

Catalogus

2020 JAC

A man in a white short-sleeved shirt and tan trousers is working in a traditional bakery. He is standing at a wooden workbench, shaping dough into small rolls. The bakery has a rustic, industrial feel with dark wooden beams, a large metal wheel on the wall, and a brick oven in the background. In the foreground, there are wooden racks filled with freshly baked bread, including long loaves and braided rolls. The floor is made of large, light-colored square tiles. A logo with the letters 'JAC' in white on a black background, with red squares above each letter, is overlaid in the center of the image.

JAC



Pain ménage AB[®]
VTK 6,00€ le kilo

Pain complet AB[®]
VTK 6,35€ le kilo

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

Pain de
Purée
1 → 1,20€
2 → 2,30€

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

Pain de
céréales
VTK 6,35€ le kilo

Pain de campagne AB[®]
à la coupe
5,70€ le kilo

- 6** Wij hebben een luisterend oor en staan tot uw dienst...
- 8** Onze expertise

Broodsnijmachines



- 12** Halfautomatische snijmachines met kader



- 20** Automatische snijmachines met kader



- 28** Automatische snijmachines met cirkelmes



- 38** Self-service snijmachines met cirkelmes



- 44** Self-service snijmachines met cirkelmes



- 50** Broodsnijmachines met horizontale snit



- 54** Broodsnijmachines voor continue werking

Deegverwerking



64 Gistingskamers voor zuurdesem



68 Hydraulische verdelers



72 Vormverdelers



84 Volumetrische verdelers



90 Rijskasten



98 Vormgevers



110 Automatische groepen

Wij hebben een luisterend oor en staan tot uw dienst...



R&D

JAC beschikt over een afdeling Research & Development die verdeeld is over 2 groepen: het broodsnijden en de mechanische deegverwerking. Deze groepen zijn geïntegreerd in iedere fabriek en houden rechtstreeks contact met de andere diensten.

Het doel van dit team houdt rekening met de wensen van de klanten voor de verbetering van de producten die steeds beter aangepast zijn aan de behoeften van de markt.



Verkoop

Interactief en multicultureel: twee kwalificaties om ons verkoopteam te definiëren. Hun ambitie: waar u ook bent, dicht bij u zijn. Uw diverse verwachtingen, die variëren over de hele wereld, begrijpen, analyseren en er doeltreffend op inspelen.



Dienst Na Verkoop

Reactie en expertise. Bij de dienst na verkoop zijn snelheid en doeltreffendheid gegarandeerd. Ons technisch team staat tot uw dienst om u te begeleiden en op te leiden. Op het gebied van wisselstukken, maken onze expertise en snelheid bij de levering deel uit van onze trots. Twee meestertroeuen van onze organisatie.



waar u ook bent!



«Ik was meteen overtuigd toen ik mijn eerste JAC machine kocht en dat is door de jaren heen niet veranderd.

Nu staat er een JAC snijmachine in al mijn dochterondernemingen.»

Mr Hans-Peter Saur

«Bäcker Saur»

Harb am Neckar, Deutschland



«Bij de ontwikkeling van ons bedrijf leggen wij het accent op de verkoop van boerenbrood, gebaseerd op traditionele zuurdesem met de Tradilevain. Ook het uitrusten van alle winkels met een goede snijmachine is onze prioriteit en daarom werken wij al jaren met Jac.»

Wojtek Skatbania

«Piekarnia Rustykalna»

Radom, Poland

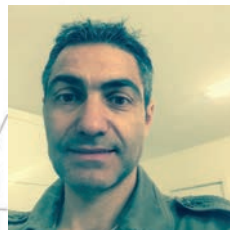


«Brood is leven! Goed brood maken, betekent het leven respecteren! Met JAC is productiviteit super eenvoudig.»

Christophe Zunic

«Le four à bois»

Reims, France



«De prestatie en betrouwbaarheid van onze JAC zijn uitzonderlijk en maken een belangrijk deel uit van onze productiebehoeften. Het was een cruciale investering voor ons bedrijf.»

Sab Spiniello

«Paesano Bakery»

Kensington Park, Australia



«Mijn JAC Tradilevain is het hart van mijn productie. Ik ben tevens een onvoorwaardelijke aanhanger van de Tradiform methode, waardoor ik vrijwel alles kan doen.»

Vincent Foré

«Boulangerie Van Cauwenberghe»

Destelbergen, Belgium



«FORMA garandeert tegelijkertijd de kwaliteit van onze producten en optimale vormgeving. De 10/20 optie op de verdeler is ons uiterst praktisch daar ze deegklompen over 1 kg laat bewerken. En dankzij de DURO snijmachine wordt ons brood perfect gesneden, zonder scheuren of overvloedige broodkruim.»

Ilya Paylov

«Lenta»

St Pétersbourg, Russia

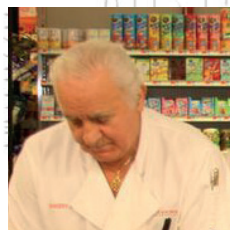


«Met deze stabiele en efficiënte JAC machine maken wij iedere ochtend vers brood.»

Jia-Ling, Wu

«Feco Corporation»

Taipei City, Taiwan



«JAC materiaal heeft de uitbreiding van ons assortiment mogelijk gemaakt.»

Alan Crosley

«Empire Bake»

New York, United States

Broodsnijmachines

Halfautomatische snijmachines met kader

PICO



DURO



MODENA+



Automatische snijmachines met kader

ECO+



FACE+



Automatische snijmachines met cirkelmes

VARIA PRO



SLIM PRO



VOLTA PRO



Integreebare snijmachine met cirkelmes

INTEGRA PRO



Onze expertise

Inventiviteit

De inventiviteit is onze drijfveer. Wij willen u verrassen met originele en nuttige oplossingen.

De nieuwkomer, de SLIM, is hiervan een mooi voorbeeld. Anders snijden om ruimte te winnen heeft ons naar nieuwe technologieën en onverwachte innovaties geleid.

Comfort

Al onze snijmachines met cirkelmes zijn voorzien van een automatische greep, want bij JAC primeert het comfort op de techniek.

Plaats het brood, sluit de klep, de greep zal het brood automatisch blokkeren.

Hygiëne

De kruimelbak is ideaal achter de voordeur geplaatst. Alle kruimels worden daarin opgevangen. Hij heeft een grote opvangcapaciteit en is moeiteloos toegankelijk. Dit is een concreet voorbeeld van de permanente zorg om hygiëne, comfort en prestatie te combineren.



Self-service snijmachines met kader

NEW SELF



BAGG BAG



Self-service snijmachines met cirkelmes

VARIA SELF



SLIM SELF



Broodsnijmachines met horizontale snit

ZIP



Broodsnijmachines voor continue werking

CHUTE



SWIFT



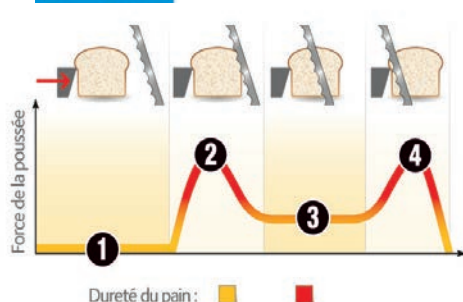
FULL



Doeltreffendheid

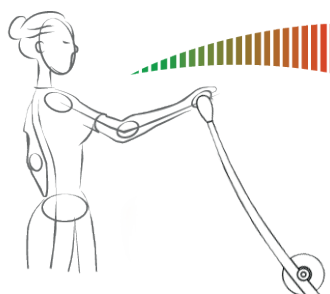
Het Intelligent Slicing Concept (ISC) is een (gepatenteerd) automatisch beheersysteem dat het brood snijdt volgens zijn consistentie.

Het geotrooieerde systeem maakt het mogelijk om alle broodtypes, zonder tussenkomst van de gebruiker, te snijden, ongeacht of het gaat om luchtig, knapperig of vast brood, zonder dat de gebruiker zich zorgen hoeft te maken over de instelling van de broodsnijmachine. Net zoals u beschikt de broodsnijmachine van JAC met ISC over een ware knowhow.



Ergonomie

Het onderzoek op het gebied van ergonomie heeft de ingenieurs van JAC ertoe aangezet een krachtomkeermechanisme te ontwikkelen dat gekoppeld is aan de hendel van de broodsnijmachine. Deze voorziening maakt het mogelijk de hele dag lang uw krachten te sparen, terwijl toch permanent een snel en efficiënt snijresultaat gewaarborgd is. De actie geproduceerd door deze hendel met progressieve tractie heeft ook als gevolg dat het snijden gecontroleerd aanvangt en dat er blijvende lichte druk uitgeoefend wordt op het brood tot het de machine gesneden verlaat.



Veiligheid

De laatste normen verplichten een klep achteraan, zodat de gebruiker geen toegang heeft tot de snijzone tijdens de automatische broodsnijcyclus.

JAC is nog een stap verder gegaan en biedt een klep aan die het snijmechanisme automatisch start bij het sluiten en stopt bij het openen. Plaats het brood, sluit de klep en de snijcyclus gaat aan.



Deegverwerking

Gistingskamers voor zuurdesem

TRADILEVAIN



Hydraulische verdelers

DIV

DIV-R



Vormverdelers

DIVIFORM

DIVIFORM+

TRADIFORM

PANIFORM



Volumetrische verdelers

GD

GDS

PESOP



Onze expertise

Doeltreffendheid

Meer dan een machine, een globaal concept. Als specialist van de deegverwerking, biedt JAC u totaaloplossingen. Omdat een vormverdelers alleen 100% doeltreffend is met een goede organisatie en de daarmee samenhangende werktuigen, biedt JAC u de mogelijkheid uw atelier ergonomisch en compact in te richten met eenvoudige en praktische oplossingen (rekken, bakken, Mobilo-meubel...)



Hygiëne

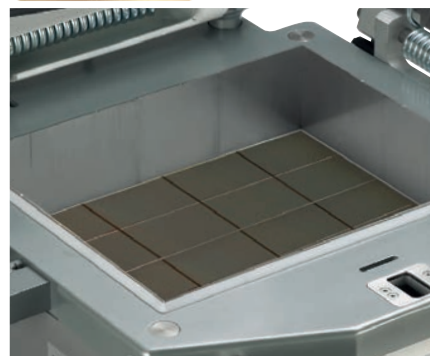
JAC wil een gamma uitrustingen aanbieden met een onberispelijke hygiëne. JAC biedt nieuwe vormgevers, verdelers en vormverdelers voorzien van een roestvrijstalen afwerking.



Eenvoud

Kleverig deeg geeft problemen bij de reiniging. Daarom behandelt JAC de bodem van de kuip met de Easy Clean Technologie, een moleculair procédé op basis van zilverdeeltjes met ongeëvenaarde antikleef- en anti-bacteriële eigenschappen.

Easy Clean
technology



Rijskasten

MB



BA



BA PRO



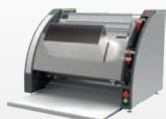
Langmaker voor «Traditioneel» stokbrood

ROLLFORM



Verticale langmakers

LNIC



TRADI



FORMA



Horizontale langmakers

HF



OPTIMA



Automatische groepen

PRO+



PROLINE



LPS



Comfort

Alle modellen DIV-R en Tradiform zijn uitgerust met een systeem om het opspatten van bloem te vermijden (gepatenteerd). Een dichting in het deksel houdt de bloem tegen die opspat tijdens het samendrukken. Deze bloem wordt opgevangen via een leiding in een kast die zich aan de voorkant van de machine bevindt.



Ergonomie

JAC heeft een eenvoudig, veilig systeem ontwikkeld om de roosters moeiteloos te vervangen. Het gebruik van de vormverdelers vergt de dag van vandaag geen grote inspanning meer. Door het Click & Cut-systeem ligt de deegbewerking binnen ieders bereik. Een mooie evolutie in termen van ergonomie!

click & cut!



Voordelig

De stille werking is eveneens een doorslaggevend element in het gebruikscomfort. De verdelers van JAC zijn voorzien van hydraulische centrales die bijzonder stil werken (-65db) en die alleen werken als de hendel wordt bediend.

 **START & STOP**







Volledig gamma

Kan op tafel of op wieltjes worden geplaatst, met een snijruimte van 45 of 60 cm, met enkele of dubbele snijbreedte... JAC u een gamma snijmachines aan dat aangepast is aan al uw behoeften. Met een klassieke look of een strak design en in de kleur van uw keuze, zullen deze machines perfect passen in uw bakkerij.

Democratisch

Zeer schappelijke prijzen met ambitieuze kwaliteitsnormen: robuuste kaders, ergonomische hendel met progressieve tractie, blokkerende wielen, versterkte messen, automatische start en stop bij bediening van de hendel, ergonomische kruimelbak (Modena+).

Robuust

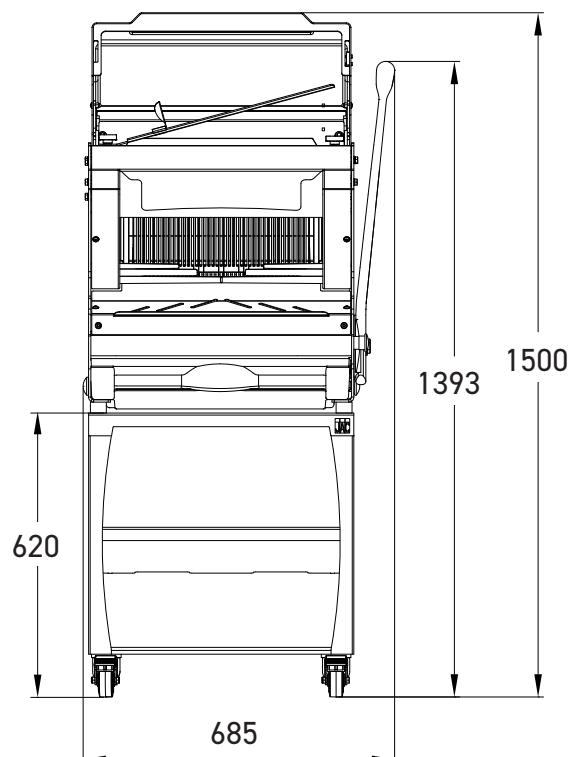
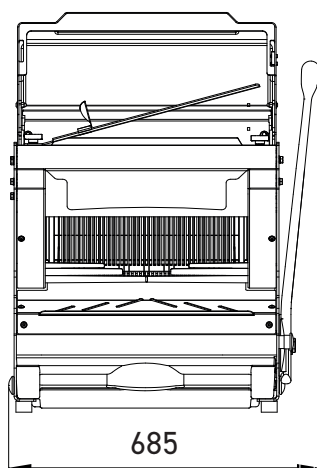
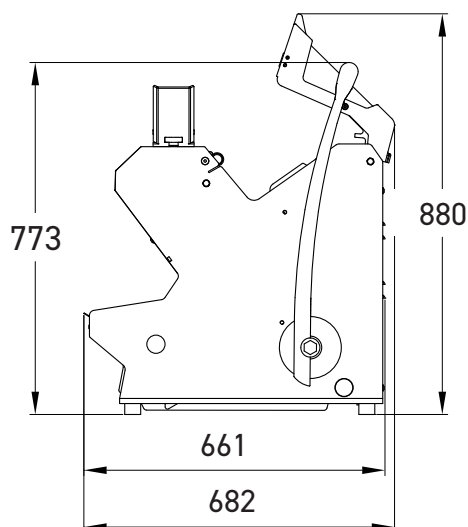
Een geregeld onderhoud garandeert de lange levensduur van uw snijmachine. Jarenlang zal ze het brood exact snijden zoals u dat wilt.

PICO

- ✓ Plaatsbesparend
- ✓ Bruikbaar op de toonbank of een sokkel
- ✓ Hendel met progressieve tractie voor een optimale krachtdosering
- ✓ Grote ergonomie dankzij de laadmogelijkheid aan de voorzijde



Tot 200 snij-acties/uur





Hendel met progressieve tractie
Zorgt voor een betere krachtdosering



Uitneembare kruimelbak
In licht materiaal, toegankelijk langs de voorkant. Inhoud van 7l.



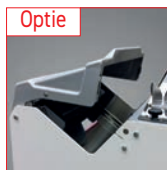
JAC FLAPS
Zorgt ervoor dat het brood bij elkaar blijft na het snijden om het makkelijker uit de machine te nemen.



Optie

Jacfix

Fixeersysteem na het broodsnijden om het brood gemakkelijker uit de machine te kunnen nemen.



Optie

Veiligheidsklep achteraan
Ze wordt aangedreven door de hendel en sluit wanneer de snij-actie start.



Optie

Veiligheidsklep vooraan
De machine stopt bij het openen van de klep tijdens het snijden.



Toebehoren

Sokkel op zwenkwielen, waarvan twee met rem.
Zorgt voor opbergruimte en mobiliteit.



Beschikbaar type

«M»-systeem

Gemiconiseerd smeersysteem voor de mesbladen om het brood met een hoog gehalte aan rogge of kleverig kruim te snijden. Ontwikkeld door JAC. Het systeem waarborgt een minimaal oliegebruik (120 ml/1000 broden) en een constante snijkwaliteit.

	PICO 450	PICO 450M 
KENMERKEN		
Max. afmetingen van het brood (lxbxh) in cm zonder klep	44 x 30 x 18	44 x 29 x 18
Max. afmetingen van het brood (lxbxh) in cm met klep	44 x 26 x 16	44 x 26 x 16
Motorvermogen in kW	0,49	1,5
Nettogewicht in kg	105	115
Mesbladtype en afmetingen in mm	Staal 13 x 0,5	Teflon bedekt 13 x 0,5

NAAR KEUZE		
Snijbreedte in mm	9 - 18	9 - 12
Hoogte van de broodduwer	Extra laag (50mm) Laag (80mm) Hoog (100mm)	Mix (80mm)
Aansluiting	230V mono 230V driefasig 400V driefasig	400V driefasig
Standaardkleuren*	•	•

OPTIES

Versterkte motor	•	Standaard
Veiligheidsklep achteraan	•	•
Veiligheidsklep vooraan en achteraan	•	n/a
Dubbele snijbreedte	•	n/a
Speciale kleur	•	•
Speciale messen	•	Standaard teflon
Jacfix	•	•

TOEBEHOREN

Sokkel op zwenkwielen	•	•
-----------------------	---	---

*STANDAARDKLEUREN



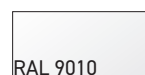
RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006



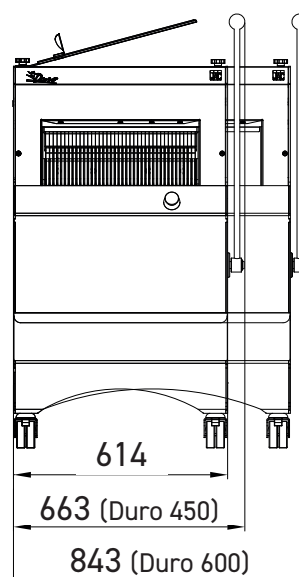
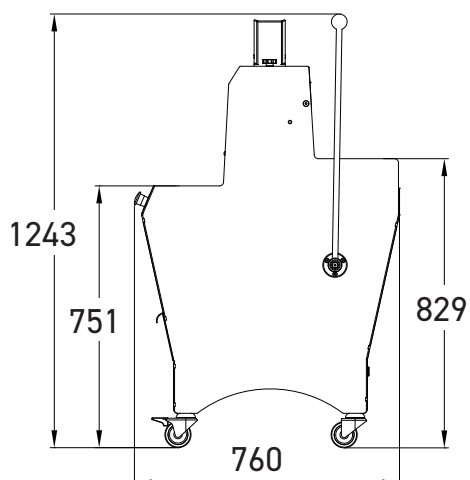
RAL 9010

DURO

- ✓ Robuust
- ✓ Hendel met progressieve tractie voor een optimale krachtdosering
- ✓ Beschikbaar in twee breedtes van 450 en 600 mm
- ✓ Beschikbaar met dubbele snijbreedte

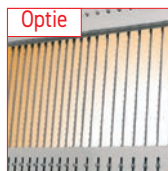
DURO 450: Tot 200 snij-acties/uur

DURO 600: Tot 400 snij-acties/uur





Hendel met progressieve tractie
Zorgt voor een betere kracht dosering



Dubbele snijbreedte
Hierbij kunnen twee verschillende snijbreedtes worden ingesteld op dezelfde machine.



