Einstellung der Rollen
Größte Präzision durch Bedienhebel. Zur Senkung der Kraftaufwands an den Griffen.



Langwirkband
Extrem schnelles Wechseln der Bänder ohne Demontagearbeiten an der Maschine.



Notieren der Einstellungen mit Marker



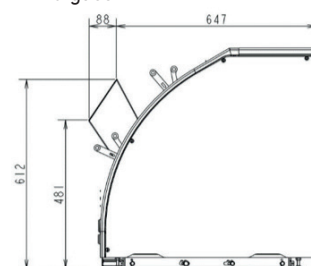
FORMA

Fladenbrote
Durch Öffnen der vorderen Tür können Sie ihr Fladenbrot ausrollen.

EIGENSCHAFTEN

	UNIC	TRADI	FORMA
Min./max. Gewicht der Teiglinge (in g)	50 / 1200	50 / 1200	50 / 1200
Drei Ausrollwalzen aus lebensmittelechtem PETP	•	•	•
Max. Arbeitsgeschwindigkeit in Stück/Stunde	1200	1200	1200
Motorleistung (in kW)	1,1	1,1	1,1
Austrag Fladenbrot			•
Drehzahlregler		•	
Gewicht (in kg)	200	200	230

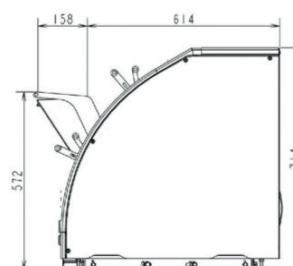
Führung für die manuelle Aufgabe



NACH WAHL

Stromversorgung	230 V dreiphasig 400 V dreiphasig	230 V dreiphasig 400 V dreiphasig	230 V dreiphasig 400 V dreiphasig
Bedienung links/rechts	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Band	Wolle Whooltop Synthetik	Wolle Whooltop Synthetik	Wolle Whooltop Synthetik
Art der Führung	Manuelle Aufgabe Automatische Aufgabe	Manuelle Aufgabe Automatische Aufgabe	Manuelle Aufgabe Automatische Aufgabe

Führung für die automatische Aufgabe



OPTIONEN

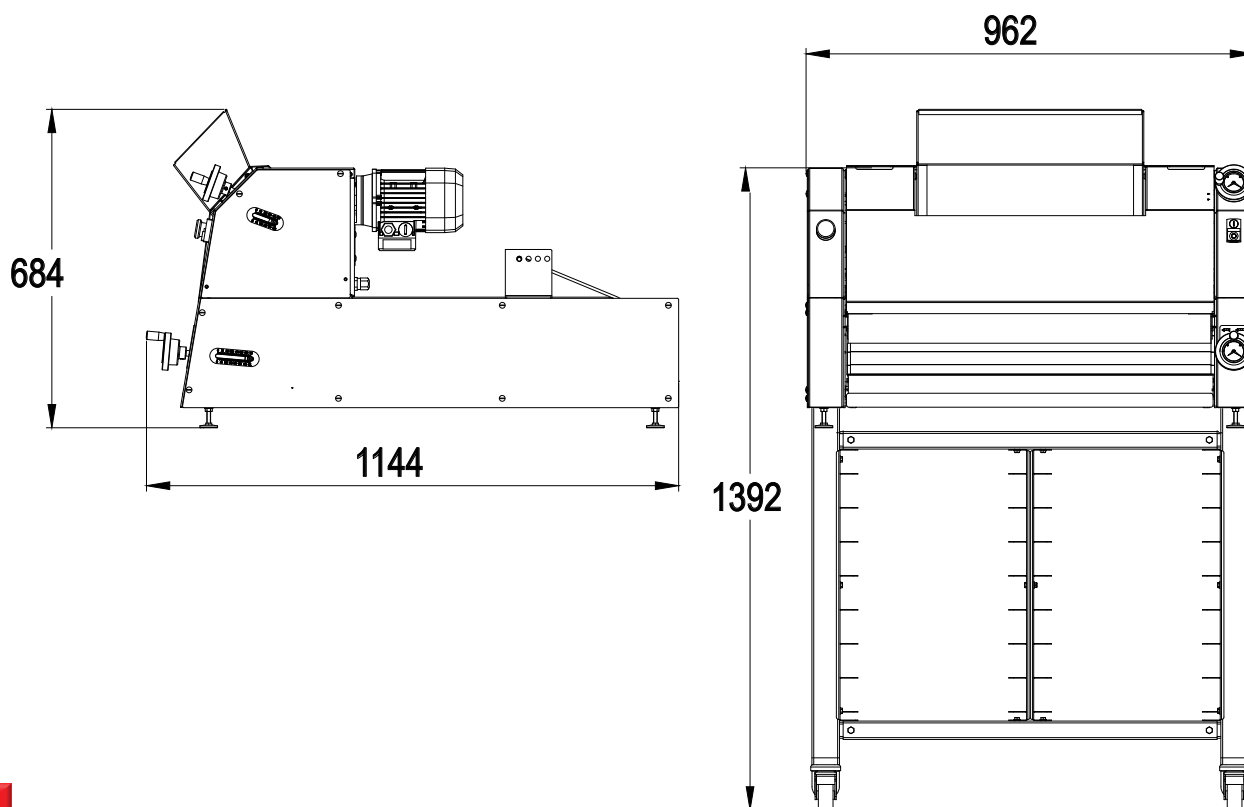
Band für Spitzenden	•	•	•
Austragsführungen	•	•	•
Zufuhrführungen	•	•	n/a
Drehzahlregler	n/a	n/a	•
Zuführband	•	•	n/a
Stromversorgung 230 V einphasig	•	•	•
Austragsband mit Antrieb	•	•	•

HF

- ✓ Horizontales Langwirken für größte Schonung des Teigs
- ✓ Hohe Arbeitsgeschwindigkeit
- ✓ Laufruhe (-65 dB)
- ✓ Edelstahlgehäuse



bis zu 1.800 Stück/Stunde





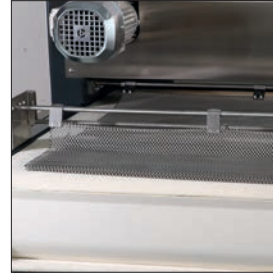
Schienengeführter Austragstisch



Ergonomische und präzise Anzeigen



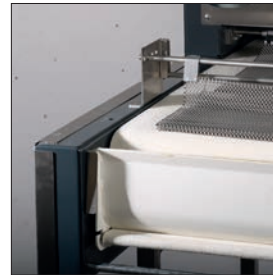
Einfach zu wartende Abstreifer



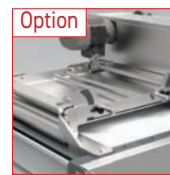
Schrittweise Ausrollung durch Geflechtstruktur.



Zwei Ausrollwalzen aus lebensmittelechtem Polyethylen



Wendetisch Einstellbar je nach Größe der Teiglinge.



Option Vorausrollmodul

HF

EIGENSCHAFTEN

Min./max. Gewicht der Teiglinge (in g)	50 / 1300
Zwei Ausrollwalzen aus lebensmittelechtem PETP	•
Max. Arbeitsgeschwindigkeit in Stück/Stunde	1800
Motorleistung (in kW)	0,37
Gewicht (in kg)	180

NACH WAHL

Stromversorgung	230 V dreiphasig 400 V dreiphasig
Bedienung links/rechts	auf Anfrage
Band	Wolle Whooltop Synthetik

OPTIONEN

Band für Spitzenden	•
Zuführband	•
Selbstständiger Mehlbestäuber	•
Vorausrollmodul	•
Zufuhrführungen	•
Austragsband mit Antrieb	•

NEW

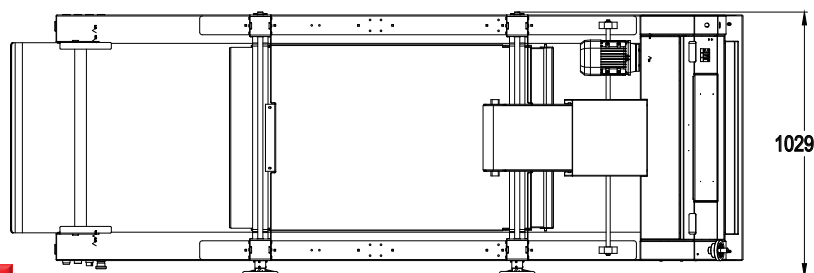
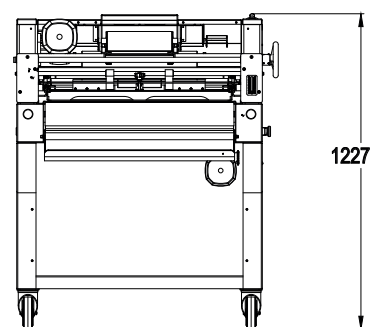
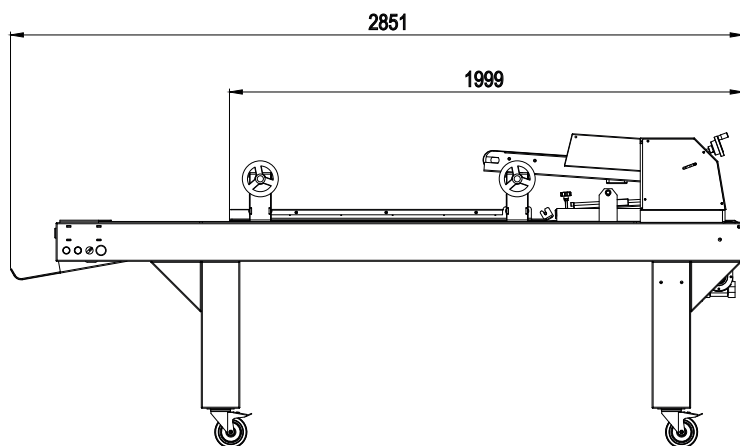
OPTIMA

Horizontal Langwirkmaschine

- ✓ Horizontales Langwirken für größte Schonung des Teigs
- ✓ Hohe Arbeitsgeschwindigkeit
- ✓ Erhebliche Produktionsmengen
- ✓ Laufruhe (-65 dB)
- ✓ Edelstahlgehäuse

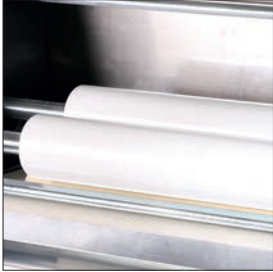


bis zu 1.800 Stück/Stunde





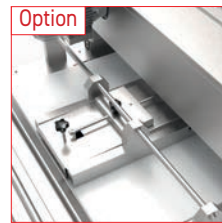
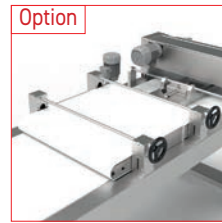
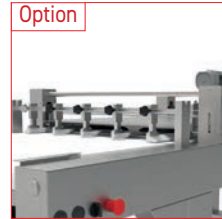
Einfach zu wartende Abstreifer



Zwei Ausrollwalzen aus lebensmittelechtem Polyethylen



Ergonomische und präzise Anzeigen

**Formmaster**
Kalibrator**Rollmaster**
Motorisierter
Verlängerungsgurt**Divimaster**
4 brötchen schneider
Nur mit **Formmaster** und
Rollmaster erhältlich.**OPTIMA****EIGENSCHAFTEN**

Min./max. Gewicht der Teiglinge (in g)	50 / 1300
Zwei Ausrollwalzen aus lebensmittelechtem PETP	•
Max. Arbeitsgeschwindigkeit in Stück/Stunde	1800
Stromversorgung	400 V dreiphasig
Motorleistung (in kW)	0,8
Band	Whooltop
Gewicht (in kg)	310

NACH WAHL

Bedienung links/rechts	auf Anfrage
------------------------	-------------

OPTIONEN

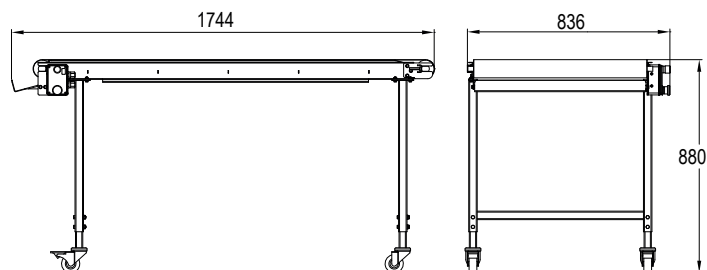
Formmaster	•
Rollmaster	•
Divimaster	•
Zuführband	•