Uitneembare kruimelbak
Toegankelijk langs voorkant, inhoud van 18l



Veiligheidsklep achteraan in roestvrij staal
Ze wordt aangedreven door de hendel en sluit wanneer de snij-actie start.



Verhoging van 4 cm / 8 cm
Zorgt voor meer werkcomfort voor grotere personen.



Broodplank
Gemakkelijke verpakking van het brood.



Beschikbaar type
«M»-systeem
Gemiconiseerd smeersysteem voor de mesbladen om het brood met een hoog gehalte aan rogge of kleverig kruim te snijden. Ontwikkeld door JAC. Het systeem waarborgt een minimaal oliegebruik (120 ml/1000 broden) en een constante snijkwaliteit.

KENMERKEN

	DURO 450	DURO 450M 	DURO 600
Max. afmetingen van het brood (lxbxh) in cm	44 x 32 x 16	44 x 31 x 16	60 x 32 x 16
Motorvermogen in kW	0,49	1,5	0,49
Nettogewicht in kg	150	165	175
Mesbladtype en afmetingen in mm	Staal 13 x 0,5	Teflon bedekt 13 x 0,5	Staal 13 x 0,7

NAAR KEUZE

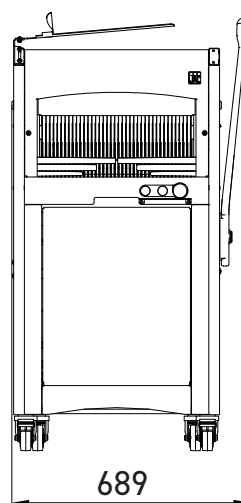
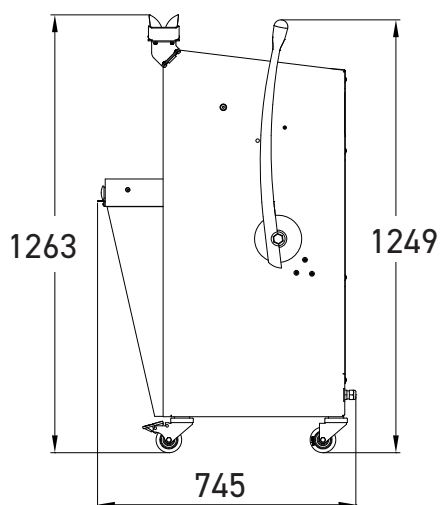
Snijbreedte in mm	9 - 18	9 - 12	11 - 18
Hoogte van de broodduwer	Extra laag (50mm) Laag (80mm) Hoog (100m)	Mix (80mm)	Extra laag (50mm) Laag (80mm) Hoog (100m)
Aansluiting	230V mono 230V driefasig 400V driefasig	400V driefasig	230V mono 230V driefasig 400V driefasig

OPTIES

Versterkte motor	•	Standaard	•
Verhoging van 4 cm	•	•	•
Verhoging van 8cm	•	•	•
Dubbele snijbreedte	•	n/a	•
Veiligheidsklep achteraan	•	n/a	•
Zakopblazer	•	n/a	•
Dagteller	•	Standaard	•
Speciale kleur	•	•	•
Speciale messen	•	Standaard teflon	n/a

MODENA+

- ✓ Robuust
- ✓ Strakke lijnen
- ✓ Hendel met progressieve tractie voor een optimale krachtdosering
- ✓ Zeer stille werking
- ✓ Grote ergonomie

Tot 200 snij-acties/uur



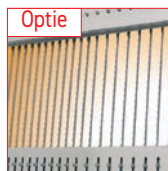
Hendel met progressieve tractie
Zorgt voor een betere krachtdosering



Uitneembare kruimelbak
Toegankelijk door het luik naar voren open te kantelen; de cilinderpompjes helpen u daarbij.
Inhoud van 18L.



JAC FLAPS
Zorgt ervoor dat het brood bij elkaar blijft na het snijden om het makkelijker uit de machine te nemen.



Optie

Dubbele snijbreedte
Hierbij kunnen twee verschillende snijbreedtes worden ingesteld op dezelfde machine.



Optie

Dagteller
Informeert de gebruiker over het aantal gesneden broden om de onderhoudsperiodes te controleren.



Optie

Verhoging van 4 cm
Zorgt voor meer werkcomfort voor grotere personen.



Beschikbaar type
«M»-systeem

Gemiconiseerd smeersysteem voor de mesbladen om het brood met een hoog gehalte aan rogge of kleverig kruim te snijden. Ontwikkeld door JAC. Het systeem waarborgt een minimaal oliegebruik (120 ml/1000 broden) en een constante snijkwaliteit.

KENMERKEN

	MODENA+ 450	MODENA+ 450M 
Max. afmetingen van het brood (lxbxh) in cm	44 x 30 x 16	44 x 29 x 16
Motorvermogen in kW	0,49	1,5
Nettogewicht in kg	165	175
Mesbladtype en afmetingen in mm	Staal 13 x 0,5	Teflon bedekt 13 x 0,5
Dagteller		•

NAAR KEUZE

Snijbreedte in mm	9 - 18	van 9 - 12
Hoogte van de broodduwer	Extra laag (50mm) Laag (80mm) Hoog (100mm)	Mix (80mm)
Aansluiting	230V mono 230V driefasig 400V driefasig	400V driefasig
Standaardkleuren*	•	•

OPTIES

Versterkte motor	•	Standaard
Verhoging van 4 cm	•	•
Dubbele snijbreedte	•	n/a
Dagteller	•	Standaard
Speciale kleur	•	•
Speciale messen	•	Standaard teflon

*STANDAARDKLEUREN



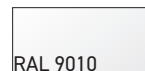
RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006



RAL 9010



Service

Houd contact met uw klanten terwijl het brood automatisch wordt gesneden.

Comfort

De machine start bij het sluiten van de klep. De automatische opening van de klep na het snijden, de lading langs de voorkant en de toegankelijke kruimelbak staan garant voor een natuurlijke en comfortabele werkhouding.

Veiligheid en ergonomie

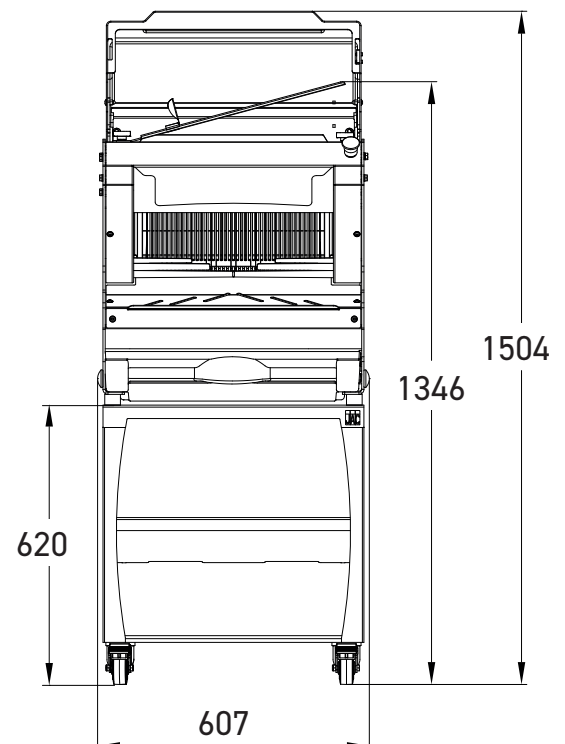
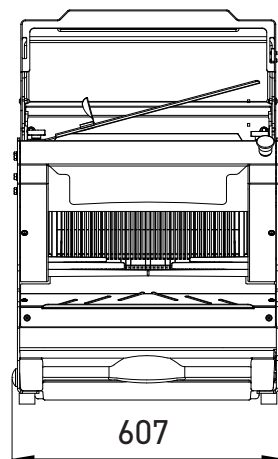
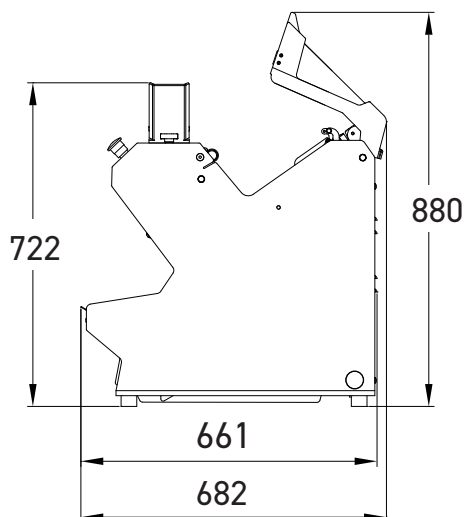
De klep achteraan zorgt ervoor dat u in alle veiligheid kunt werken. Plaats het brood, sluit de klep en het brood wordt zonder verdere tussenkomst gesneden. De machine zal automatisch stoppen als de klep wordt geopend.

PICOMATIC Platinum

- ✓ Automatisch beheer van de snijdruk en snijsnelheid door het ISC® systeem : geen aparte instellingen nodig
- ✓ Automatisch beheer van de snijcyclus AutoMode (start en stop) : geen drukknop of klep (optioneel) nodig
- ✓ Plaatsbesparend
- ✓ Bruikbaar op een toonbank of een sokkel
- ✓ Grote ergonomie dankzij de laadmogelijkheid vooraan



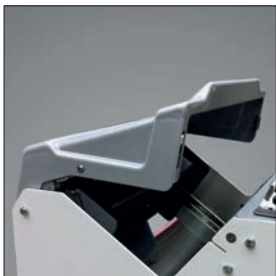
Tot 250 snij-acties/uur





ISC® Intelligent Slicing Control (patent JAC)

Automatisch systeem voor het beheren van de snijdruk en snij snelheid. Past de duwer voortdurend aan, rekening houdend met de consistentie van het brood. Geen aparte instellingen nodig.



Veiligheidsklep achteraan

De sluiting van de klep activeert het snijproces. Deze opent automatisch aan het eind van de snijcyclus.

Niet beschikbaar met optie **AutoMode**.



Optie

AutoMode

Automatische snijcyclus met het oog op een optimaal tijdbeheer. Een betere toegankelijkheid met behoud van een optimale veiligheid.

Zorgt voor een maximaal rendement en een beperkt aantal handelingen.



Beschikbaar type

«M»-systeem

Gemiddeld smeersysteem voor de mesbladen om het brood met een hoog gehalte aan rogge of kleverig kruim te snijden. Ontwikkeld door JAC. Het systeem waarborgt een minimaal oliegebruik (120 ml/1000 broden) en een constante snijkwaliteit.



Optie

Dubbele snijbreedte

Hierbij kunnen twee verschillende snijbreedtes worden ingesteld op dezelfde machine.

Optie Black Edition



Toebehoren

Sokkel met zwenkwielen, waarvan twee met rem. Zorgt voor opberg ruimte en mobiliteit.

KENMERKEN

	PICOMATIC 450	PICOMATIC 450M 
Max. afmetingen van het brood (lxbxh) in cm	44 x 30 x 18	44 x 29 x 18
Motorvermogen in kW	0,49	1,1
Nettogewicht in kg	105	115
ISC (Intelligent Slicing Control)	•	•
Mesbladtype en afmetingen in mm	Staal 13 x 0,5	Teflon bedekt 13 x 0,5

NAAR KEUZE

Snijbreedte in mm	9 - 18	9 - 12
Hoogte van de broodduwer	Extra laag (50mm) Laag (80mm) Hoog (100mm)	Mix (80mm)
Aansluiting	230V mono 230V driefasig 400V driefasig	400V driefasig
Standaardkleuren*	•	•

OPTIES

Versterkte motor**	•	Standaard
AutoMode	•	•
Afwerking black Edition***	•	•
Touch screen****	•	•
Dubbele snijbreedte	•	n/a
Speciale kleur	•	•
Speciale messen	•	Standaard teflon
Jacfix	•	•

TOEBEHOREN

Sokkel met zwenkwielen	•	•
------------------------	---	---

*Alleen met keuze voor aansluiting in 380 V Tri

***Alleen beschikbaar op machines die zijn uitgerust met Automode

****Niet beschikbaar op machines die zijn uitgerust met Automode

*STANDAARDKLEUREN

Foto's en technische informatie zijn niet bindend

RAL 3013

RAL 9005

RAL 9006

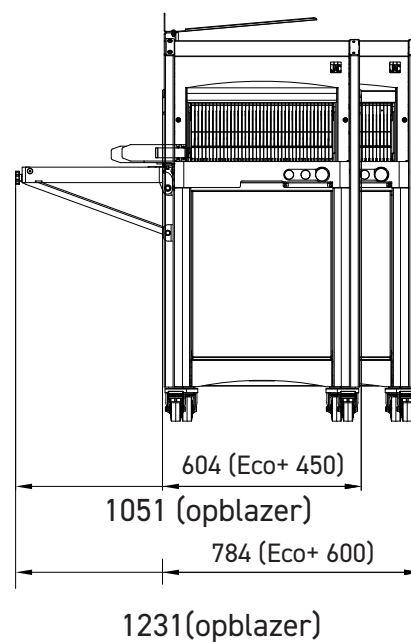
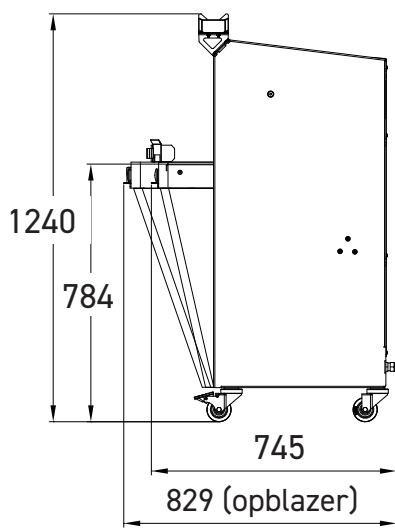
RAL 9010

ECO+

- ✓ Automatisch beheer van de snijdruk en snijsnelheid door het ISC® systeem : geen aparte instellingen nodig
- ✓ Automatisch beheer van de snijcyclus AutoMode (start en stop) : geen drukknop of klep (optioneel) nodig
- ✓ Eenvoudig gebruik binnen het bereik van iedereen
- ✓ Uitneembare, ergonomische kruimelbak
- ✓ Zeer stille werking

ECO+ 450: Tot 250 snij-acties/uur

ECO+ 600: Tot 500 snij-acties/uur



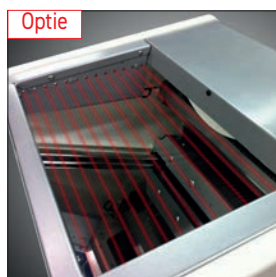


ISC® Intelligent Slicing Control (patent JAC)
Automatisch systeem voor het beheren van de snijdruk en snijsnelheid. Past de duwer voortdurend aan, rekening houdend met de consistentie van het brood. Geen aparte instellingen nodig.

ISC is uitgebreid met keuzeschakelaar
Twee bijkomende automatische standen, voor een betere aanpassing bij hoogstaande eisen met betrekking tot zeer vers brood of bij een hoog werktempo.



Uitneembare kruimelbak
Toegankelijk door het luik vooraan te kantelen met naar voren open te kantelen;
de cilinderpompjes helpen u daarbij.
Inhoud van 18 l.



Optie

AutoMode

Automatische snijcyclus met het oog op een optimaal tijdbeheer.
Een betere toegankelijkheid met behoud van een optimale veiligheid.

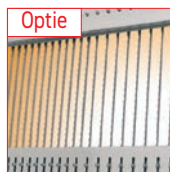
Zorgt voor een maximaal rendement en een beperkt aantal handelingen.



Type beschikbaar

'M'-systeem

Gemiddeld smeersysteem voor de mesbladen om het brood met een hoog gehalte aan rogge of kleverig kruim te snijden. Ontwikkeld door JAC. Het systeem waarborgt een minimaal oliegebruik (120 ml/1000 broden) en een constante snijkwaliteit.



Optie

Dubbele snijbreedte

Hiermee kunt u op dezelfde machine twee verschillende snijbreedtes verkrijgen.



Optie

Opklapbare zakopblazer

Zorgt voor tijdswinst bij het verpakken.

Optie

Black Edition



KENMERKEN

	ECO+ 450	ECO+ 450M 	ECO+ 600
Max. afmetingen van het brood (lxbxh) in cm	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16	60 x 31 x 16
Motorvermogen in kW	0,49	1,1	0,49
Nettogewicht in kg	165	175	180
Mesbladtype en afmetingen in mm	Staal 13 x 0,5	Teflon bedekt 13 x 0,5	Staal 13 x 0,7
Uitgebreide ISC-modusselector	•	•	•
Dagteller		•	

NAAR KEUZE

	9 - 18	9 - 12	11 - 18
Snijbreedte in mm			
Hoogte van de broodduwer	Extra laag (50 mm) Laag (80 mm) Hoog (100 mm)	Mix (80 mm)	Extra laag (50 mm) Laag (80 mm) Hoog (100 mm)
Aansluiting	230 V monofase 230 V driefasig 400 V driefasig	400 V driefasig	230 V monofase 230 V driefasig 400 V driefasig
Standaardkleuren*	•	•	•

OPTIES

Versterkte motor	•	Standaard	•
Opklapbare zakopblazer	•	•	•
AutoMode	•	•	•
Afwerking black Edition**	•	•	•
Verhoging van 4 cm	•	•	•
Dubbele snijbreedte	•	n/a	•
Dagteller	•	Standaard	•
Speciale kleur	•	•	•
Speciale messen	•	Standaard teflon	n/a

**Alleen beschikbaar op machines die zijn uitgerust met Automode

*STANDAARDKLEUREN



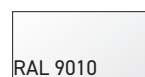
RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006

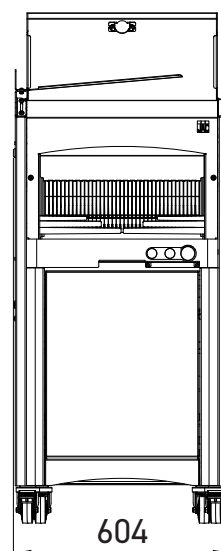
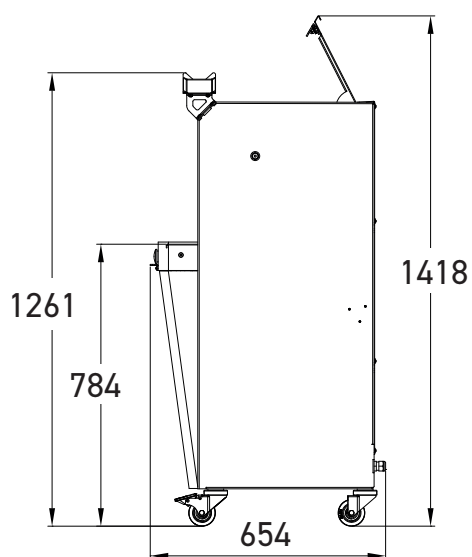


RAL 9010

FACE+

- ✓ Automatisch beheer van de snijdruk en snijsnelheid door het ISC® systeem : geen aparte instellingen nodig
- ✓ Automatisch beheer van de snijcyclus AutoMode (start en stop) : geen drukknop of klep (optioneel) nodig
- ✓ Geringe diepte voor een optimale ruimtebesparing
- ✓ Uitneembare, ergonomische kruimelbak

Tot 250 snij-acties/uur





ISC® Intelligent Slicing Control (patent JAC)
Automatisch systeem voor het beheren van de snijdruk en snijsnelheid. Past de duwer voortdurend aan, rekening houdend met de consistentie van het brood. Geen aparte instellingen nodig.



Beschikbaar type «M»-systeem

Gemiddeld smeersysteem voor de mesbladen om het brood met een hoog gehalte aan rogge of kleverig kruim te snijden. Ontwikkeld door JAC. Het systeem waarborgt een minimaal oliegebruik (120 ml/1000 broden) en een constante snijkwaliteit.

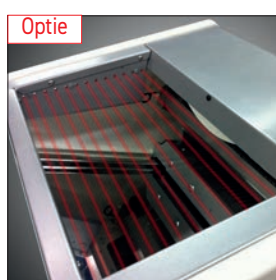
ISC is uitgebreid met keuzeschakelaar

Twee bijkomende automatische standen, voor een betere aanpassing bij hoogstaande eisen met betrekking tot zeer vers brood of bij een hoog werktempo.



Uitneembare kruimelbak

Toegankelijk door het luik naar voren open te kantelen; de cilinderpompjes helpen u daarbij.
Inhoud van 18L.



Optie

AutoMode

Automatische snijcyclus met het oog op een optimaal tijdbeheer.
Een betere toegankelijkheid met behoud van een optimale veiligheid.

Zorgt voor een maximaal rendement en een beperkt aantal handelingen.

Optie

Black Edition



KENMERKEN

	FACE+ 450	FACE+ 450M
Max. afmetingen van het brood (lxbxh) in cm	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16
Motorvermogen in kW	0,49	1,1
Nettogewicht in kg	155	160
Mesbladtype en afmetingen in mm	Staal 13 x 0,5	Teflon bedekt 13 x 0,5
Uitgebreide ISC-modusselektor	•	•
Dagteller		•

NAAR KEUZE

Snijbreedte in mm	9 - 18	9 - 12
Hoogte van de broodduwer	Extra laag (50mm) Laag (80mm) Hoog (100mm)	Mix (80mm)
Aansluiting	230V mono 230V driefasig 400V driefasig	400V driefasig
Standaardkleuren*	•	•

OPTIES

Versterkte motor	•	Standaard
AutoMode	•	•
Afwerking black Edition**	•	•
Verhoging van 4 cm	•	•
Dagteller	•	Standaard
Dubbele snijbreedte	•	n/a
Speciale kleur	•	•
Speciale messen	•	Standaard teflon

**Alleen beschikbaar op machines die zijn uitgerust met Automode

*STANDAARDKLEUREN

RAL 3013

RAL 9005

RAL 9006

RAL 9010





Keuze

De luxe om te kunnen kiezen!
En als u nu uw klanten bindt door hen een ongeëvenaarde dienst te bieden? Voortaan kunt u de snijbreedte kiezen volgens het broodtype. Grote breedte voor rustieke broden, fijn voor compacte broden ... de keuze is binnen vingerbereik! Uw klanten zullen enthousiast zijn over dit nieuwe voorstel!

Wees de eerste

Net zoals JAC erop gesteld is zijn leidersplaats in de wereld van de broodsnijmachines te behouden, kunt u de eerste zijn om dit concept aan uw klanten voor te stellen.

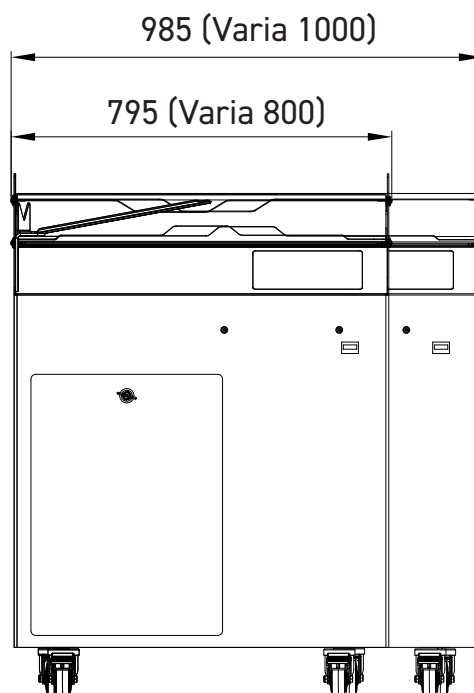
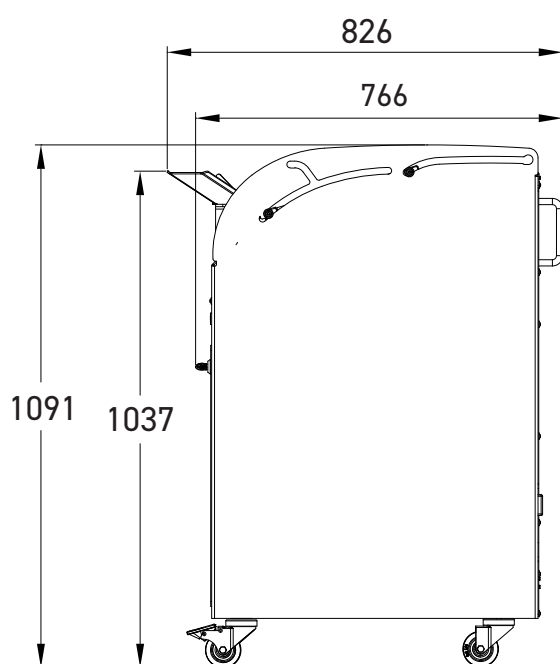
Technologie

Onze verworven ervaringen op het gebied van broodsnijden heeft ons in staat gesteld om een bijzonder geslaagde broodsnijmachine met cirkelmes te ontwerpen.
Ergonomie bij het werk, automatische ondersteuning van het brood, kwaliteit van het snijden, een voorbeeld van hygiëne. Alles werd tot in de kleinste details bestudeerd om met deze concentratie van technologieën een gebruiksvriendelijke broodsnijmachine aan te bieden.

VARIA PRO

- ✓ Keuze van de Snijbreedte
- ✓ Keuze van het aantal sneden, per eenheid, per half brood of per vol brood
- ✓ Maximale veiligheid
- ✓ Een voorbeeldige hygiëne
- ✓ Afwerking uit roestvrij staal of gelakt staal
- ✓ Snijden zonder olie

Tot 120 sneden/minuut





Manuele greep

Om het brood perfect te kunnen positioneren. Zo plaatst u het brood zoals u dat zelf wenst of volgens de noodzaak.



Optie

Automatische greep

Stabiliseert het brood tijdens het snijden en zorgt voor een veilige manipulatie van het brood.

- Ergonomie
- Gebruiksvriendelijkheid
- Snelheid voor de gebruiker



Bedieningspaneel

De gebruiker kan zelf de breedte en het aantal sneden instellen.

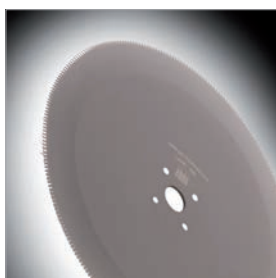
- Van 5 tot 25 mm*
- Per eenheid, per half brood of per vol brood



Optie

Aanraakscherm

Voor een eenvoudige en snelle bediening



Met Teflon bekleed cirkelmes

Antikleeftlaag voor een zuivere snit van alle soorten brood.

Optie **Black Edition**



*Breedte te bepalen volgens het broodtype.

	VARIA PRO 800	VARIA PRO 1000
KENMERKEN		
Afm. van het invoerkanaal (lxbxh) in cm	36 x 28,5 x 16	43 x 28,5 x 16
Snijbreedte in mm	Keuze van 5 tot 25*	Keuze van 5 tot 25*
Aansluiting	400V driefasig	400V driefasig
Motorvermogen in kW	1,1	1,1
Nettogewicht in kg	220	230
Reinigingspositie	•	•
Manuele greep	•	•
Mesbladtype en afmetingen in mm	Teflon bedekt Ø 420	Teflon bedekt Ø 420

NAAR KEUZE

Standaardkleuren (incompatiebel met afwerking uit roestvrij staal)**

•

•

OPTIES

Afwerking uit roestvrij staal	•	•
Afwerking black Edition	•	•
Automatische greep	•	•
Aanraakscherm	•	•
Zakkenhouder	•	•
Rustiek Brood stabilisator	•	•
Aansluiting 60HZ	•	•
Speciale kleur (incompatiebel met afwerking uit roestvrij staal)	•	•

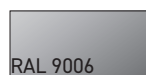
**STANDAARDKLEUREN



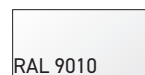
RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006

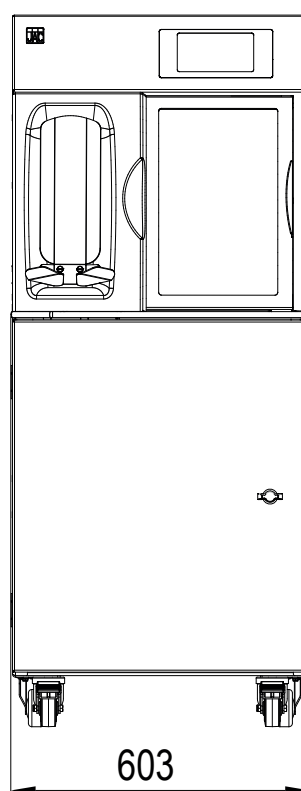
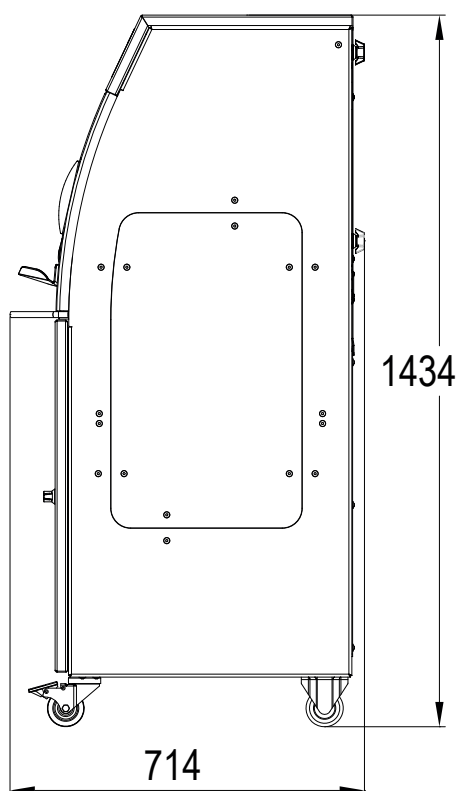


RAL 9010

SLIMPRO

- ✓ De meest compacte machine op de markt die minder ruimte inneemt dan een snijmachine met kader dankzij het verticale snijsysteem
- ✓ Keuze van het aantal sneden, per eenheid, per half brood of per vol brood
- ✓ Maximale veiligheid
- ✓ Een voorbeeldige hygiëne
- ✓ Afwerking uit roestvrij staal of gelakt staal
- ✓ Snijden zonder olie

Van 110 Tot 130 sneden/minuut





Automatische greep

Stabiliseert het brood tijdens het snijden en zorgt voor een veilige manipulatie van het brood.

- Ergonomie
- Gebruiksvriendelijkheid
- Snelheid voor de gebruiker



Met Teflon bekleed cirkelmess

Antikleeftlaag voor een zuivere snit van alle soorten brood.



Toetsenbord

Biedt een eenvoudig en sneller gebruik.

Biedt de gebruiker de keus van snededikte en aantal sneden.

-Van 5 tot 25 mm*

- Per eenheid, per half brood of per vol brood



Verticale broodplank

Gemakkelijke verpakking van het brood.



Veiligheidsklep

Vergrendeld tijdens het snijden, belet de toegang tot het mesblad.

Veiligheid blijft maximum en ongevallenrisico's zijn totaal onbestaande.



Alle types brood te kunnen snijden

- Broden tot 42cm lang, 25cm breed en 20 cm hoog.
- Warme broden.
- Broden met dichte, plakkerig of luchtig kruim.

* Breedte te bepalen volgens het broodtype.

SLIM

KENMERKEN

Afm. van het invoerkanaal (lxbxh) in cm	44 x 25 x 16
Snijbreedte in mm	Keuze van 5 tot 25*
Motorvermogen in kW	1,1
Aansluiting	230V mono
Nettogewicht in kg	210
Aanraakscherm	•
Bladen vooraan	•
Verlichting van de snijzone	•
Mesbladtype en afmetingen in mm	Teflon bedekt Ø 260
Reinigingsmodus	•

NAAR KEUZE

Standaardkleuren (incompatibel met afwerking uit roestvrij staal)**

•

OPTIES

Afwerking uit roestvrij staal	•
Zakkenhouder	•
Zakken opruimen	•
Verpakking in hout kist	•
Speciale kleur (incompatibel met afwerking uit roestvrij staal)	•



Vereenvoudigde interventies

De vervanging van mes wordt vereenvoudigd door een werkwijze die toegang geeft door de voorzijde van de machine.

Als de machine door een fout wordt geconfronteerd dat het snijcyclus stopt kan het toetsenbord dit oplossen op een didactische en autonome wijze.

**STANDAARDKLEUREN

RAL 3013

RAL 9005

RAL 9006

RAL 9010

VOLTA PRO

- ✓ Keuze van de snijbreedte
- ✓ Keuze van het aantal sneden
- ✓ Snij snelheid van 230 sneden/minuut
- ✓ Maximale veiligheid
- ✓ Een voorbeeldige hygiëne
- ✓ Inclusief reserveblad
- ✓ Snijden zonder olie

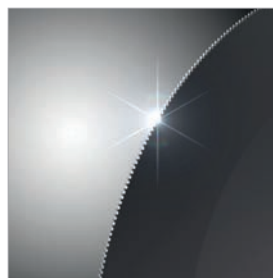
Tot 230 sneden/minuut



Manuele greep

Stabiliseert het brood tijdens het snijden en zorgt voor een veilige manipulatie van het brood.

- Ergonomie
- Gebruiksgemak
- Snelheid voor de gebruiker



Blad met roestvrijstalen teflonlaag
Antikleeflaag voor een zuivere snit van alle soorten brood.



Bedieningspaneel

De gebruiker kan zelf de breedte en het aantal sneden instellen.

- Van 3 tot 25 mm*



Uitneembare kruimelbak
In licht materiaal.
Inhoud van 18 l.



Veiligheidsklep

Vergrendeld tijdens het snijden, belet de toegang tot het mesblad.
Demonteerbaar om gemakkelijk schoon te maken.



Inclusief reserveblad

*Dikte te bepalen volgens het broodtype.

KENMERKEN

	VOLTA PRO 600	VOLTA PRO 800
Afm. van het invoerkanaal (lxbxh) in cm	28 x 31 x 14	38 x 31 x 14
Snijbreedte in mm	Keuze van 3 tot 25*	Keuze van 3 tot 25*
Aansluiting	400 V driefasig	400 V driefasig
Motorvermogen in kW	1,1	1,1
Nettogewicht in kg	215	230
Mesbladtype en afmetingen in mm	Met teflon bedekt Ø 420	Met teflon bedekt Ø 420

INTEGRA PRO



- ✓ Keuze van de snijbreedte
- ✓ Keuze van het aantal sneden
- ✓ Snij snelheid van 230 sneden/minuut
- ✓ Past perfect in de toonbank
- ✓ Een voorbeeldige hygiëne
- ✓ Inclusief reserveblad
- ✓ Snijden zonder olie

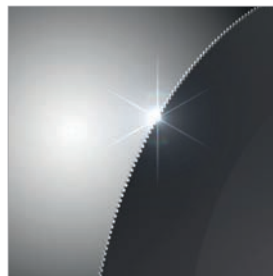
Tot 230 sneden/minuut





Manuele greep
Stabiliseert het brood tijdens het snijden en zorgt voor een veilige manipulatie van het brood.

- Ergonomie
- Gebruiksgemak
- Snelheid voor de gebruiker



Blad met roestvrijstalen teflonlaag
Antikleeflaag voor een zuivere snit van alle soorten brood.



Bedieningspaneel
De gebruiker kan zelf de breedte en het aantal sneden instellen.

- Van 3 tot 25 mm*



Uitneembare kruimelbak
In licht materiaal.
Inhoud van 18 l.



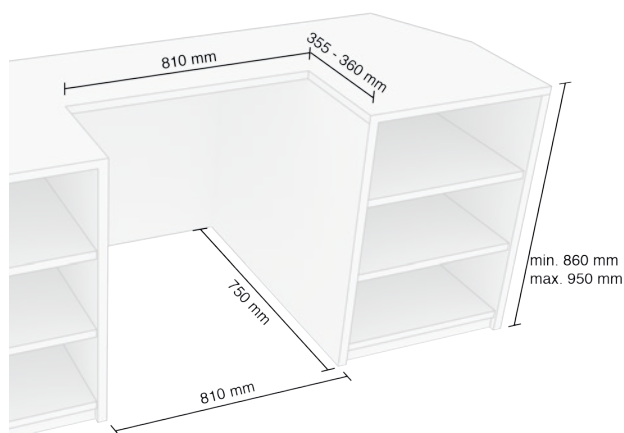
Veiligheidsklep in het werkblad geïntegreerd
De machine past zich perfect aan uw toonbank aan en de veiligheidsklep past zich probleemloos aan uw werkblad aan. Dat zorgt voor een perfecte hygiëne en optimale ergonomie.