EIGENSCHAFTEN

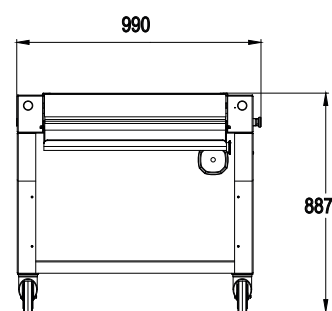
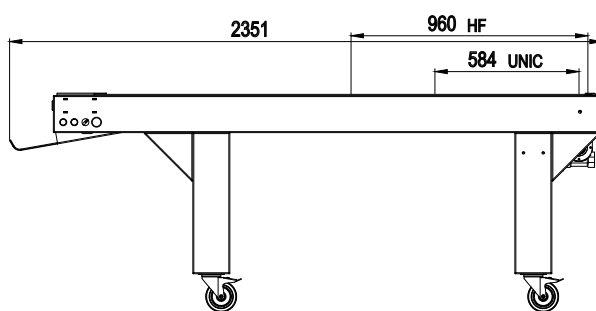
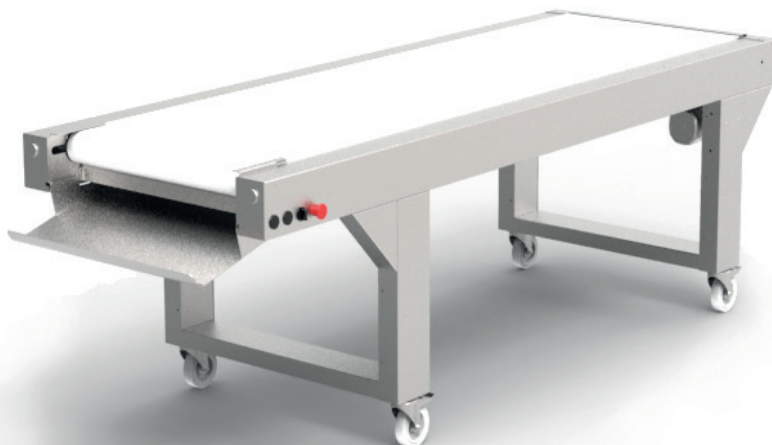
	OPTIMA + Formmaster	OPTIMA + Rollmaster	OPTIMA + Formmaster + Rollmaster	OPTIMA + Formmaster + Rollmaster + Divimaster
Min./max. Gewicht der Teiglinge (in g)	50/1300	50/1300	50/600	300/600
Zwei Ausrollwalzen aus lebensmittelechtem PETP	•	•	•	•
Max. Arbeitsgeschwindigkeit in Stück/Stunde	1800	1200	1200	1200x4
Motorleistung (in kW)	0,8	1	1 (2x0,37 + 0,18)	1 (2x0,37 + 0,18)
Gewicht (in kg)	310	320	328	333

Austragsband der Langwirkmaschine

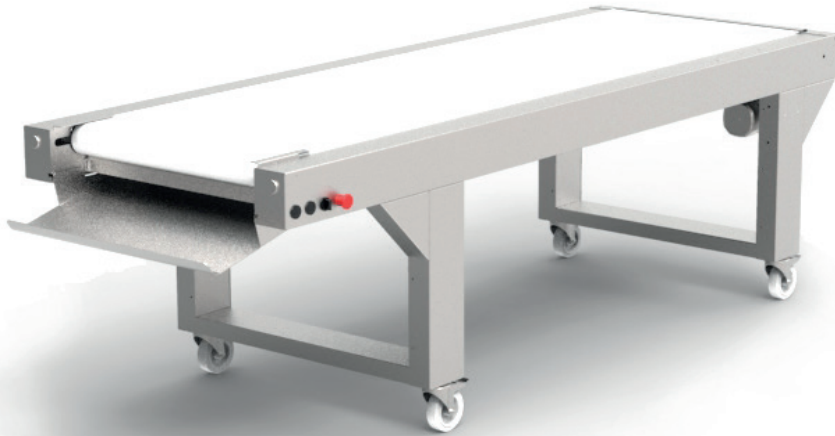
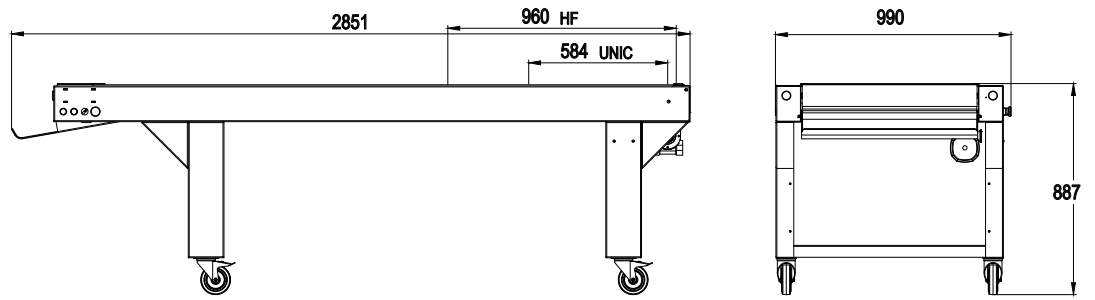
NEW *DRIVY-S*



NEW *MOOV-M*



NEW MOOV-L



EIGENSCHAFTEN	DRIVY-S	MOOV-M	MOOV-L
Nutzlänge	1,5 m	2 m	2,5 m
NACH WAHL			
Bedienung	links/rechts	links/rechts	links/rechts

Untergestell der Langwirkmaschine aus Edelstahl

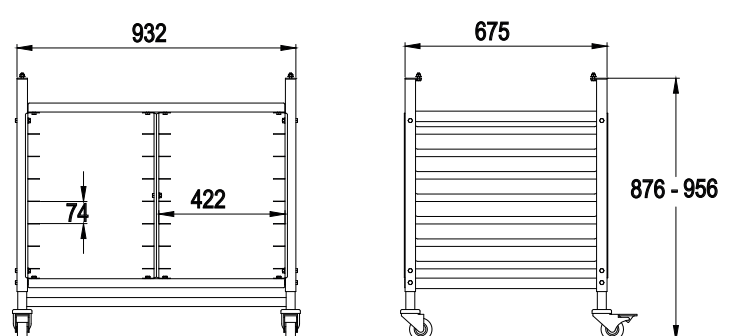
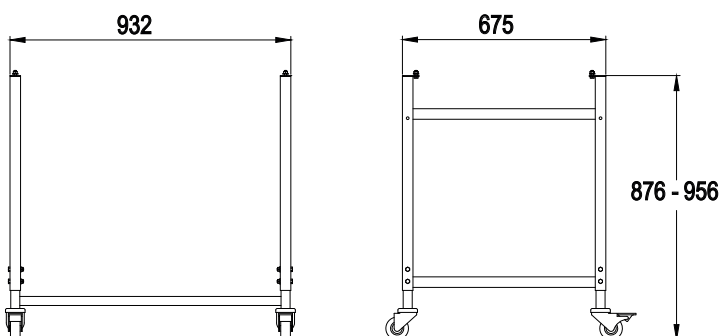
Einfaches Untergestell (in mm)

Untergestell mit Stauraum (in mm)



Abmessungen einfaches Untergestell (in mm)

Abmessungen Untergestell mit Stauraum (in mm)





Ruhezeit

Die Brotbacktechniken und Anforderungen unterscheiden sich in allen Bäckereien von Amsterdam über Paris und Boston bis nach Bamako. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, bietet JAC eine Reihe aus automatischen Brotlinien mit angepassten Gärzeiten:

PRO+ für eine Zwischengärzeit von ca. 20 min.

PRO LINE für eine Zwischengärzeit von ca. 4 bis 5 min.

LPS für eine verkürzte Zwischengärzeit auf einem Mehrzwecktransferband.

Hygiene

Unser PRO+-Gehänge entspricht den anspruchsvollsten Hygienevorschriften. Neues Konzept mit glatten Innenwänden, einem Gehäuse aus Edelstahl, UV-Lampen und Luftabsaugung, um zu verhindern, dass sich Bakterien entwickeln.