Inclusief reserveblad

*Dikte te bepalen volgens het broodtype.

Benodigde ruimte voor een perfecte integratie.



KENMERKEN

INTEGRA PRO 800

Afm. van het invoerkanaal (lxbxh) in cm	38 x 31 x 14
Snijbreedte in mm	Keuze van 3 tot 25*
Aansluiting	400 V driefasig
Motorvermogen in kW	1,1
Nettogewicht in kg	230
Mesbladtype en afmetingen in mm	Met teflon bedekt Ø 420



Kwaliteit

Het concept van de snijmachine in zelfbediening biedt uw klanten de mogelijkheid om hun brood zelf te snijden op het moment dat ze die kopen. Dit garandeert een langere versheid van het broodkruim, lokt uw klanten en stimuleert uw verkoop.

Productiviteit

Het personeel kan zich bezighouden met andere taken, terwijl de klant zijn brood probleemloos zelf kan snijden. Een idee dat veel supermarkt verantwoordelijken zal aanspreken.

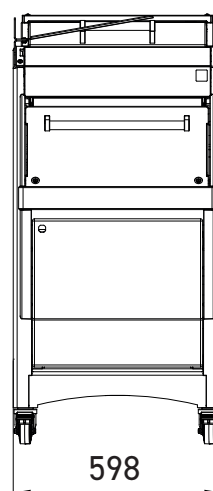
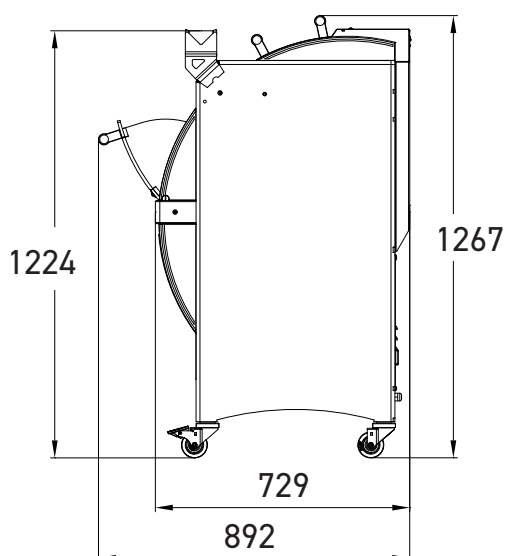
Veiligheid en gebruiksvriendelijkheid

Meer dan een machine, self-service broodsnijden is een concept: gebruikers handleiding, frontbescherming, veiligheidsklep, systeem voor de klemming van het brood. Onze ervaring op dit gebied laat ons toe altijd een lengte voorsprong te behouden.

NEW SELF

- ✓ Maximale veiligheid dankzij de dubbel vergrendelde klep tijdens het snijden
- ✓ Uitneembare, ergonomische kruimelbak
- ✓ Automatische snijcyclus met het oog op de gebruiksvriendelijkheid
- ✓ Duidelijke en nauwkeurige gebruiksaanwijzing
- ✓ Bumper om de machine te beschermen

Tot 250 snij-acties/uur





Intelligent Slicing Concept (patent JAC)
Permanent automatisch beheersysteem voor het snijden van het brood op basis van de consistentie ervan. Dankzij dit systeem kan luchtig, knapperig of vast brood worden gesneden.

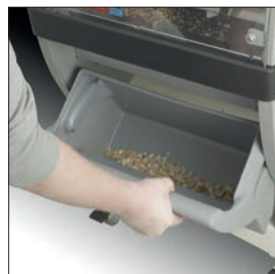


Jacfix

Fixeersysteem na het broodsnijden om het brood gemakkelijker uit de machine te kunnen nemen.



Veiligheidsklep vooraan
Vergrendelt tijdens het snijden voor een maximale veiligheid.



Uitneembare kruimelbak
Toegankelijk door het beveiligde luik naar voren open te kantelen. Inhoud van 25l.



Veiligheidsklep achteraan
De sluiting van de klep activeert het snijproces en blijft mechanisch en elektrisch vergrendeld tijdens het snijden.



Beschikbaar type «M»-systeem

Gemiddeld smeersysteem voor de mesbladen om het brood met een hoog gehalte aan rogge of kleverig kruim te snijden. Ontwikkeld door JAC. Het systeem waarborgt een minimaal oliegebruik (120 ml/1000 broden) en een constante snijkwaliteit.

Optie Gebruikers handleiding



KENMERKEN

	NEW SELF 450	NEW SELF 450M 
Max. afmetingen van het brood (lxbxh) in cm	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16
Motorvermogen in kW	0,49	1,1
Nettogewicht in kg	210	220
Mesbladtype en afmetingen in mm	Staal 13 x 0,5	Teflon bedekt 13 x 0,5
JAC FIX	•	•

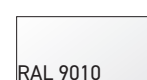
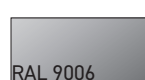
NAAR KEUZE

Snijbreedte in mm	9 - 18	9 - 12
Hoogte van de broodduwer	Extra laag (50mm) Laag (80mm) Hoog (100mm)	Mix (80mm)
Aansluiting	230V mono 230V driefasig 400V driefasig	400V driefasig
Standaardkleuren*	•	•

OPTIES

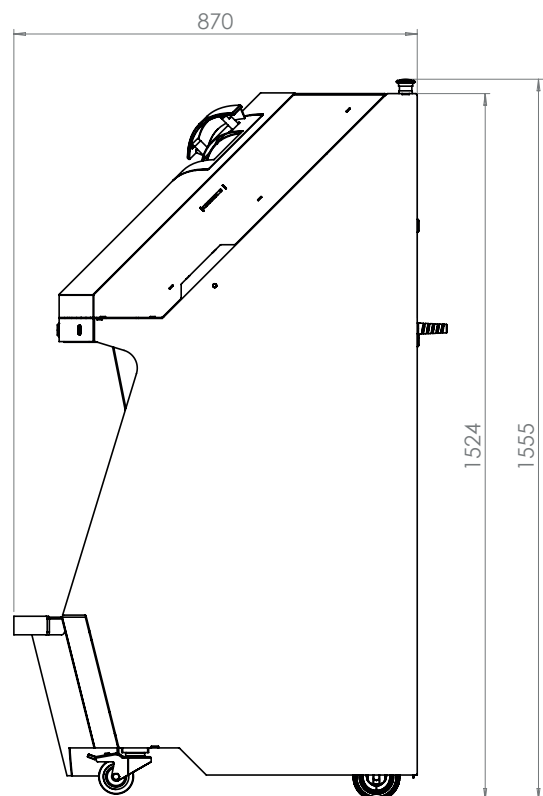
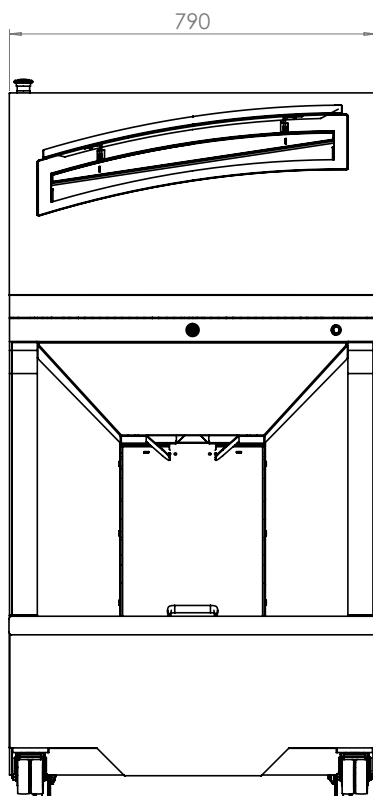
Versterkte motor	•	Standaard
Verhoging van 4 cm	•	•
Gebruikers handleiding	•	•
Dagteller	•	Standaard
Speciale kleur	•	•
Speciale messen	•	Standaard teflon

*STANDAARDKLEUREN



BAGOBAG

- ✓ Hiermee kunt u tot 60 cm lange baguettes snijden
- ✓ Maximale veiligheid dankzij de vergrendelde klep tijdens het snijden
- ✓ Uitneembare, ergonomische kruimelbak
- ✓ Automatische snijcyclus met het oog op de gebruiksvriendelijkheid
- ✓ Duidelijke en nauwkeurige gebruiksaanwijzing
- ✓ Exclusief systeem voor verpakking van de sneden.





Laadzone van de baguette

Na opening van de veiligheidsklep volstaat het om de te snijden baguette in de broodsnijmachine te schuiven. Door het sluiten van de klep wordt de broodsnijmachine ingeschakeld.



Opvangzone van de gesneden en in een zak gedane baguette

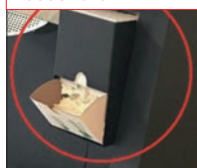
De broodsnijmachine is uitgerust met plastic zakjes. Ze doet er de stukken gesneden baguette in. Het volstaat dus om na het snijden het zakje te nemen. Zo blijven de stukken baguette vers en worden ze niet vuil.

Toebehoren



Bijvullen van 2000 zakken

Toebehoren



Doos met clip

KENMERKEN

Max. afmetingen van het brood (lxbxh) in cm	8,5 x 60
Motorvermogen in kW	0,40
Nettogewicht in kg	265
Aansluiting	230V mono
Snijbreedte in mm	16

TOEBEHORENS

Bijvullen van 2000 zakken	•
Doos met clip	•



Kwaliteit

Het concept van de snijmachine in zelfbediening biedt uw klanten de mogelijkheid om hun brood zelf te snijden op het moment dat ze die kopen. Dit garandeert een langere versheid van het broodkruim, lokt uw klanten en stimuleert uw verkoop.

Keuze

U kunt uw klanten de mogelijkheid bieden om de gewenste snijbreedte in te stellen volgens de broodsoort. Dit is een nieuwe dienst die u zal helpen uw klanten te binden.

Productiviteit

Het personeel kan zich bezighouden met andere taken, terwijl de klant zijn brood probleemloos zelf kan snijden. Een idee dat veel supermarkt verantwoordelijken zal aanspreken.

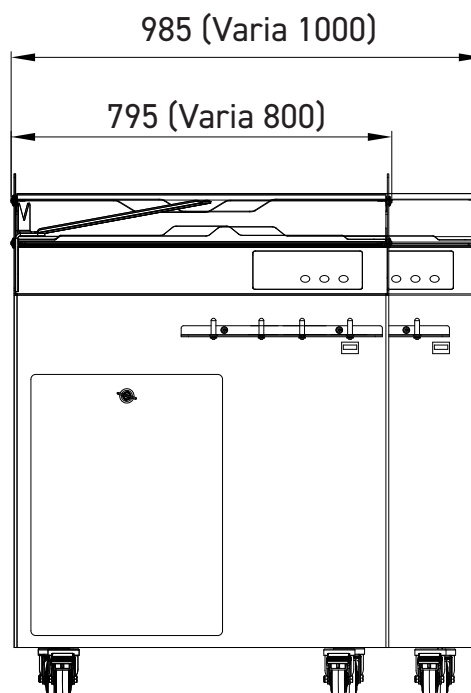
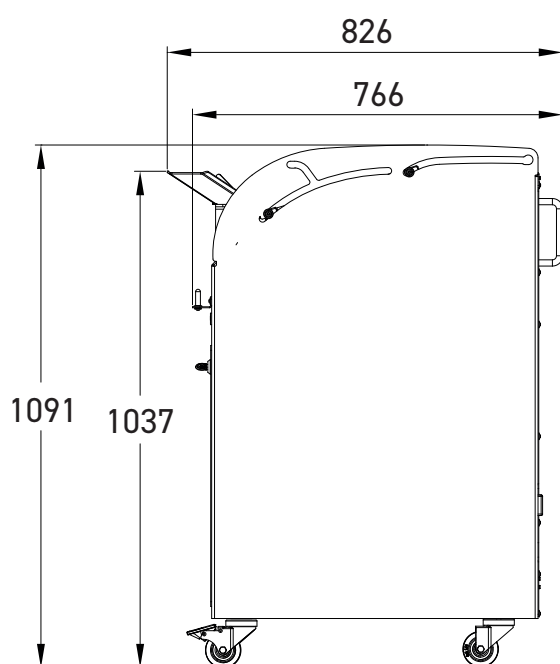
Veiligheid, gebruiksvriendelijkheid en hygiëne

De broodsnijmachine met zelfbediening is meer dan een machine. Het is een concept: een gebruikers handleiding, duidelijke functies, vergrendelbare veiligheidsklep, automatisch klemsysteem en perfecte hygiëne (roestvrijstalen afwerking). Onze ervaring op dit gebied stelt ons in staat u een doeltreffend concept aan te bieden dat al talrijke klanten heeft verleid.

VARIA SELF

- ✓ Maximale veiligheid
- ✓ Een voorbeeldige hygiëne
- ✓ Afwerking uit roestvrij staal of gelakt staal
- ✓ Snijden zonder olie

Tot 120 sneden/minuut

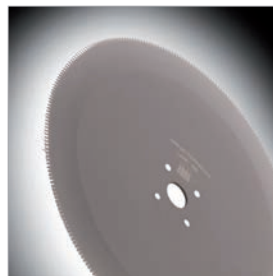




Automatische greep

Stabiliseert het brood tijdens het snijden en zorgt voor een veilige manipulatie van het brood.

- Ergonomie
- Gebruiksvriendelijkheid
- Snelheid voor de gebruiker



Met Teflon bekleedcirkelmes

Antikleeftlaag voor een zuivere snit van alle soorten brood.



Bedieningspaneel

De gebruiker kan zelf de snijbreedte instellen van 5 tot 25 mm*



Uitneembare kruimelbak

In licht materiaal.
Inhoud van 18l.



Veiligheidsklep

Vergrendeld tijdens het snijden, belet de toegang tot het mesblad.



Optie

Zakkenhouder

Gemakkelijke verpakking van het brood.

*Dikte te bepalen volgens het broodtype.

Optie Gebruikers handleiding



Optie Black Edition



KENMERKEN

	VARIA SELF 800	VARIA SELF 1000
Afm. van het invoerkanaal (lxbxh) in cm	36 x 28,5 x 16	43 x 28,5 x 16
Snijbreedte in mm	Keuze van 5 tot 25*	Keuze van 5 tot 25*
Aansluiting	400V driefasig	400V driefasig
Motorvermogen in kW	1,1	1,1
Nettogewicht in kg	220	230
Reinigingspositie	•	•
Mesbladtype en afmetingen in mm	Teflon bedekt Ø 420	Teflon bedekt Ø 420

NAAR KEUZE

Standaardkleuren (incompatibel met afwerking uit roestvrij staal)**

•

OPTIES

Afwerking uit roestvrij staal	•	•
Afwerking Black Edition	•	•
Gebruikers handleiding	•	•
Zakkenhouder	•	•
Rustiek Brood Stabilisator	•	•
Aansluiting 60HZ	•	•
Speciale kleur (incompatibel met afwerking uit roestvrij staal)	•	•

**STANDAARDKLEUREN

RAL 3013

RAL 9005

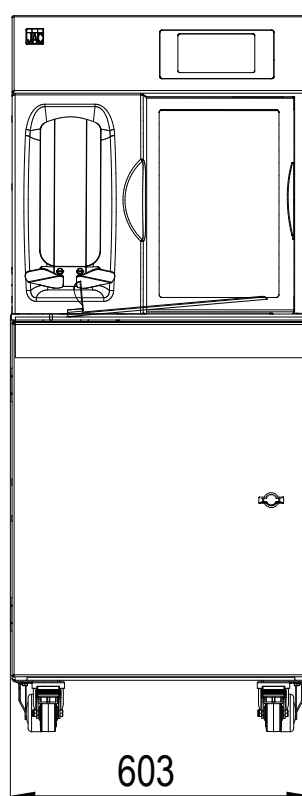
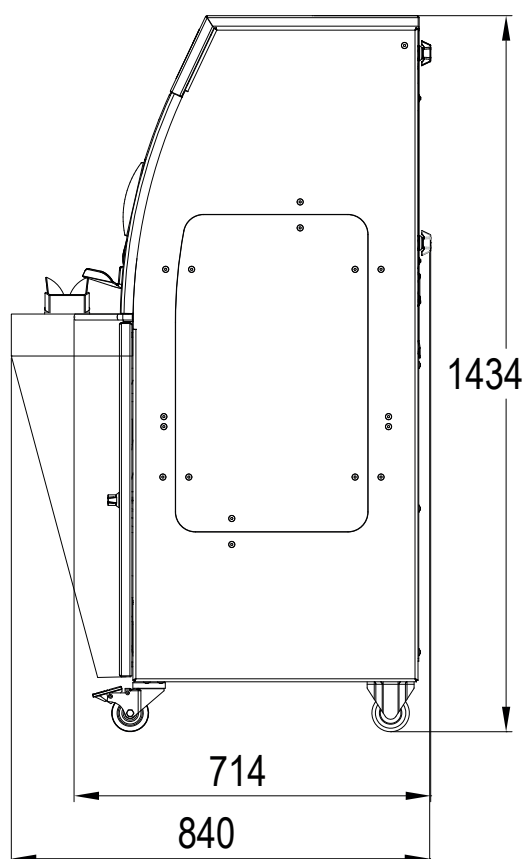
RAL 9006

RAL 9010

SLIMSELF

- ✓ De meest compacte machine op de markt die minder ruimte inneemt dan een snijmachine met kader dankzij het verticale snijsysteem
- ✓ Maximale veiligheid
- ✓ Een voorbeeldige hygiëne
- ✓ Afwerking uit roestvrij staal of gelakt staal
- ✓ Snijden zonder olie

Van 110 Tot 130 sneden/minuut





Automatische greep

Stabiliseert het brood tijdens het snijden en zorgt voor een veilige manipulatie van het brood.

- Ergonomie
- Gebruiksvriendelijkheid
- Snelheid voor de gebruiker



Met Teflon bekleed cirkelmes

Antikleeftlaag voor een zuivere snit van alle soorten brood.



Toetsenbord

Biedt de gebruiker de keus van snededikte en aantal sneden.

-Van 5 tot 25 mm*



Alle types brood te kunnen snijden

- Broden tot 42cm lang, 25cm breed en 20 cm hoog.
- Warme broden.
- Broden met dichte, plakkerig of luchtig kruim.



Veiligheidsklep

Vergrendeld tijdens het snijden, belet de toegang tot het mesblad.

Veiligheid blijft maximum en ongevalrisico's zijn totaal onbestaande.



Vereenvoudigde interventies

De vervanging van mes wordt vereenvoudigd door een werkwijze die toegang geeft door de voorzijde van de machine.

Als de machine door een fout wordt geconfronteerd dat het snijcyclus stopt kan het toetsenbord dit oplossen op een didactische en autonome wijze.

* Breedte te bepalen volgens het broodtype.

SLIM

KENMERKEN

Afm. van het invoerkanaal (lxbxh) in cm	44 x 25 x 16
Snijbreedte in mm	Keuze van 5 tot 25*
Motorvermogen in kW	1,1
Aansluiting	230V mono
Nettogewicht in kg	210
Aanraakscherm	•
Bladen vooraan	•
Verlichting van de snijzone	•
Mesbladtype en afmetingen in mm	Teflon bedekt Ø 260
Reinigingsmodus	•

NAAR KEUZE

Standaardkleuren (incompatibel met afwerking uit roestvrij staal)**

OPTIES

Fronttafel	•
Afwerking uit roestvrij staal	•
Zakkenhouder	•
Zakken opruimen	•
Verpakking in hout kist	•
Speciale kleur (incompatibel met afwerking uit roestvrij staal)	•

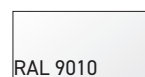


Fronttafel

Vangt meer kruimels op en kan met een horizontale broodplank gecombineerd worden.

Deze tafel is uitgerust met een rubberen schokdemper die de schokken van de wagentjes opvangt.

**STANDAARDKLEUREN



es, parmesan,

4,7€

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

Le chèvre
(chèvre, tomates confites, roquette)

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

4.48

Tarip a empater.

Le trepozien
(camb. de pomme, aubergines, mozzarella, jambon, roquette)

Le croquant
(illet de poulet pané au maïs, karlsruhe iceberg)

Le fermier
(œufs brouillés, jambon d'ardennes, roquette)

La n
La r
La f
La p
La c

LAS
Polo

LE
Le g



Volume

De snacking markt kent een sterke ontwikkeling. Het volume broodjes groeit: stokbrood, buns, bagels, hamburgers. Met deze snijmachine biedt JAC u een oplossing voor een zeer actuele behoefte.

Instellingen

Omdat de voedingsgewoonten verschillen, biedt deze snijmachine verschillende regelbare opties om diepte en hoogte van de snit in het brood te kunnen bepalen.

Ergonomisch concept

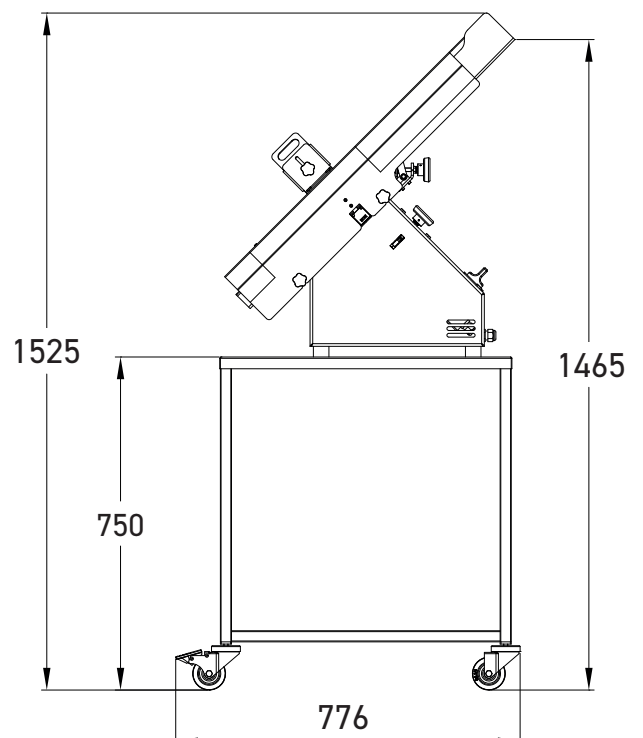
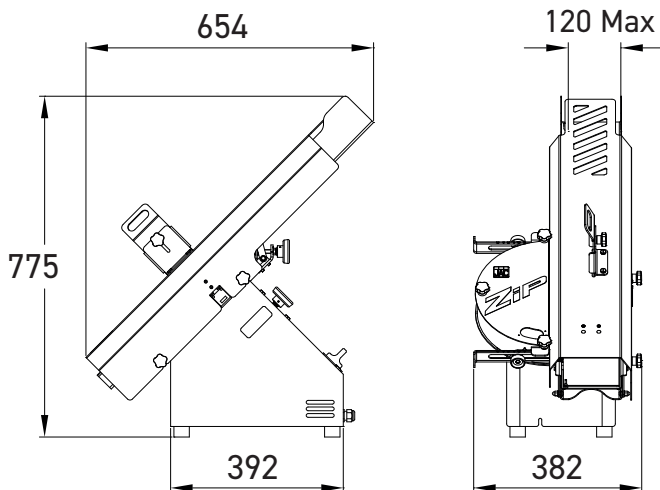
Omdat de onvergelykbare snelheid van de machine een goede organisatie vergt, heeft JAC een reeks accessoires ontwikkeld die de snelle toestroom van gesneden broodjes aankunnen: een specifieke sokkel en opvangbakken voor de gesneden broodjes met een steunplaat op wieltjes.

Broodsnijmachine met horizontale snit

ZIP

- ✓ Snelheid van de uitvoering
- ✓ Maximale veiligheid
- ✓ Een voorbeeldige hygiëne
- ✓ Afwerking uit roestvrij staal
- ✓ Polyvalentie

Tot 2000 snij-acties/uur





Regeling van de snijtunnel
 Regelbaar in de hoogte en breedte, zodat het mogelijk is meerdere soorten brood te klemmen om een zuivere en nauwkeurige snit te waarborgen.



Regeling van het mesblad
 Om hoogte en diepte van de snit in het brood te regelen.



Roestvrijstalen luik
 Belet ongewenste invoering van de vingers.



Fan
 Voor betere motorkoeling tijdens intensief gebruik.



Toebehoren

Roestvrijstalen sokkel



Toebehoren

Opvangbakken



Toebehoren

Bakdrager op wieltjes

KENMERKEN

ZIP

Min./max. afmetingen van het brood (Lxh) in mm	60 x 40 / 120 x 80
Aansluiting	230V monofase
Motorvermogen in kW	0,49
Nettogewicht in kg	35
Mesbladtype en afmetingen in mm	Staal Ø 300

TOEBEHORENS

Roestvrijstalen sokkel	•
Bakdrager op wieltjes	•
Twee opvangbakken	•





Toestroom

Het snijden is een bepalend werk geworden in uw organisatie waarvoor efficiënte oplossingen nodig zijn.

Naar het voorbeeld van uw oven die moet beantwoorden aan uw productievolume, moet de toestroom van de te snijden broden worden geoptimaliseerd.

Productiviteit

Onze snijmachines voor continue werking zijn gebaseerd op een doorlopend proces van laden/snijden/uitnemen. Ongeacht of dit nu gebeurt via een band met motoraandrijving of met een laadhelling, de constante toevoer van de machine kan een snelheid aan van 1000 broden per uur.

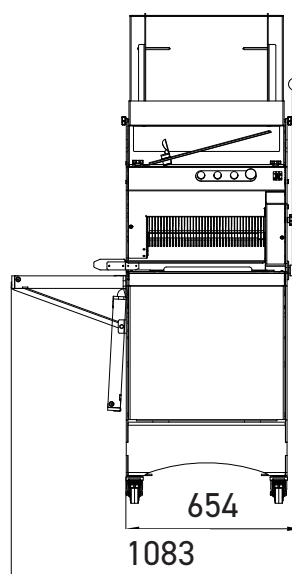
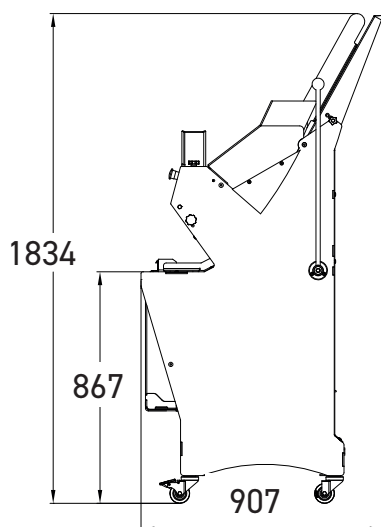
Verpakking

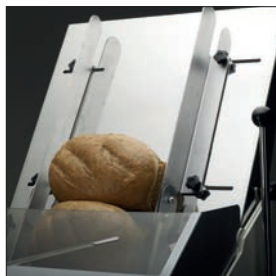
JAC biedt een complete oplossing om ook de verpakkingstap aan het hoge tempo van de machine te kunnen aanpassen.

CHUTE

- ✓ Bedoeld voor het snijden van wit brood met zachte korst
- ✓ Maximaal rendement dankzij een continue cyclus
- ✓ Plaatsbesparend
- ✓ Voordelig
- ✓ Ergonomisch door frontale lading

Tot 500 snij-acties/uur





Laadhelling
Uitgerust met laterale geleiders, verhoogt de laadcapaciteit.



Uitneembare kruimelbak
Toegankelijk door het luik naar voren open te kantelen; de cilinderpompjes helpen u daarbij
Inhoud van 18l.



Regelbare broodklem
Regelt de druk op het brood om een zuivere en nauwkeurige snijkwaliteit te waarborgen.



Broodgeleider aan de uitgang



Hendel aan de zijkant
Om het laatste brood in alle veiligheid te snijden.



Optie

Opklapbare zakopblazer
Zorgt voor tijdswinst bij het verpakken

KENMERKEN

CHUTE 450

Max. afmetingen van het brood (Lxh) in cm	44 x 16
Motorvermogen in kW	0,49
Nettogewicht in kg	230
Mesbladtype en afmetingen in mm	Staal 10x0,5

NAAR KEUZE

Snijbreedte in mm	11 - 18
Aansluiting	230V mono 230V driefasig 400V driefasig

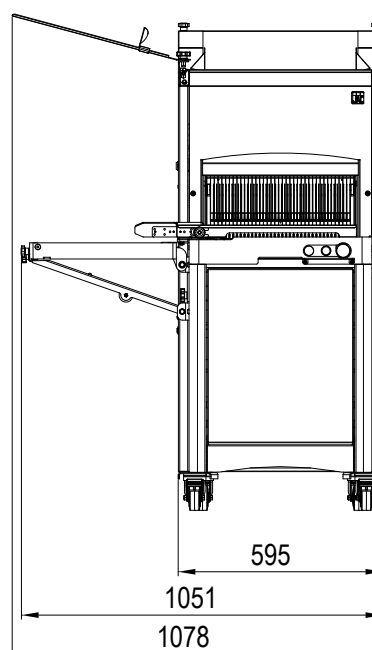
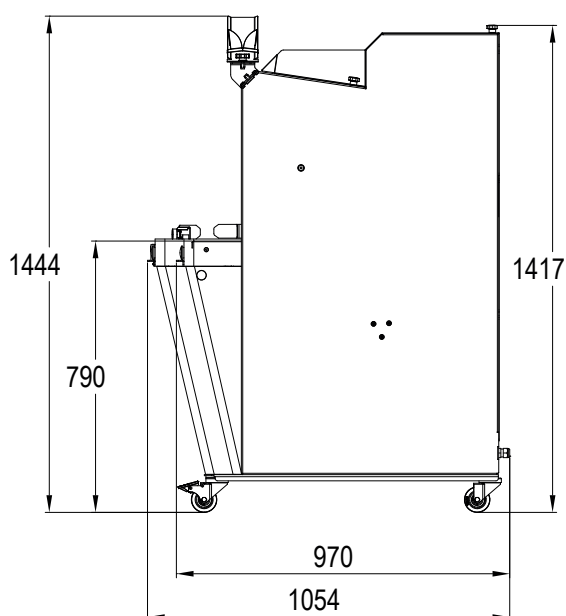
OPTIES

Opklapbare zakopblazer	•
Speciale messen	•

SWIFT

- ✓ Intelligent Slicing Control voor automatisch snijbeheer
- ✓ Snijden in meerdere formaten
- ✓ Ergonomie en productiviteit
- ✓ Snelle snijcyclus
- ✓ Voordelig
- ✓ Polyvalentie

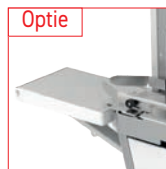
Tot 300 snij-acties/uur





Intelligent Slicing Control (patent JAC)
Permanent automatisch beheersysteem voor het snijden van het brood op basis van de consistentie ervan. Dankzij dit systeem kan luchtig, knapperig of vast brood worden gesneden en zonder enige aanpassing.

Keuzeschakelaar voor uitgebreide ISC-modus
Hiermee kunt u werken op lage, hoge of automatisch geregelde snelheid.

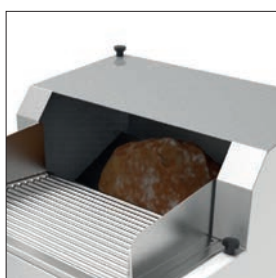


Optie
Opklapbare zakopblazer
Zorgt voor tijdwinst bij het verpakken



Laadzone vooraan voor broden in diverse formaten.

De laadzone bestaat uit wielletjes op kogellagers om de broden automatisch naar de kantelzone te brengen. Omdat deze zone zich tegenover de operator bevindt, kan het brood uiterst gemakkelijk worden behandeld. Er is geen enkele afstelling nodig voor de verschillende broodformaten. De broodsnijmachine past zich aan zodat u tijd wint en ergonomischer kunt werken.



Beveiligde kantelzone voor broden.

De kantelzone vormt de overgang van de laadtafel naar de snijtafel. Telkens als een brood voorbijkomt, draait de kantelzone zodat het brood op de snijzone terechtkomt. Deze zone is beveiligd met cellen die de werking ervan verhinderen als de operator zijn of haar hand of iets anders erin steekt. Een mechanische barrière blokkeert de doorgang van andere broden tijdens het kantelen.



Opvangzone van gesneden brood.

De opvangzone bevindt zich op een perfecte hoogte om gesneden brood gemakkelijker te kunnen behandelen. Deze bestaat uit spleten zodat de kruimels in de opvangbak vallen.

KENMERKEN

	SWIFT 450	SWIFT 450M 
Max. afmetingen van het brood (Lxh) in cm	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16
Motorvermogen in kW	0,49	1,1
Nettogewicht in kg	220	235
Mesbladtype en afmetingen in mm	Staal 13 x 0,5	Teflon 13 x 0,5
Uitgebreide ISC-modusselector	•	•

NAAR KEUZE

Snijbreedte in mm	11 - 18	9 - 12
Aansluiting	230V mono 230V driefasig 400V driefasig	400V driefasig

OPTIES

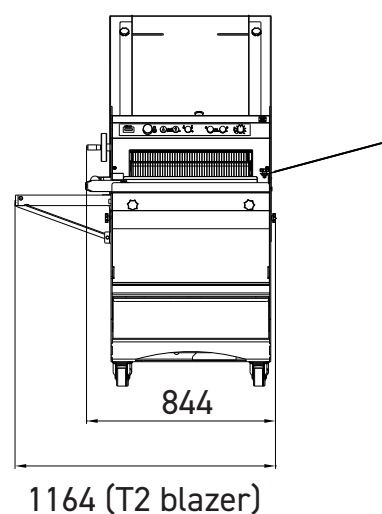
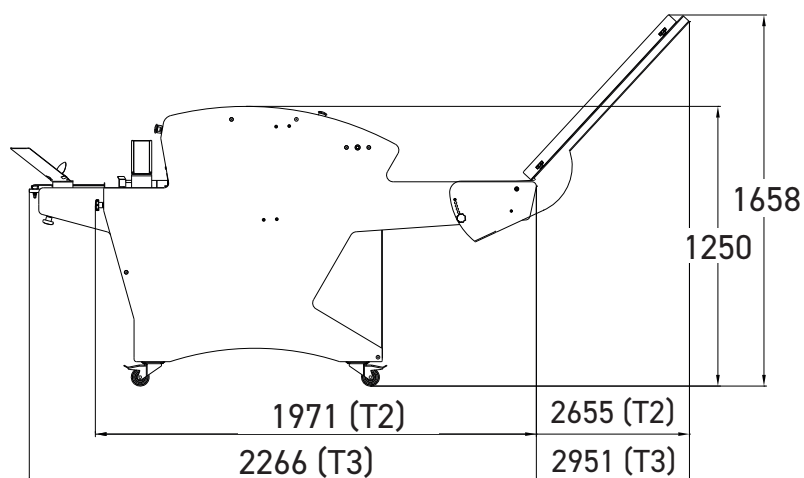
Versterkte motor	•	Standaard
Opklapbare zakopblazer	•	•
Verhoging van 4 cm	•	•
Dagteller	•	Standaard
Speciale messen	•	Standaard teflon

FULL

- ✓ Continu snijden van alle soorten brood
- ✓ Hoge snelheid dankzij de toevoerbanden met motoraandrijving
- ✓ Robuust
- ✓ Regelbare snelheid



Tot 1000 snij-acties/uur





Bedieningspaneel vooraan
Hoogteregeling met motoraandrijving van de bovenste band (hoogte van de broden).
Naast de bedieningselementen aan de voorzijde, kunt u uw werktijd nauwkeurig bijhouden met een urenteller.



Full 520 T2

Opklapbare zakopblazer
Zorgt voor tijdswinst bij het verpakken



Laadband achteraan
Garandeert een regelmatige, continue snit dankzij de regelbare geleiders aan de zijkanten.

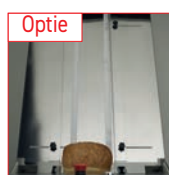


Full 520 T3

Uitvoerband met motoraandrijving
Voorzien van regelbare geleiders die het brood na het snijden vasthouden.



Snelheidsregelaar
Maakt het mogelijk om de snijsnelheid te regelen volgens het broodtype.



Laadhelling

Uitgerust met laterale geleiders, verhoogt de laadcapaciteit.

KENMERKEN

	FULL 520 T2	FULL 520 T3
Max. afmetingen van het brood (Lxh) in cm	52 x 16	52 x 16
Opklapbare zakopblazer	•	
Uitvoerband met motoraandrijving		•
Motorvermogen in kW	1,1	1,1
Nettogewicht in kg	365	385
Mesbladtype en afmetingen in mm	Staal 13 x 0,7	Staal 13 x 0,7

NAAR KEUZE

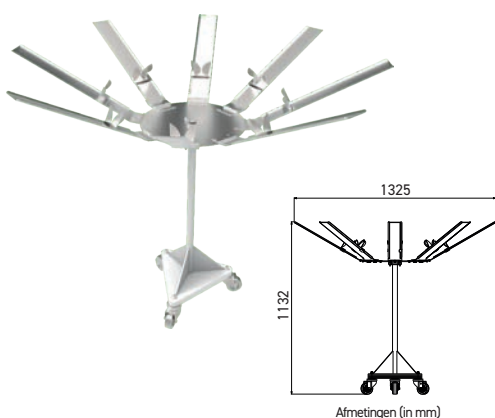
Snijbreedte in mm	11 - 18	11 - 18
Aansluiting	230V driefasig 400V driefasig	230V driefasig 400V driefasig

OPTIE

Laadhelling	•	•
Speciale messen	•	•

Draaimolen voor zakverpakking

Maakt het mogelijk meerdere broden de lopende band te verpakken



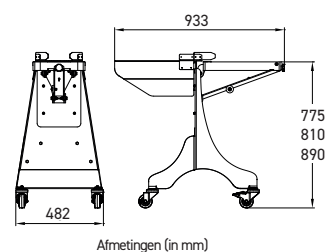
Mobiele zakopblazer

Bijkomende, mobiele blazer



KENMERKEN

Aansluiting | 230V monofase



Wij helpen u bij het kiezen van de juiste broodduwer en messen

De snijkwaliteit van uw toekomstige JAC-machine is ook gekoppeld aan de configuratie die u kiest bij de aankoop van uw nieuwe broodsnijmachine.