Ein komplettes Sortiment

Jede der automatischen Brotlinien lässt sich mit unserem gesamten Sortiment kombinieren:

mit dem Teigabwieger GD, GDS oder PE50P oder der vertikalen oder horizontalen Langwirkmaschine.

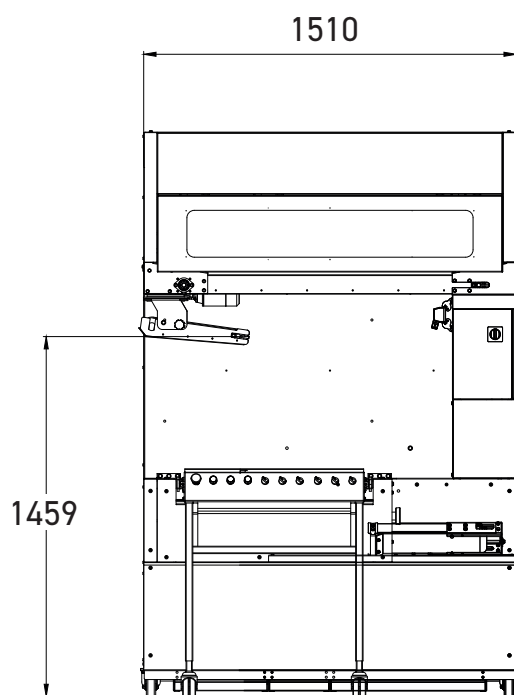
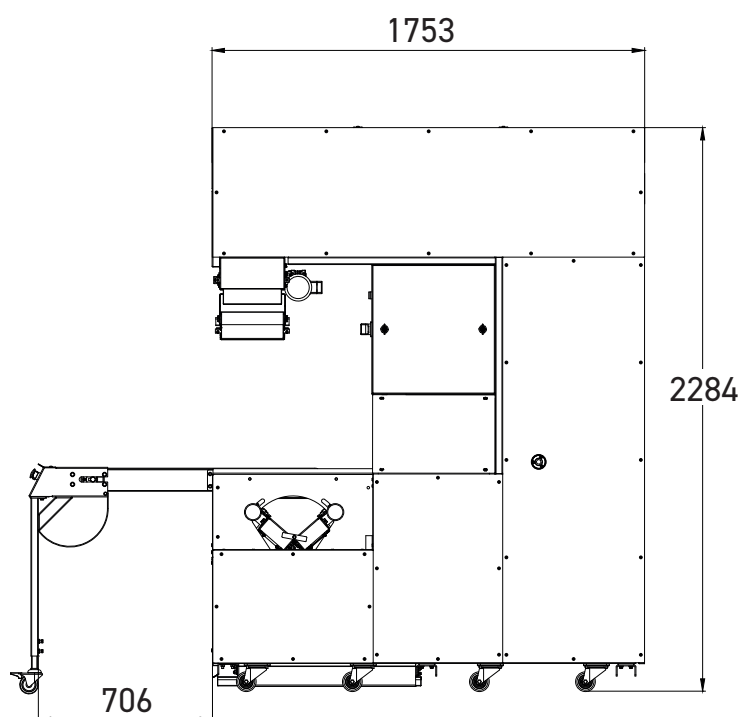
PRO+

- ✓ Maximale Hygiene ; Glatte Innenwände
- ✓ Erhöhte Arbeitgeschwindigkeit
- ✓ Kompakt und ergonomisch
- ✓ In zwei Größen erhältlich
- ✓ Bestückung links oder rechts

bis zu 1600 Stück/Stunde



*Abwieger und Langwirkmaschine nicht inbegriffen





Doppelseitiges Trogsystem
(aus Arconet®)
Antibakteriell und wasserabweisend.



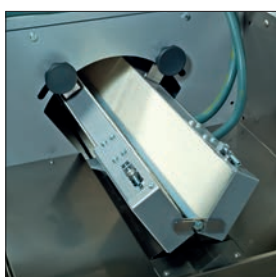
Keimtötende UV-Lampe mit
Schutzschirm und Luftabsaugung
Zur Sterilisation des
Zwischengärschranks und Ausleitung
von Feuchtigkeit.



Bedientafel
Für die einfache und zentrale
Bedienung.



Orientierbares Austrageband
Anordnung in bis zu 180° zur Kombination mit
einer externen Langwirkmaschine.



Horizontale Rundwirkmaschine
Anpassen der Bandneigung für eine
präzise Einstellung.



Extra langes Austragsband (200 cm)

EIGENSCHAFTEN

PRO+

Keimtötende Lampe	•
Ausziehbares Austragsband	•
Austragsband	•
Bemehler	•
Feuchtigkeitsabweisende Tröge (Arconet®)	•
Einstellbare Rundwirkmaschine	•
Luftabzug	•
Motorleistung (in kW)	0,72
Nettogewicht (in kg)	655

NACH WAHL

Stromversorgung	230 V dreiphasig 400 V dreiphasig
Teiglingaustragsband	Innen Außen Außen lang
Art des Austrags	Links Rechts
Positionierung des Abwiegers	Vorn Seite

OPTIONEN

Austragsband außen	•
Eingangstransferband	•
Stromversorgung 230 V - 380 V dreiphasig 60 Hz	•
Extra langes Austragsband (200 cm)	•

STANDARDTRÖGE: TEIGLINGE MAX. 600 G

EIGENSCHAFTEN

Höhe x Breite x Tiefe (in cm)	230 x 150 x 175
Länge der Tröge (in cm)	122
Breite der Tröge (in cm)	13
Gesamtanzahl der nutzbaren Tröge	59
Nutzkapazität bei Teiglingen von 350 g	295
Anzahl der Teiglinge pro Mulde	5
Nutzkapazität bei Teiglingen von 550 g	236
Anzahl der Teiglinge pro Mulde	4

STANDARDTRÖGE: TEIGLINGE MAX. 600 G

GÄRZEIT (IN MIN.)