Een perfect snijresultaat hangt af van drie elementen: de juiste verhouding tussen de broodhoogte en de broodduwer; de kwaliteit van de messen ten opzichte van de weerstand van het brood, het broodkruim en de korst; het motorvermogen dat het mechanisme aandrijft en een constant volume van het brood waarborgt gedurende het hele snijproces.

Identificeer uw broden



Schat de gemiddelde hoogte van uw broden in; dit zal u helpen om de juiste hoogte voor de broodduwer te bepalen. Zo wordt het brood naar de messen geduwd zonder te vervormen. Wij raden u aan om de meest polyvalente broodduwer te kiezen.



Schat de densiteit van uw broden in: is de korst hard of zeer hard? Is het broodkruim zacht of kleverig? Welke breedte wenst u voor de broodsneden?



Het antwoord op deze vragen bepaalt het gewenste type messen te bepalen voor een zuiver snijresultaat. Het geeft ook aan of het wenselijk is een broodduwer met ingebouwde smering te voorzien.

Het snijproces en de snijkwaliteit worden gegarandeerd door een constante invoer van brood door de messen. Het is dus belangrijk om de meest adequate motor te kiezen om de regelmaat van het dagelijkse snijproces te garanderen.



Normaal broodduwer
Standaard: 0,49 kW
Versterkt: 1,1 kW (optie)

Met oliesmering
Handmatig: motor 1,1 kW
Automatisch: motor 1,5 kW

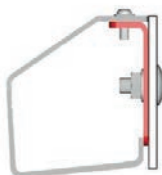
HOOGTE VAN DE BRODEN

NORMALE KORST
& NORMAAL BROODKRUIM

40 mm > 80 mm



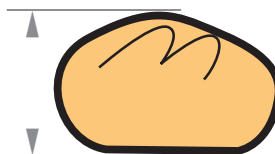
EXTRA LAAG - 50 mm



13 mm



70 mm > 130 mm



Standaardconfiguratie

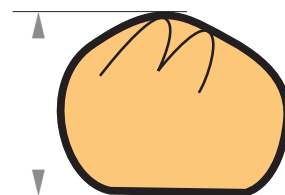
LAAG - 80 mm



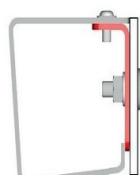
13 mm



90 mm > 160 mm



HOOG - 100 mm



13 mm

HARDE KORST
& ZACHT BROODKRUIM

EXTRA LAAG - 50 mm

Optioneel
versterkte
motor

13 mm

Optioneel
13 mm teflon®

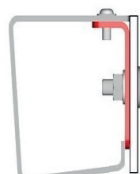
LAAG - 80 mm

Optioneel
versterkte
motor

13 mm

Optioneel
13 mm teflon®

HOOG - 100 mm

Optioneel
versterkte
motor

13 mm

Optioneel
13 mm teflon®HARDE KORST
& KLEVERIG BROODKRUIM
MISCH CONFIGURATIE

MISCH - 80 mm

versterkte
motor

13 mm teflon®



MISCH - 80 mm

versterkte
motor

13 mm teflon®



MISCH - 80 mm

versterkte
motor

13 mm teflon®







Differentiatie

Meer opties voorstellen om u beter te onderscheiden. Als veeleisende professional verdedigt u uw knowhow en biedt u broden aan die elk een typisch karakter hebben... de weerkaatsing van uw talent. Uw vloeibare zuurdesem helpt u daarbij.

Bewaring en aroma's

De vloeibare zuurdesem bevordert de ontwikkeling van aromas en optimaliseert de bewaring van uw broden. Deze natuurlijke verbeteraar vergemakkelijkt de bewerking van het deeg en bevordert de kwaliteit van uw productie.

Eenvoud

Dankzij de Tradilevain wordt de dagelijkse productie van vloeibare zuurdesem kinderspel. Voeg 50% warm water ten 50% bloem toe, start vervolgens het programma en de machine zorgt automatisch voor het mengen en fermenteren. De mengtechniek laat toe om het reinigen en het onderhoud tot een minimum te beperken.

Regelmaat

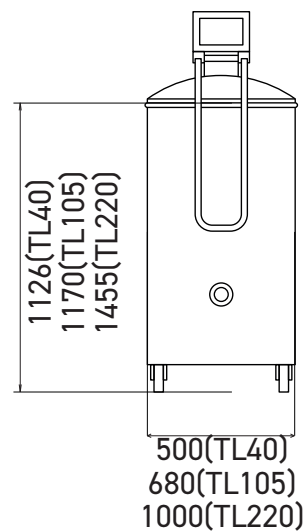
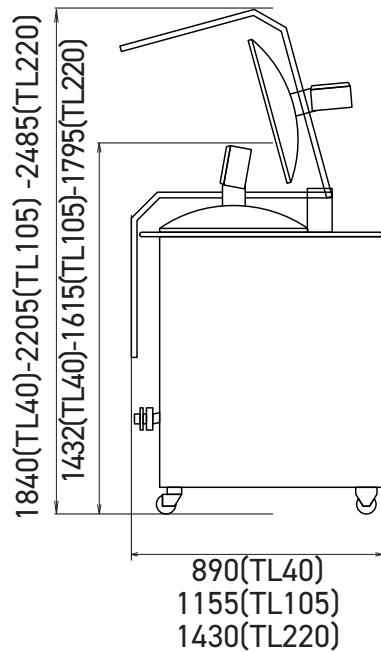
De Tradilevain is bestemd voor het produceren en bewaren van vloeibare zuurdesem met een perfecte regelmaat. De zuurtegraad en de aromas blijven bij iedere productie constant zodat uw klanten dag na dag verzekerd kunnen zijn van de consistente kwaliteit van uw brood.

TRADILEVAIN

- ✓ Regelmaat en stabiliteit
- ✓ Gebruiksvriendelijk en eenvoudig te reinigen
- ✓ Structuur en afwerking uit roestvrij staal
- ✓ Exclusief mengsysteem



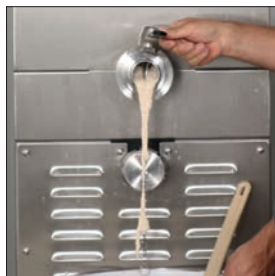
Van 40 tot 220 liter/cyclus





Bedieningspaneel

Via het bedieningspaneel kunt u toezicht houden op de meng-, fermenterings- en bewaringscycli. Het paneel informeert de gebruiker over de vordering van de cycli.



Twee aftapuitgangen.

De hoge aftapkraan waarborgt dat een minimaal volume zuurdesem voor de veiligheid behouden blijft. De lage aftapkraan maakt een volledige leging mogelijk.



Exclusief mengsysteem

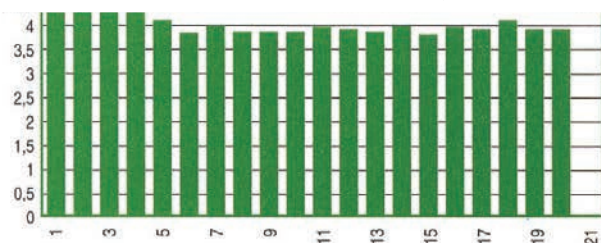
De ondergedompelde schroef verzekert een homogene vermenging. Dit mengsysteem maakt het ook mogelijk de reiniging vereisten tot een minimum te beperken.



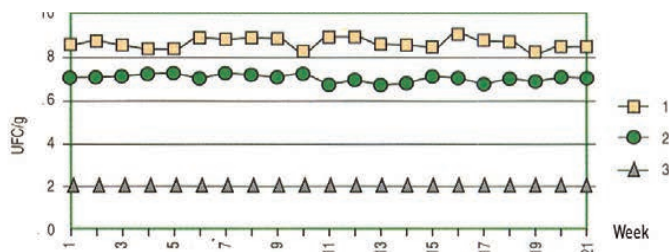
Luchtdicht deksel

De kuip is voorzien van een groot, hermetisch afgedicht (anaeroob) deksel dat volledig geopend kan worden.

Stabiliteit van PH doorheen de tijd



Stabiliteit van het microbiële evenwicht doorheen de tijd



KENMERKEN

	TL40	TL105	TL220
Nuttige inhoud in l	40	105	220
Inhoud van de kuip in l	80	210	450
Motorvermogen in kW	1,6	3,6	6,25
Nettogewicht in kg	200	290	420

NAAR KEUZE

Aansluiting	230V driefasig 400V driefasig	230V driefasig 400V driefasig	230V driefasig 400V driefasig
-------------	----------------------------------	----------------------------------	----------------------------------



Robuustheid

De verdeling is een veeleisende fase voor de machines. JAC heeft hiervoor ambitieuze technieken gekozen: een versterkte zuiger, afstrijkers in gegoten aluminium op de vierkante DIV met EASY CLEAN bewerking, start-/stopsysteem, scherpe messen uit roestvrij staal, een vierkante roestvrijstalen kuip. Deze troeven maken van deze machine een referentie in de bakkerswereld.

Respect voor het deeg

De hydraulische verdeler is essentieel in het fabricatieproces. Deze moet kwaliteitswerk leveren: krachtig voor stevige deegsoorten en soepel voor gefermenteerd deeg waarbij de structuur moet worden gerespecteerd.

Ergonomie en hygiëne

Een aangepaste werkhoogte, een handgreep voor de bediening, een anti-spatsysteem voor de bloem, automatische ophaling van de messen,...

Deze technieken komen van jaren ervaring.

DIV DIV-R

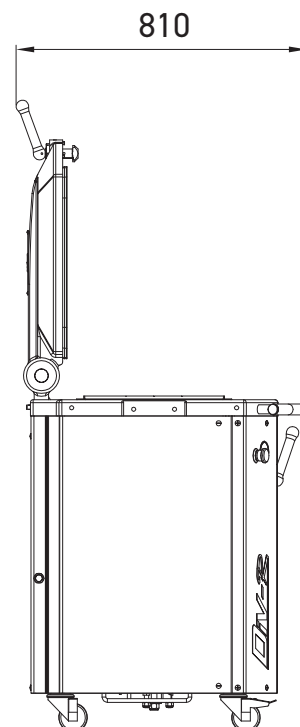
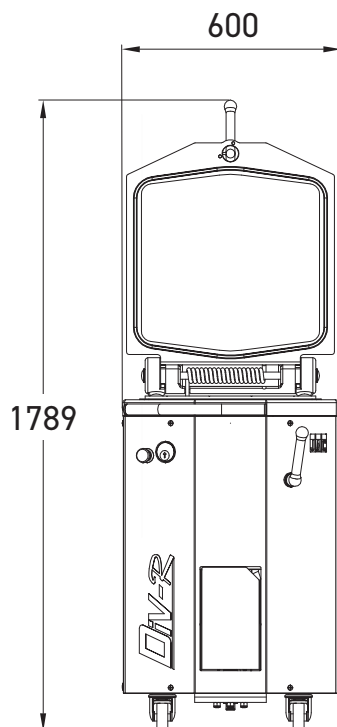
- ✓ Toename van de productiviteit
- ✓ Vereenvoudigde reiniging
- ✓ Stille werking (-65db)
- ✓ Drukregeling (alleen op DiV-R)
- ✓ Afwerking uit roestvrij staal
- ✓ 16 of 20 verdelingen

Tot 900 stuks/uur



DIV ●

DIV-R ■





Scherpe messen uit roestvrij staal
Met automatisch hefmechanisme voor een gemakkelijk onderhoud.



DIV-R

Regelbare druk
Vermijdt de ontgassing van de diverse deegsoorten.



DIV / DIV-R



Deze uiterst resistente behandeling is doodrenkt in het materiaal en de uitzonderlijke antikleef eigenschappen verbeteren met het gebruik.



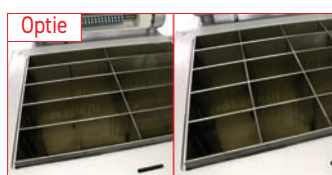
DIV-R

Anti-spatsysteem van het bloem
Vermijdt de verstrooiing van het bloem.



DIV / DIV-R

Roestvrijstalen kuip Voor een optimale hygiëne en een gemakkelijk onderhoud.



10 / 20 verdelingen
Bewerkbaar in
10 verdelingen (230mm x 75mm)
of 20 verdelingen (115mm x 75mm).

KENMERKEN

	DIV 16	DIV 20	DIV 20
Afmetingen van de vierkante kuipen (lxbxh) in mm	n/a	n/a	460 x 387 x 125
Afmetingen van de afstrijkers (Lxb) in mm	n/a	n/a	115 x 75
Afmetingen van de ronde kuipen (dxh) in mm	464 x 125	464 x 125	n/a
Min./max. gewicht van de deegstukken en gr	125 / 1.125	100 / 900	150 / 950
Inhoud van de kuipen in kg	18	18	19
Min./Max. gewicht in gr in positie met 10 verdelingen	n/a	n/a	300 / 1.900
Automatisch heffen van de messen	•	•	•
Motorvermogen in kW	1,5	1,5	1,5
Nettogewicht in kg	260	260	260
	n/a	n/a	•

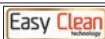
NAAR KEUZE

Aansluiting	230V driefasig 400V driefasig	230V driefasig 400V driefasig	230V driefasig 400V driefasig
-------------	--	--	--------------------------------------

OPTIES

Veiligheidshandgreep	•	•	•
10 / 20 verdelingen	n/a	n/a	•
Easyflour	n/a	n/a	•
Aansluiting 230 V monofase 50-60 Hz (incompatibel met optie 10/20 verdelingen)	•	•	•
Aansluiting 230-380 V driefasig 60 hz	•	•	•
Verpakking in hout kist	•	•	•

KENMERKEN

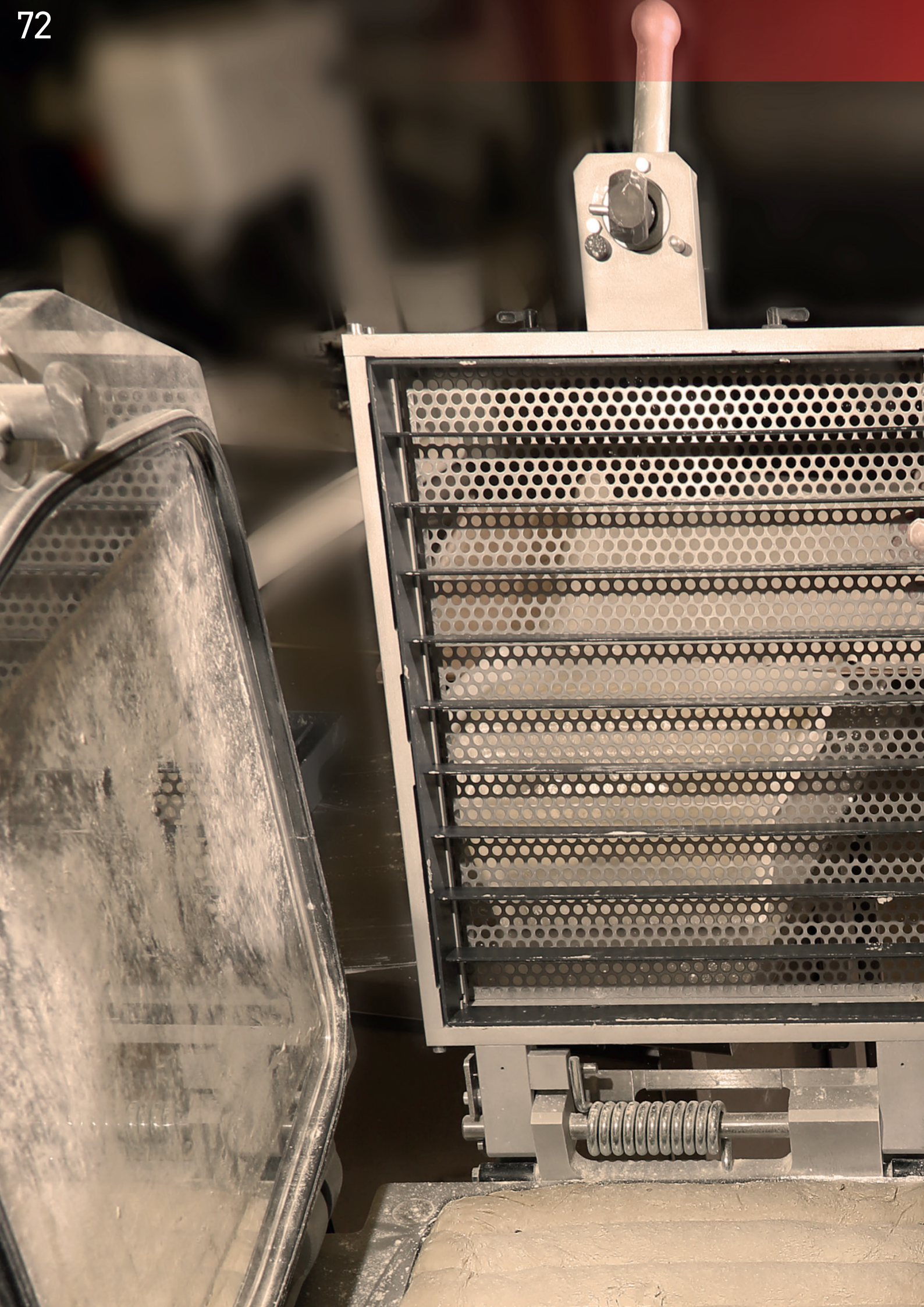
	DIV-R 16	DIV-R 20	DIV-R
Afmetingen van de vierkante kuipen (lxbxh) in mm	n/a	n/a	460 x 387 x 125
Afmetingen van de afstrijkers (Lxb) in mm	n/a	n/a	115 x 75
Afmetingen van de ronde kuipen (dxh) in mm	464 x 125	464 x 125	n/a
Min./max. gewicht van de deegstukken en gr	125 / 1.125	100 / 900	150 / 950
Inhoud van de kuipen in kg	18	18	19
Min./Max. gewicht in gr in positie met 10 verdelingen	n/a	n/a	300 / 1.900
Anti-spatsysteem van het bloem	•	•	•
Automatisch heffen van de messen	•	•	•
Regelbare druk	•	•	•
Recuperatie van het bloem	•	•	•
Veiligheidshandgreep	•	•	•
Motorvermogen in kW	1,5	1,5	1,5
Nettogewicht in kg	265	265	265
	n/a	n/a	•

NAAR KEUZE

Aansluiting	230V driefasig 400V driefasig	230V driefasig 400V driefasig	230V driefasig 400V driefasig
-------------	--	--	--------------------------------------

OPTIES

10 / 20 verdelingen	n/a	n/a	•
Fullmatic	•	•	•
Easyflour	n/a	n/a	•
Aansluiting 230 V monofase 50-60 Hz (incompatibel met optie 10/20 verdelingen)	•	•	•
Aansluiting 230-380 V driefasig 60 hz	•	•	•
Verpakking in hout kist	•	•	•





(R)evolutie

Re-organiseer uw bakkerij. Verhoog uw rendabiliteit dankzij een deegbewaring tot 72 uur. Dit concept laat u toe brood te maken in amper 30 minuten tijd verdeling/bakken en tegelijkertijd ruimte te besparen.

Een echt gamma

Diviform: Voor deegtypes met een hoog vochtgehalte.

Diviform+: Alle deegtypes dankzij het persdeksel.

Tradiform: Alle deegtypes, verdeel in kuip en/of met roosters.

Een globaal concept

Werktafel, rooster catalogus, rekken, bakken met doordachte afmetingen: alles is voorzien om u een volledige oplossing en een efficiënte werkomgeving te bieden.

DIVIFORM DIVIFORM+

- ✓ Modulaire oplossing met wijde keuze aan roosters
- ✓ Snelle en doeltreffende uitvoering
- ✓ Ruimtebesparend
- ✓ Persdeksel (enkel op DIVIFORM+)
- ✓ Afwerking uit roestvrij staal



DIVIFORM

Zijkader inbegrepen.
Verkocht zonder rooster

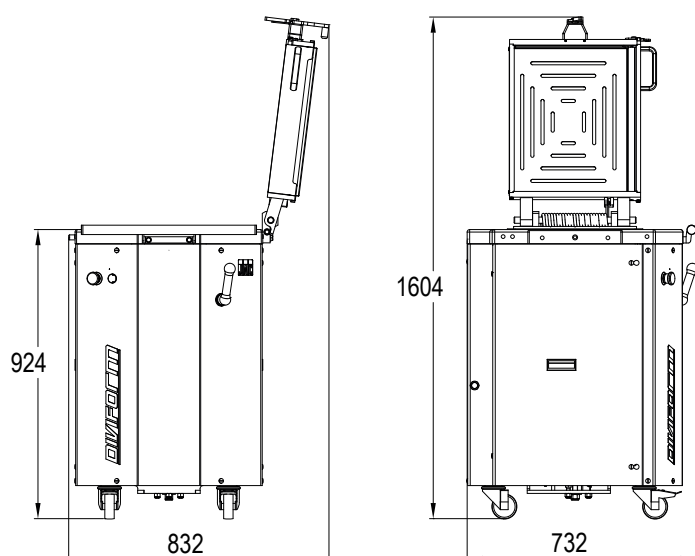
DIVIFORM+

Zijkader inbegrepen.
Verkocht zonder rooster

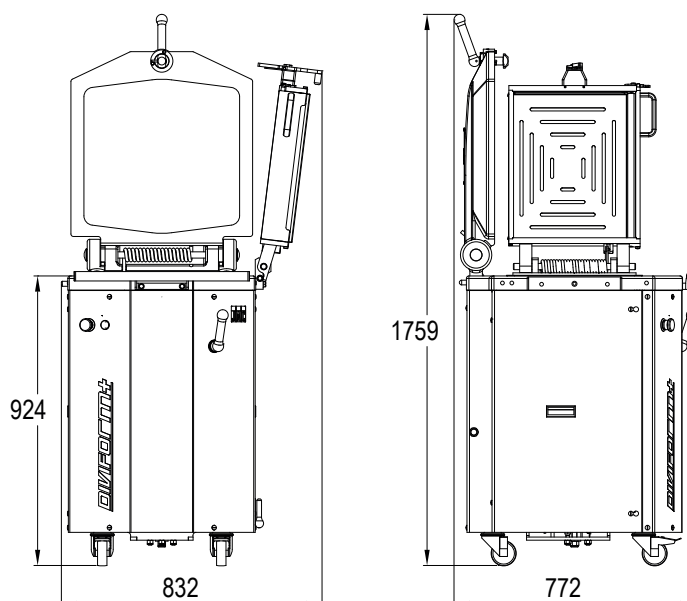
Van 400 tot 3000 stuks/uur*

*volgens het gebruikte roostertype

DIVIFORM



DIVIFORM+



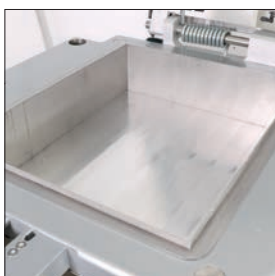


Easylock

Automatisch vasthaken van de roosterondersteuning
Wanneer de roosterondersteuning sluit, wordt ze automatisch vergrendeld en start de automatische verdeelcyclus.



Rechter zij kader
Compatibel met alle Form Factory roosters.



Roestvrijstalen kuip
Voor een optimale hygiëne en een gemakkelijk onderhoud.



Veiligheidshandgreep / bediening
Voor een gemakkelijke manipulatie van de machine.



DIVIFORM+

Persdeksel
Voor het evenen van het deeg.



DIVIFORM+

Drukregeling (van 20 tot 40 bar)
Vermijdt de ontgassing van de diverse deegtypes.



click&cut!
Roosterwisselsysteem



Fullmatic

Cyclus voor het persen en automatisch snijden



Easyflour

Ingebouwde bloemstrooier Easyflour



Roosterhouder links en/of Roosterhouder rechts

KENMERKEN

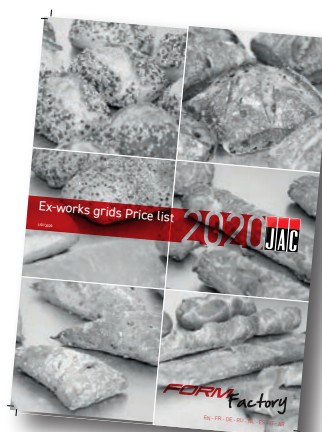
	DIVIFORM	DIVIFORM+
Afmetingen van de kuipen (lxbxh) in mm	460 x 387 x 125	460 x 387 x 125
Inhoud van de kuipen in kg	5	5
Persdeksel		•
Gebruik van halve roosters	•	•
Geleverd met roosterkader	•	•
Easylock		
Motorvermogen in kW	1,5	1,5
Nettogewicht in kg	260	285

NAAR KEUZE

Aansluiting	230V driefasig 400V driefasig	230V driefasig 400V driefasig
-------------	----------------------------------	----------------------------------

OPTIES

click&cut!	•	•
Roosterhouder links/rechts	•	•
Verlenging roosterhouder	•	•
Aansluiting 230V monofase 50-60Hz	•	•
Aansluiting 230-380 V driefasig 60 hz	•	•
Verpakking in houten kist	•	•
Fullmatic	•	•
Easyflour	•	•
Opleiding 2 dagen	•	•



Onze rooster catalogus stelt meer dan 100 verschillende roosters voor: u mag kiezen!

TRADIFORM

- ✓ Modulaire oplossing met wijde keuze aan roosters
- ✓ Snelle en doeltreffende uitvoering
- ✓ Polyvalentie
- ✓ Ruimtebesparend
- ✓ Persdeksel
- ✓ Afwerking uit roestvrij staal

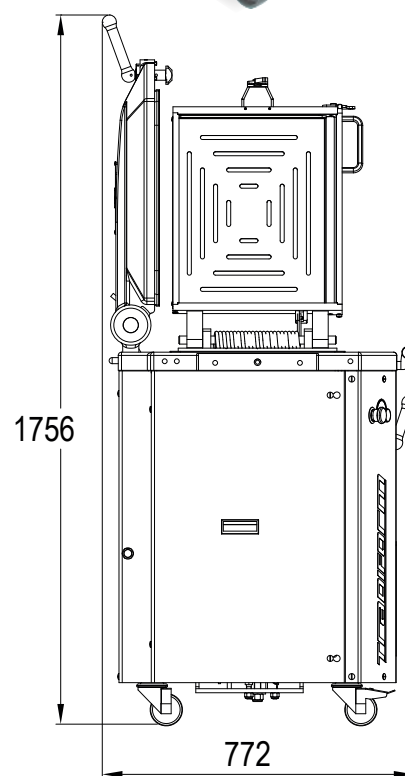
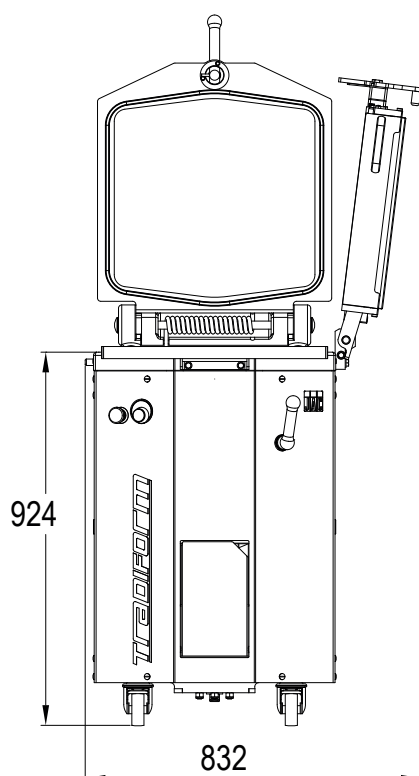
Verdeling in de kuip tot 900 stuks/uur

Verdeling en vorming tot 3000 stuks/uur*

*volgens het gebruikte roostertype



Verkocht zonder rooster





Easylock

Automatisch vastmaken van de roosterondersteuning
Wanneer de roosterondersteuning sluit, wordt ze automatisch vergrendeld en start de automatische verdeelcyclus.



Deze uiterst resistente behandeling is doordrenkt in het materiaal en de uitzonderlijke antikleef eigenschappen verbeteren met het gebruik.



Regelbare druk
Vermijdt de ontgassing van de diverse deegsoorten.



Anti-spatsysteem van het bloem
Vermijdt de verstrooiing van het bloem.



Roestvrijstalen kuip en messen
Met automatisch hefmechanisme van de scherpe messen voor een gemakkelijk onderhoud.



Optie

click&cut!
Roosterwisselsysteem



Optie

Fullmatic
Cyclus voor het persen en automatisch snijden



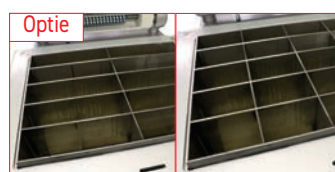
Optie

Easyflour
Ingebouwde bloemstrooier Easyflour



Optie

Roosterhouder links en/of Roosterhouder rechts



Optie

10 / 20 verdelingen
Bewerkbaar in
10 verdelingen (230mm x 75mm)
of 20 verdelingen (115mm x 75mm).

KENMERKEN

Afmetingen van de kuipen (lxbxh) in mm	460 x 387 x 125
Afmetingen van de afstrijkers (Lxb) in mm	115 x 75
Min./max. gewicht van de deegstukken en gr	150 / 950
Inhoud van de kuip in kg	19
Easylock	•
Persdeksel	•
Automatisch heffen van de messen	•
Voorzetting tegen opspattende bloem	•
Min./Max. gewicht in gr in positie met 10 verdelingen	300 / 1.900
Motorvermogen in kW	1,5
Nettogewicht in kg (inclusief kader)	285

TRADIFORM

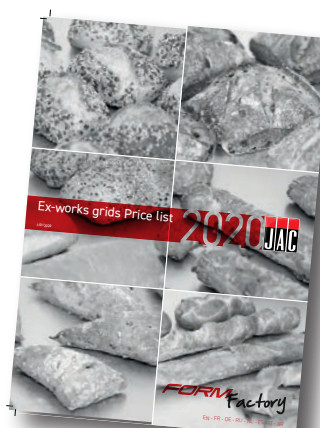
NAAR KEUZE

Aansluiting	230V driefasig 400V driefasig
-------------	----------------------------------

OPTIES

click&cut!

10 / 20 verdelingen	•
Roosterhouder links/rechts	•
Verlenging roosterhouder	•
Aansluiting 230 V monofase 50-60 Hz (niet-compatiebel met optie 10/20 verdelingen)	•
Aansluiting 230-380 V driefasig 60 hz	•
Verpakking in houten kist	•
Fullmatic	•
Easyflour	•
Opleiding 2 dagen	•



Onze rooster catalogus stelt meer dan 100 verschillende roosters voor: u mag kiezen!

PANIFORM

- ✓ Ingebouwde bloemstrooier
- ✓ Beheer van de druk en de persduur
- ✓ Cyclus voor het persen en automatisch snijden
- ✓ Cyclus voor de automatische decompressie van het deeg
- ✓ Automatische heffing van de deegklompen tijdens de opening van het deksel of het rooster
- ✓ Automatische haak van de roosterondersteuning

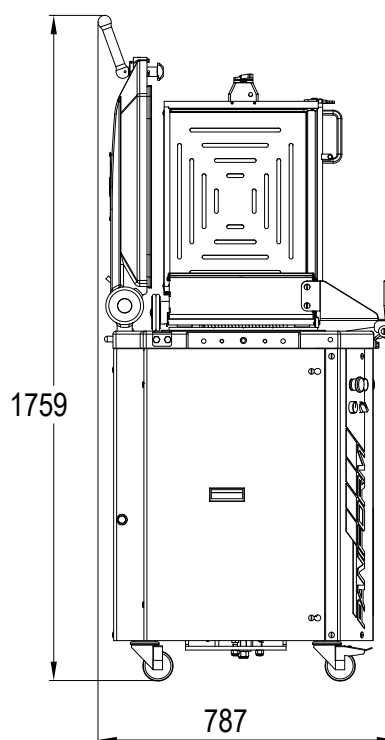
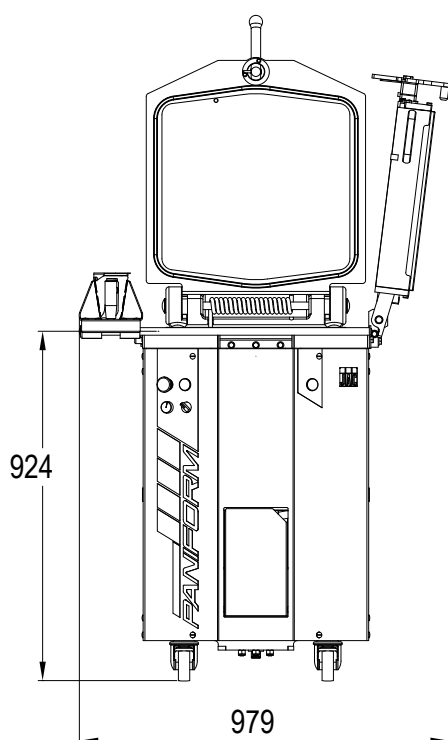
Verdeling in de kuip tot 900 stuks/uur

Verdeling en vorming tot 3000 stuks/uur*

*volgens het gebruikte roostertype

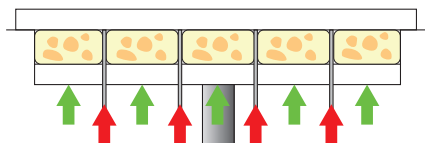


Verkocht zonder rooster



StressControl

Voor een beter beheer van de ontgassing. **Verschillende snijdruk** en **persdruk**.



click&cut!

Systeem voor snelle en ergonomische vervanging van een rooster



Easyflour

Geotrooieerde ingebouwde bloemstrooier Easyflour
Voor het met bloem bestrooien van de kuip via een eenvoudige lineaire beweging



Easy Clean
technology

Behandeling Easy Clean van de smeedijzeren afstrijkers
Deze uiterst resistente behandeling is doordrenkt in het materiaal en de uitzonderlijke antikleef eigenschappen verbeteren met het gebruik.



Fullmatic

Stress Control-systeem, verschillende persdruk en snijdruk.

Beheer van de druk en de persduur
Voor een optimale persing zonder het deeg te ontgassen.

Cyclus voor het persen en automatisch snijden

Automatische heffing van de deegklompen en schoonmaakmodus voor de kuipmessen



Afstelling van de druk

Om niet te veel druk uit te oefenen op het deeg



Easylock

Automatisch vasthaken van de roosterondersteuning Wanneer de roosterondersteuning sluit, wordt ze automatisch vergrendeld en start de automatische verdeelcyclus.



Roestvrijstalen carrosserie, kuip en messen

Met automatisch hefmechanisme van de messen voor een gemakkelijk onderhoud.

KENMERKEN

Afmetingen van de kuipen (lxbxh) in mm	460 x 387 x 125
Afmetingen van de afstrijkers (lxb) in mm	115 x 75
Min./max. gewicht van de deegstukken in g	150 / 950
Inhoud van de kuip in kg	19
Min./Max. gewicht in g in positie met 10 verdelingen (optie)	300 / 1900
Motorvermogen in kW	1,5
Nettogewicht in kg (inclusief kader)	285
Easyflour	•
Fullmatic	•
Easylock	•
click&cut!	•
Easy Clean	•
Beheer van de druk en de persduur	•
Cyclus voor de automatische decompressie van het deeg	•
Automatisch heffen van de messen	•
Schoonmaakmodus voor de kuipmessen	•
Antibloemspatsysteem en systeem voor recuperatie van het bloem	•
Roestvrijstalen carrosserie, kuip en messen	•

NAAR KEUZE

Aansluiting	230 V driefasig
	400 V driefasig

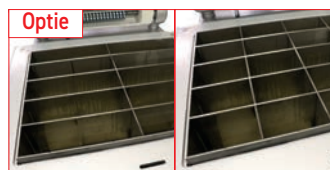
OPTIES

10 / 20 verdelingen	•
Roosterhouder rechts of links	•
Verlenging roosterhouder	•
Aansluiting 230-380 V driefasig 60 Hz	•
Verpakking in houten kist (nettoprijs)	•
Opleiding 2 dagen (nettoprijs)*	•



Optie

Roosterhouder links en/of rechts



Optie

10 / 20 verdelingen

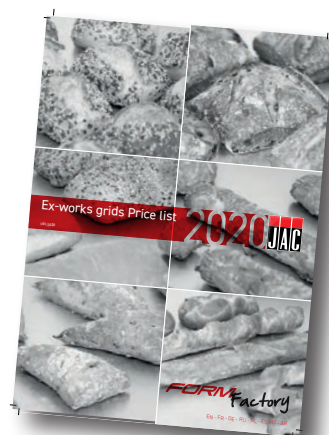
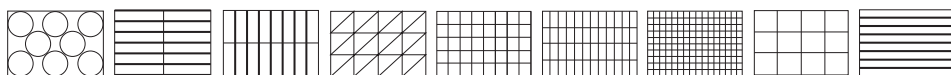
Bewerkbaar in
10 verdelingen (230 mm x 75 mm)
of 20 verdelingen (115 mm x 75 mm).