ANZAHL DER TEIGLINGE	ANZAHL PRO TROG	960/h	1200/h	1400/h
236	4	15	12	10
295	5	18	15	13
413	7	26	21	18

GROSSE TRÖGE: TEIGLINGE VON MAX. 950 G

EIGENSCHAFTEN

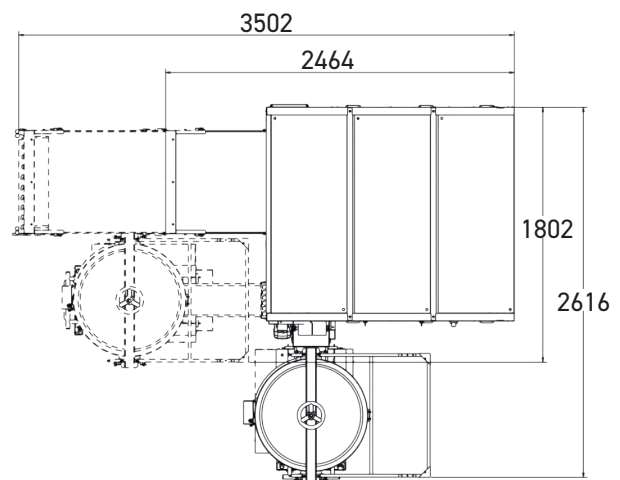
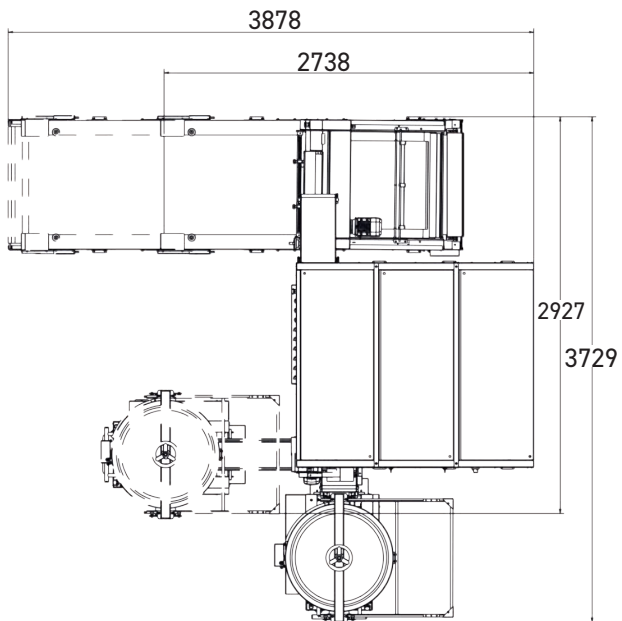
Höhe x Breite x Tiefe (in cm)	230 x 150 x 175
Länge der Tröge (in cm)	122
Breite der Tröge (in cm)	16
Gesamtanzahl der nutzbaren Tröge	47
Nutzkapazität bei Teiglingen von 350 g	235
Anzahl der Teiglinge pro Mulde	5
Nutzkapazität bei Teiglingen von 550 g	188
Anzahl der Teiglinge pro Mulde	4
Nutzlast der Tröge bei Teiglingen von 950 g	141
Anzahl der Teiglinge pro Mulde	3

GROSSE TRÖGE: TEIGLINGE VON MAX. 950 G

GÄRZEIT (IN MIN.)

ANZAHL DER TEIGLINGE	ANZAHL PRO TROG	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

EINIGE ANORDNUNGSBEISPIELE...



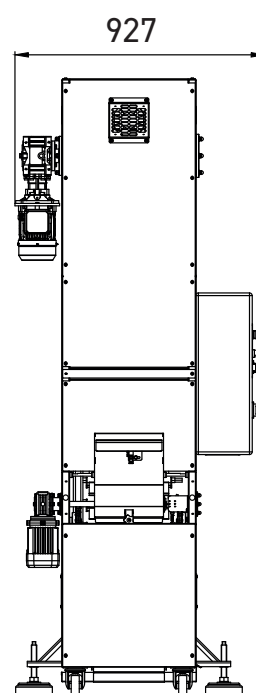
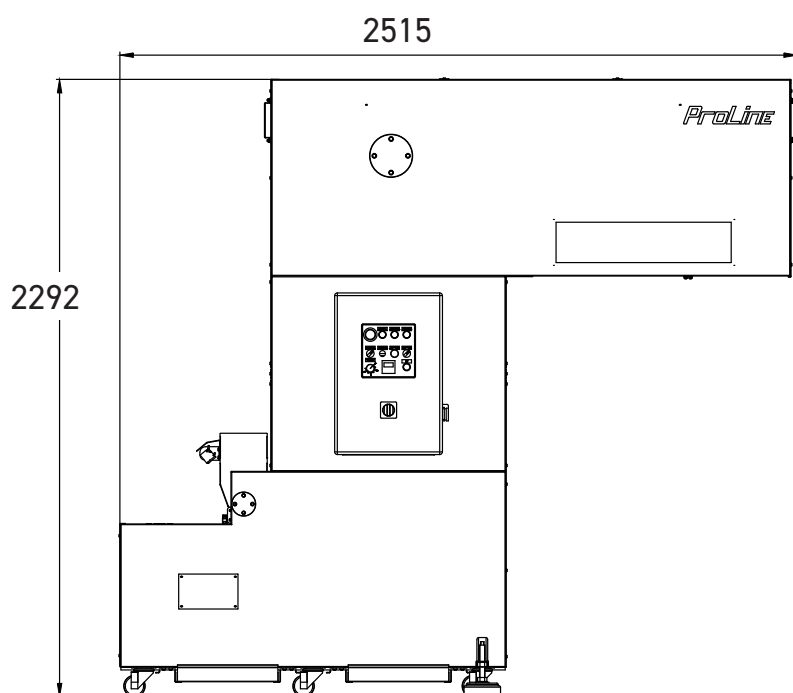
PROLINE

- ✓ Flexibilität für die Verarbeitung verschiedener Teigsorten
- ✓ Erhöhte Arbeitsgeschwindigkeit
- ✓ Kompakte Bauweise
- ✓ Ergonomie
- ✓ Trogbemehler

bis zu 1.800 Stück/Stunde



*Abwieger und Langwirkmaschine nicht inbegriffen





Trogbemeher
Verhindert ein Verkleben der Teiglinge.



Luftabzug
Zum Entfernen von Feuchtigkeit.



Keimtötende UV-Lampe
Zur Sterilisation des Zwischengärbereichs.

Zusatzmodule



Abwieger mit Vor-Rundwirkmaschine
GD
GDS
PE50P



Horizontale oder vertikale Langwirkmaschine

UNIC
TRADI
FORMA
HF
OPTIMA



Ruhezeitband
DRIVY-S
M00V-M
M00V-L

EIGENSCHAFTEN

Max. Gewicht der Teiglinge im Vorausrollbereich (in g)	700
Max. Gewicht der Teiglinge im Vor-Rundwirkbereich (in g)	550
Länge der Tröge (in cm)	30
Breite der Tröge (in cm)	13
Anzahl der Tröge	90
Anzahl der nutzbaren Tröge	65
Keimtötende UV-Lampe mit Schutzschirm und Luftabsaugung	•
Trogbemeher	•

NACH WAHL

Stromversorgung	230 V dreiphasig 400 V dreiphasig
Art des Austrags	Links Rechts

OPTIONEN

Austragsband links / rechts

•

ARBEITSGESCHWINDIGKEIT (STÜCK/STUNDE)

Gärzeit (in min.)	960	1200	1400	1800
	5:00	3:15	5:00	5:00



Baguette 350 g



Baguette
Tradition 350 g



Baguette
Tradition spitzen
Ende 350 g



Toastbrot
500 g



Brot 550 g

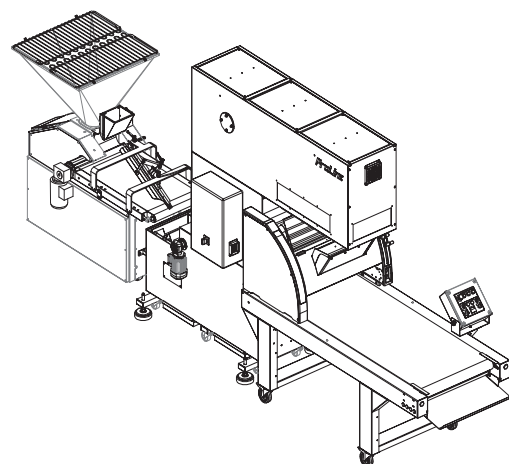
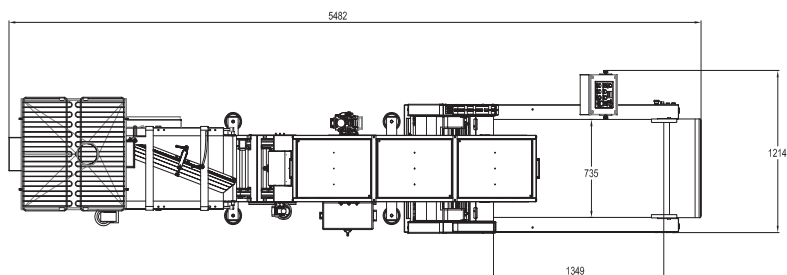


Brot Tradition
550 g

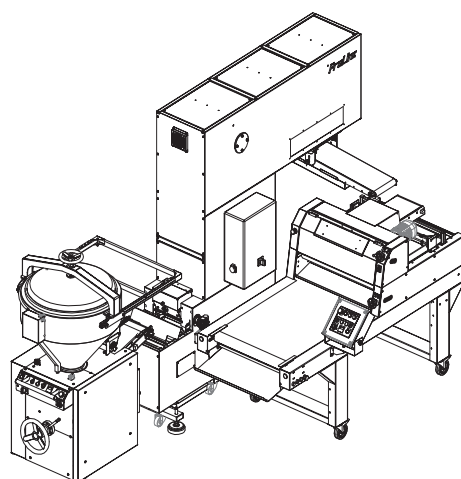
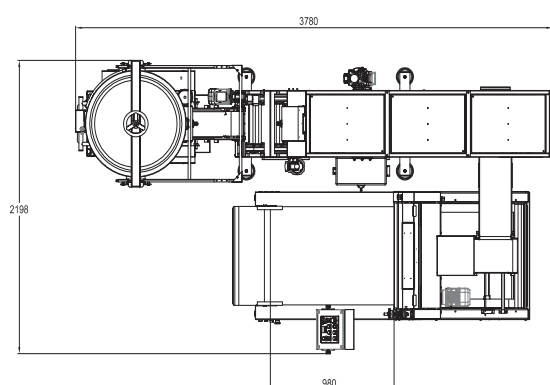


Roggenmischbrot
550 g

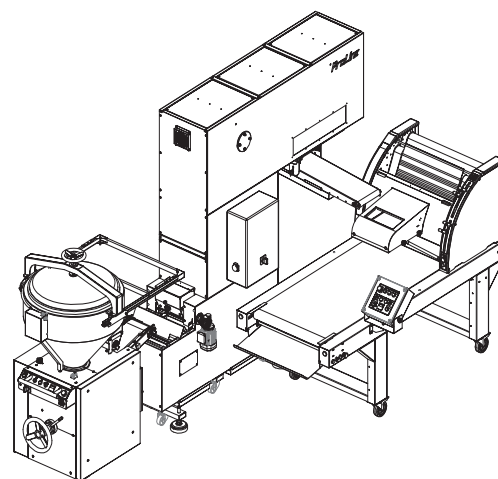
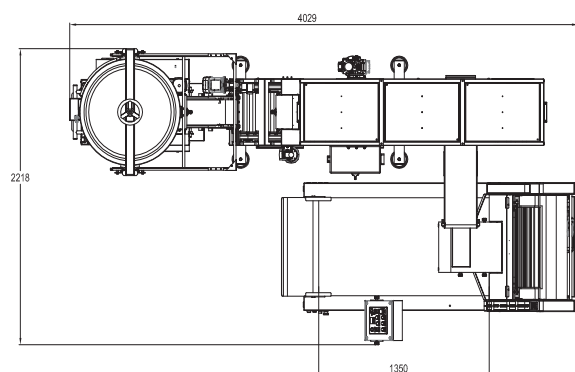
PROLINE + GDS + UNIC + MOOV-M



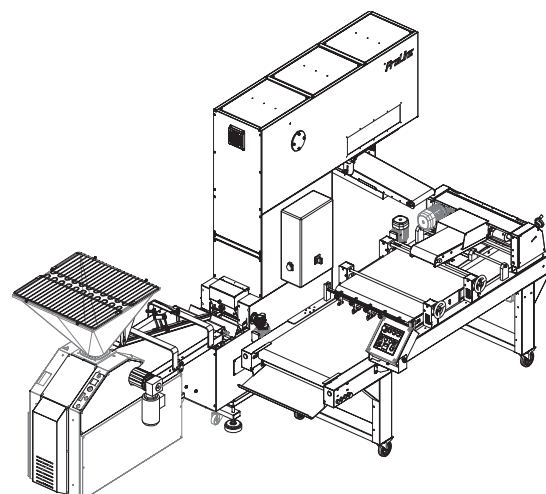
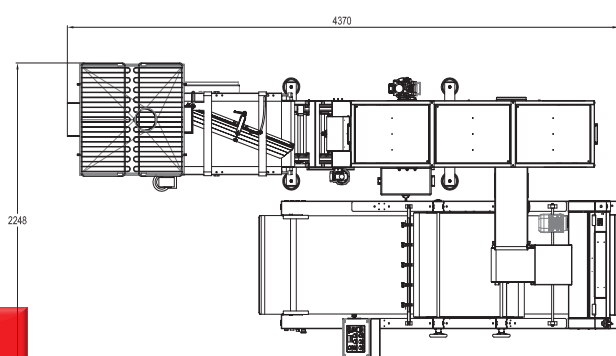
PROLINE + PE50P + HF + MOOV-M



PROLINE + PE50P + UNIC + MOOV-M



PROLINE + GDS + OPTIMA



PRO+ UND PROLINE SIND MIT DEN FOLGENDEN PRODUKTEN KOMPATIBEL...

PE50P



GD



GDS



UNIC

TRADI

FORMA



HF



MOOV



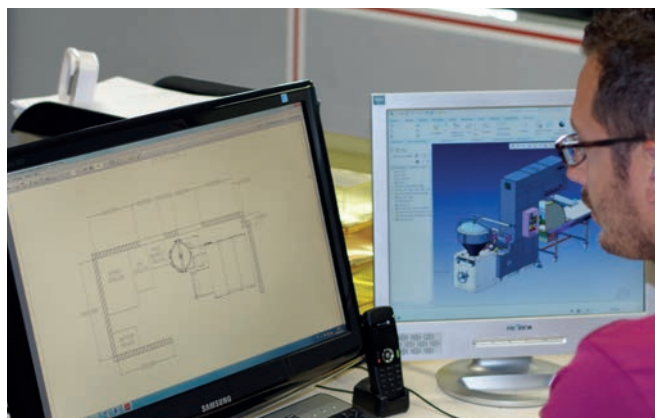
MOOV



OPTIMA

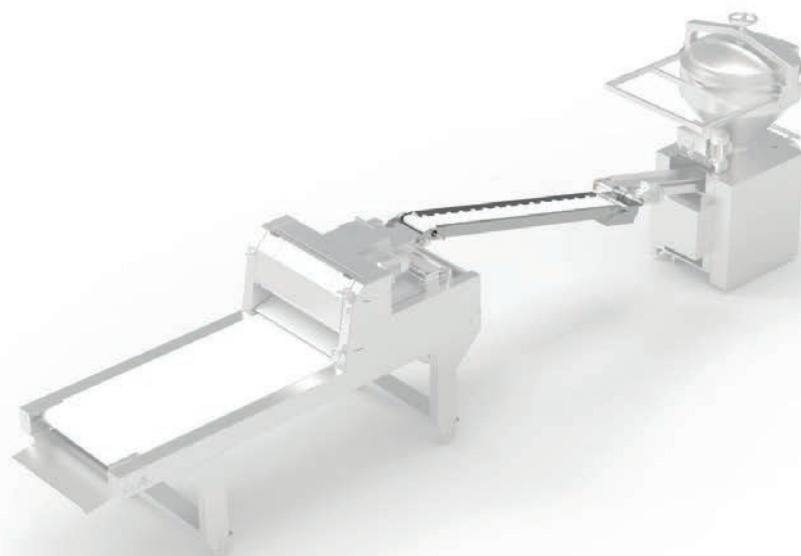


UNSERE VERTRIEBSTEAMS UND TECHNIKER
UNTERSTÜTZEN SIE GERNE ZU FRAGEN DER
AUSWAHL VON ANLAGEN, ZU OPTIONEN UND
SELBSTVERSTÄNDLICH ZUR OPTIMALEN
AUFSTELLUNG. WIR FREUEN UNS, SIE BERATEN
ZU DÜRFEN.

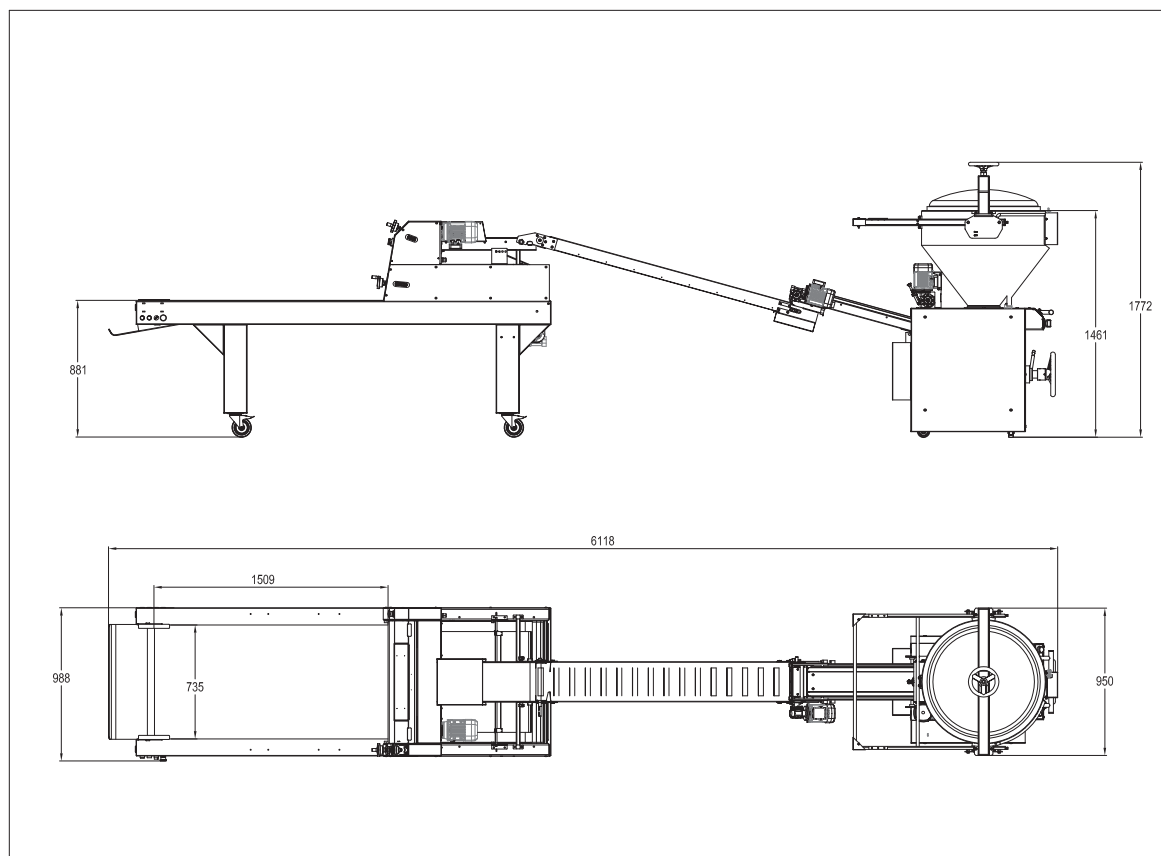


LPS

- ✓ Vereinfachte Produktionslinie
- ✓ Erhöhte Arbeitsgeschwindigkeit
- ✓ Bequeme Wartung
- ✓ Mehrzwecksystem
- ✓ Kundenspezifische Konfiguration nach Bedarf



Konfigurationsbeispiel



LPS IST MIT DEN FOLGENDEN PRODUKTEN KOMPATIBEL...

PE50P



GD



GDS



UNIC TRADI



HF



MOOV



MOOV



OPTIMA



UNSERE VERTRIEBSTEAMS UND TECHNIKER
UNTERSTÜTZEN SIE GERNE ZU FRAGEN DER
AUSWAHL VON ANLAGEN, ZU OPTIONEN UND
SELBSTVERSTÄNDLICH ZUR OPTIMALEN
AUFSTELLUNG. WIR FREUEN UNS, SIE BERATEN
ZU DÜRFEN.



Mit mehr als 250 Partnern weltweit

für den Spezialisten...

Sie beherrschen Ihr Handwerk und bestehen auf auf höchste Qualität für Ihre Produktion. Ob in der Backstube oder im Laden muss alles Perfekt laufen. Die Produktionsausstattung in die Sie investiert haben ist für Sie notwendig. Sie haben Sie aufgrund Ihrer eigenschaften ausgesucht. Sie muss trotz intensiver Nutzung, Zeitbeständig und zuverlässig laufen. Und bei Bedarf muus ein Kompetenter Service techniker Ihnen, per Telefon oder bei Ihnen erwartungsgemäss zur Seite stehen.

... eben einen Experten!

Sie muss trotz intensiver Nutzung, Zeitbeständig und zuverlässig laufen. Und bei Bedarf muus ein Kompetenter Service techniker Ihnen, per Telefon oder bei Ihnen erwartungsgemäss zur Seite stehen. Wie achten darauf das diese Partner die Technische und persönliche Unterstützung erhalten die sicher stellt das Sie 100% zufrieden mit JAC sind, ganz gleich ob Sie Ihren Betrieb in Tokyo, Paris, Boston oder Dakar haben. Kenntnis der Produkte, gängige Ersatzteile, Kompetenz und Schnelligkeit. In direkter Abstimmung mit dem Reparaturzentrum von JAC, greifen diese ebenfalls auf sämtliche Erfahrungen und Empfehlungen der einzelnen Standorte zu.

Sicherheits- und Hygienenormen

Alle Neuentwicklungen von JAC werden nach strengsten Sicherheits und Gesundheitsvorgaben geprüft. Dank regelmäßigem Kontakt mit internationalen Kontrollstellen können wir aufkommende Normen vorausnehmen. Mit dem Erwerb von JAC-Maschinen erhalten Sie höchste Konformität.



Diese Garantie gilt für alle Bauteile Ihrer Maschine, nicht jedoch für Verschleißteile. Zögern Sie nicht, für nähere Auskünfte Ihren zugelassenen Vertriebspartner zu kontaktieren.



Kontakt für Service und Ersatzteile

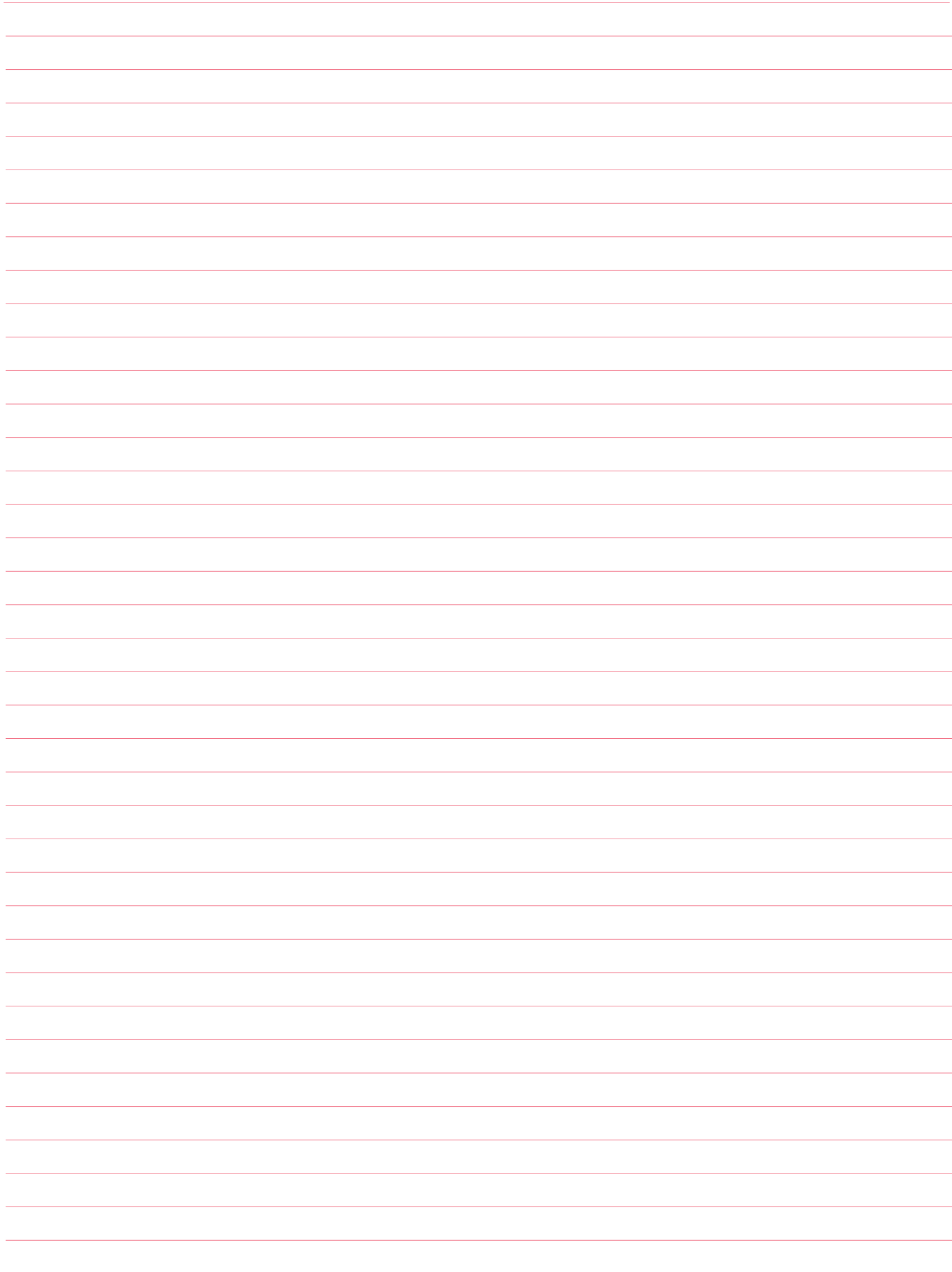
Tél. : +32/(0)4 234 98 70 (Kundendienst Schneidemaschinen)
Tél. : +33/(0)3 25 86 00 16 (Kundendienst Schneidemaschinen)
Tél. : +33/(0)3 25 86 00 42 (Kundendienst Automatisierung)
Tél. : +49/(0)622 69 52 600

Fax : +32/(0)4 234 98 97 (Ersatzteile Schneidemaschinen)
Fax : +33/(0)3 25 86 00 30 (Ersatzteile Teigverarbeitung)
Fax : +49/(0)622 69 52 600

E-mail : services@jac-machines.com









www.jac-machines.com

EUROPA

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

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

RUSSLAND

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

Kontakt Kundendienst - Ersatzteile

Tel.: +32/(0)4 234 98 70 (Kundendienst Brotschneidemaschinen)
Tel.: +33/(0)3 25 86 00 16 (Kundendienst Brotschneidemaschinen)
Tel.: +33/(0)3 25 86 00 42 (Kundendienst Teigverarbeitung)
Tel.: +49/(0)622 69 52 600
Fax: +32/(0)4 234 98 97 (Ersatzteile Brotschneidemaschinen)
Fax: +33/(0)3 25 86 00 30 (Ersatzteile Teigverarbeitung)
Fax: +49/(0)622 69 52 600



Diese Garantie gilt für alle Bauteile Ihrer Maschine, nicht jedoch für Verschleißteile.

Für weitere Auskünfte können Sie sich gerne an Ihren zugelassenen Vertriebspartner wenden.