Onze roostercatalogus stelt meer dan 100 verschillende roosters voor: u mag kiezen!

FORM Factory

Onze roostercatalogus stelt meer dan 100 verschillende roosters voor: u mag kiezen!
Deze standaardroosters zijn beschikbaar in onze catalogus.



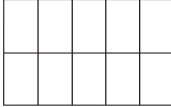
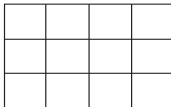
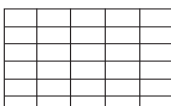
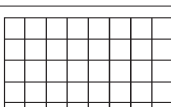
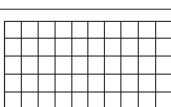
Driehoekige roestvrijstalen roosters met teflonlaag.

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

Roosters met profielmessen: mes met profiel voor een perfecte naad van het deeg.

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		

Standaard roestvrijstalen roosters met teflonlaag.

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		

Non-standaard roosters op aanvraag (raadpleeg onze FORM FACTORY catalogus)

Foto's en technische informatie zijn niet bindend

MOBILO



MOBILO meubel voor vormverdelers met opberging voor 8 vormroosters

Easylock



Easyflour



Fullmatic



click & cut!

Voor een gemakkelijke en snelle roosterwisseling



Transibox

Voor het transport van deegklompen na verdeling van het deeg.



Easyskid

Antikleeftlaag die verhindert dat het deeg kleeft aan de bakbodem.



Roosterhouder

ROOSTERHOUDER
LINKS/RECHTS



VERLENGING
ROOSTERHOUDER



Specifieke rek en bakken



14 bakken in food-grade en hoge
densiteit propyleen, met deksel.

Twee bakformaten beschikbaar:
52,5 x 40,3 x 7,5 cm (enkele kuip)
43,8 x 28 x 7,5 cm (halve kuip)

Rek uit gelast roestvrij staal.

Om uw verdeelwerk met behulp
van de TRADIFORM en de DIVIFORM
te vergemakkelijken heeft JAC een
rek bedenkt waarvan de afmetingen
overeenstemmen met het oppervlak van
de kuip: zo kunt u in de kamer diverse
deegrecepten bewaren die klaar zijn voor
de verdeling.
Een waardevolle tijdwinst!

Persplaten

Enkelvoudige persplaat

Uit food-grade polymeer met hoge densi-
teit.

Wasbaar in de machine.



Bloembak

Gemagnetiseerde bloembak

Uit food-grade polymeer met hoge
densiteit.





Snelheid

De grote productievolumes vereisen aangepaste oplossingen. JAC biedt een gamma volumetrische weegmachines die beantwoorden aan ieder geval en uw productiviteit kunnen verhogen.

Nauwkeurigheid

Al lijkt het verwaarloosbaar: vijf gram deeg per stokbrood op een jaarlijkse productie van 800.000 stuks, geeft een verschil van 4.000 kg deeg per jaar. Door JAC te kiezen, maakt u de juiste berekening! Onze verdelers zijn uitgerust met een smeersysteem in gesloten circuit voor een accurate verdeling. Voor stevigere deegsoorten adviseren wij onze verdeler met drukvultrechter.

Continue verbetering

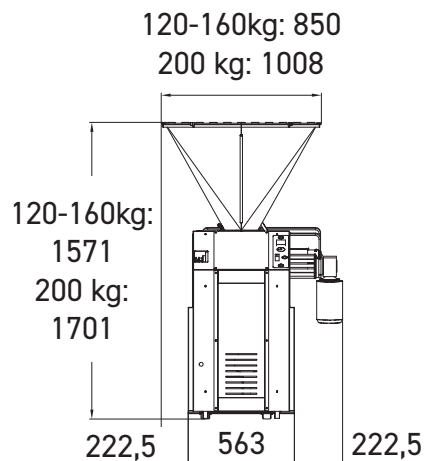
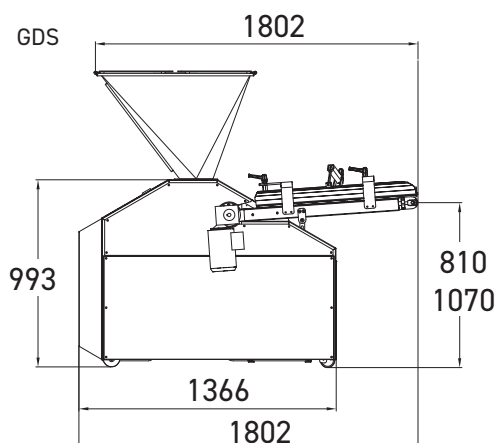
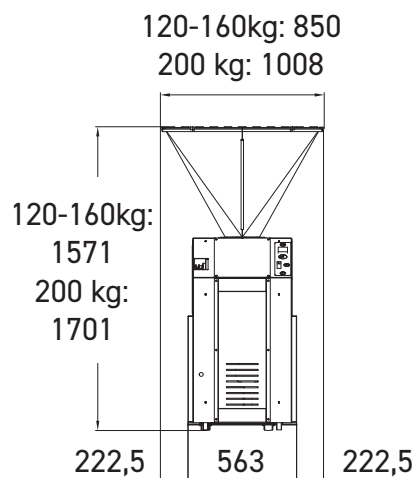
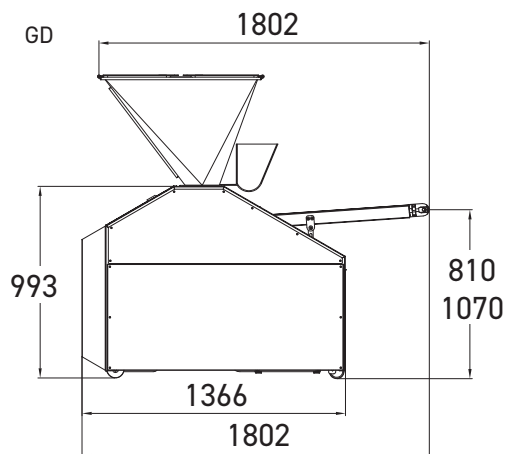
Ons gamma is de laatste jaren sterk geëvolueerd. Laatste troeven: de afwerking uit roestvrijstaal en de recyclage van de olie voor een nog betere hygiëne en rentabiliteit.

GD GDS

- ✓ Volumetrische verdeler met open vultrechter
- ✓ Afwerking uit roestvrij staal
- ✓ Regelmaat en precisie
- ✓ Continue productiesnelheid
- ✓ Ingebouwde bloemstrooier (optie bij de GDS)
- ✓ Pre-vormgeving van de deegklompen (alleen op de GDS)



Van 960 tot 2000 stuks/uur

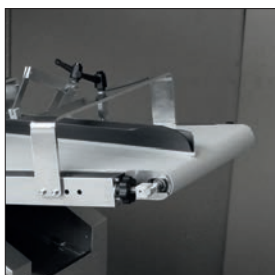




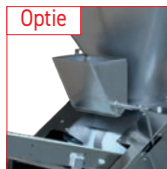
Schraper voor de afvoerband
De band wordt gedurende het gebruik proper gehouden.



Systeem voor de recyclage van de olie
Beperkt oliegebruik tot een minimum. Uitgerust met een filter en een waarschuwing bij laag niveau.



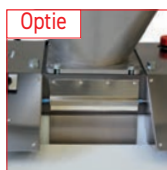
GDS
Regelbare pre-vormgevingsschuif
Om deegklompen van variabel gewicht voor te vormen.



Optie

GDS

Ingebouwde bloemstrooier
Maakt het mogelijk om te vermijden dat het deeg aan de band blijft kleven



Optie

GDS

Smeling van de deegklompen



Optie

Automatische aanpassing van het gewicht

KENMERKEN

	GD	GDS
Regelbare snelheid in stukken/uur	960 - 2000	960 - 2000
Teflon bedekte trechter, capaciteit in kg	120	120
Teller, programmeerbare teller	•	•
Trommel uit roestvrijstaal	•	•
Rilsan-zuiger met drieboudige dichting	•	•
Afwerking uit roestvrij staal	•	•
Breedte van de afvoerband in mm	270	500
Bloemstrooier 3 liter inhoud	•	
Schraper voor de afvoerband	•	•
Regelbare pre-vormgevingsschuif		•
Systeem voor de recyclage van de olie	•	•
Motorvermogen in kW	2,2	2,2
Aansluiting	400V driefasig	400V driefasig
Nettogewicht in kg	525	575

NAAR KEUZE

Lengte van de afvoerband (mm)	1.060 - 1.240	1.060
-------------------------------	---------------	-------

OPTIES

Bloemstrooier 3 liter inhoud	n/a	•
Smeling van de deegklompen	n/a	•
Teflon bedekte trechter uit roestvrij staal, 160 kg capaciteit	•	•
Teflon bedekte trechter uit roestvrij staal, 200 kg capaciteit	•	•
Automatische aanpassing van het gewicht	•	•
Afvoerband voor de deegklompen met onafhankelijke motor (Automatische groepen versie)	•	n/a
Afstandsbediening	•	•
Deegklompenextractieapparaat	•*	•*
Gerasterde band	n/a	•
Aansluiting 230V monofase	•	•
Aansluiting 230V driefasig	•	•
Verpakking in houten kist	•	•

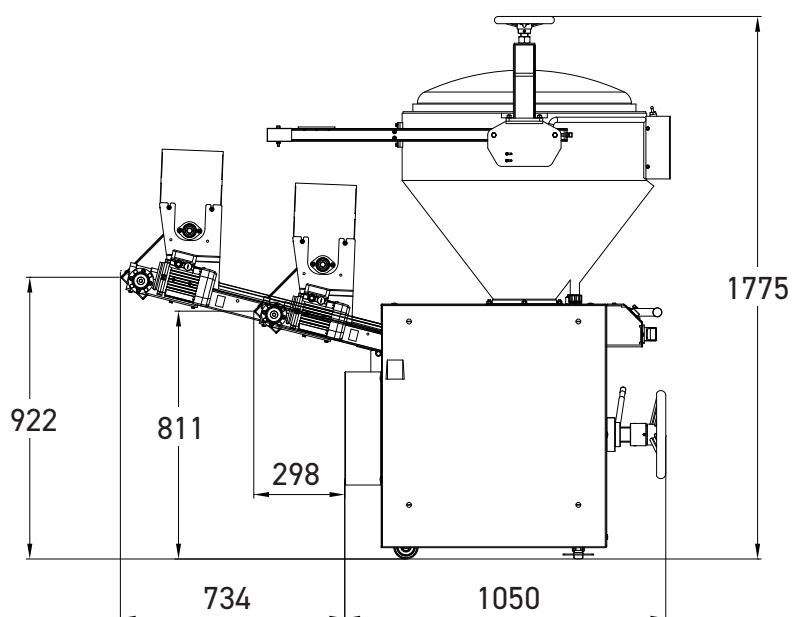
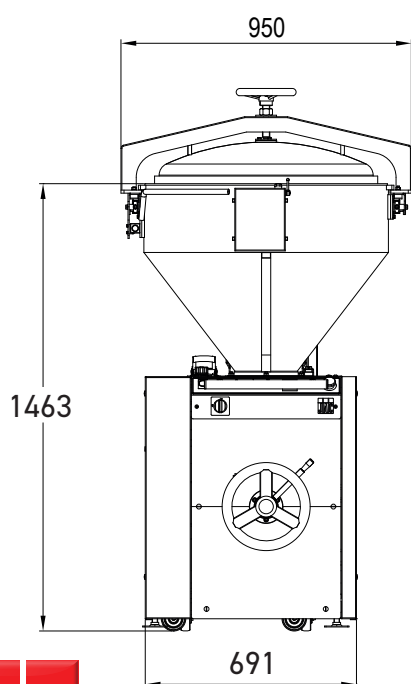
*Standaard op zuigers van 80 mm en 100 mm.

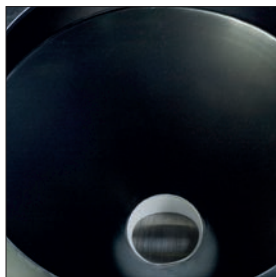
	ZUIGER 80MM	ZUIGER 100MM	ZUIGER 110MM	ZUIGER 120MM	ZUIGER 130MM
Gewicht deegklompen min./max. gr	30 / 370	50 / 700	70 / 850	90 / 1.000	130 / 1.300

PESOP

- ✓ Volumetrische verdeler met luchtdruk
- ✓ Afwerking uit roestvrij staal
- ✓ Regelmaat en precisie
- ✓ Continue productiesnelheid
- ✓ Deegrespecterende technologieën

Tot 2000 stuks/uur





Teflon bedekte trechter uit roestvrij staal met druklucht
Met ingebouwde compressor.
Capaciteit van 160 kg.



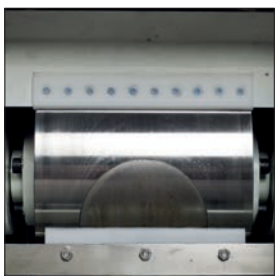
Autonome bloemstrooier
Maakt het mogelijk om te vermijden dat de deegklompen aan de band blijven kleven.



Wiel voor de regeling van het gewicht van de deegklompen
Voor een grotere gewichtsprecisie.



Systeem voor de recyclage van de olie
Beperkt oliegebruik tot een minimum.
Uitgerust met een filter en een waarschuwing bij laag niveau.
Externe vulling.



Trommel uit roestvrij staal



Afvoerband met een lengte van 820 mm

KENMERKEN

PE50P

3 programmeerbare snelheden in stukken/uur	900 - 2000
Autonome bloemstrooier	•
Trommel in roestvrij staal	•
Smeedijzeren zuiger	•
Teller	•
Systeem voor de recyclage van de olie	•
Afvoerband voor de deegklompen, lengte van 370mm	•
Motorvermogen in kW	2,4
Aansluiting	400V driefasig
Nettogewicht in kg	500

OPTIES

Afvoerband voor de deegklompen, lengte van 82cm	•
Gerasterde rand	•
Aansluiting 230V monofase	•
Aansluiting 230V driefasig	•

	ZUIGER 74MM	ZUIGER 95MM	ZUIGER 109MM	ZUIGER 119MM	ZUIGER 131MM
Gewicht deegklompen min./max. gr	80 / 400	120 / 650	160 / 850	250 / 1.000	320 / 1.300





Handmatig of automatisch

Ons gamma rijskasten biedt talrijke modellen die de diverse behoeften van de bakkerijen beantwoorden:

- MB gamma voor het handmatig laden en uitladen. BA gamma voor een automatische uitlading.

Compact

Iedere gewonnen cm telt in een bakkerij. JAC biedt altijd de meest compacte en efficiënte oplossingen (integratie van de vormgever in de rijskast, intrekbare afvoerband).

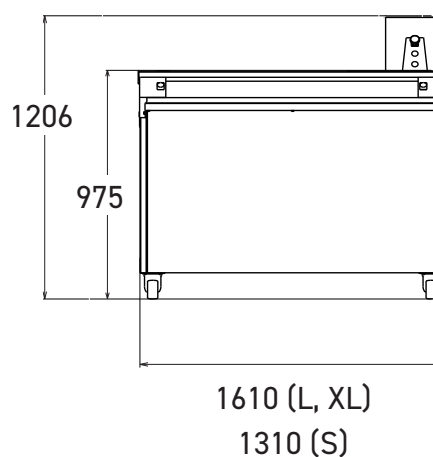
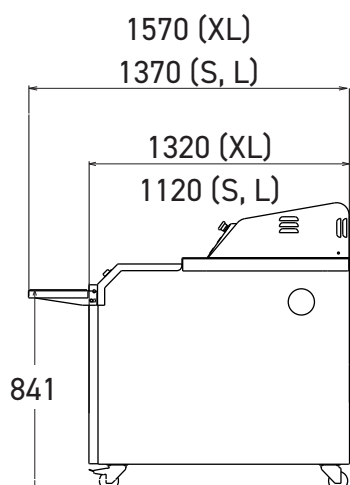
Aanpasbaar

De beschikbare keuzes kunnen worden aangepast aan de productievereisten: met of zonder opbolplaat standaardgoten of brede goten, in vilt of in Arconet, interne of externe uitgang ...

MB

- ✓ Robuust en stilwerkend
- ✓ Maximaal respect voor het deeg
- ✓ Handmatig vullen en leegmaken
- ✓ Compact
- ✓ Twee afmetingen van goten mogelijk
- ✓ Voorzien van aansluitingen om een vormgever en verdeler aan te sluiten

Tot 360 deegklompen





Twee elektrische driefasige aansluitingen
Vergemakelijkt de aansluiting van een vormgever en een verdeler.



Optie

Pedaalbediening



Optie

Opklapbare vormgevingsschuif



Tandwiel met bronzen ring
Vermindert de wrijving en verlengt de levensduur.



Optie

Kiemdodende UV-lamp met bescherming en
luchtafzuiging
Steriliseert de rijzone en voert het vocht af



Bediening (rechts/links)
Eenvoudig en ergonomisch.

MB

KENMERKEN

Goten in synthetisch vilt	•
Motorvermogen in kW	0,25

NAAR KEUZE

Aansluiting	230V driefasig 400V driefasig
-------------	----------------------------------

		STANDAARDGOTEN			BREDE GOTEN		
		MB S	MB L	MB XL	MB S	MB L	MB XL
Nettogewicht in kg		250	260	350	250	260	350
Maximum gewicht van deegklompen in gr		650	650	650	950	950	950
Lengte/breedte van de goten in cm		106 x 14	136 x 14	136 x 14	106 x 16	136 x 16	136 x 16
Totaal aantal goten		33	33	40	26	26	32
DEEGKLOMPEN VAN 350 GR*	Aantal deegklompen per goot	7	9	9	7	9	9
	Maximumcapaciteit	231	297	360	182	234	288
DEEGKLOMPEN VAN 550 GR*	Aantal deegklompen per goot	6	8	8	6	8	8
	Maximumcapaciteit	198	264	320	156	208	256
DEEGKLOMPEN VAN 750 GR*	Aantal deegklompen per goot	n/a	n/a	n/a	5	7	7
	Maximumcapaciteit	n/a	n/a	n/a	130	182	224
DEEGKLOMPEN VAN 950 GR*	Aantal deegklompen per goot	n/a	n/a	n/a	4	6	6
	Maximumcapaciteit	n/a	n/a	n/a	104	156	192

OPTIES

Kiemdodende UV-lamp met bescherming en luchtafzuiging	•
Opklapbare vormgevingsschuif	•
Pedaalbediening	•
Goten met synthetische stof	•
Goten met siliconen	•

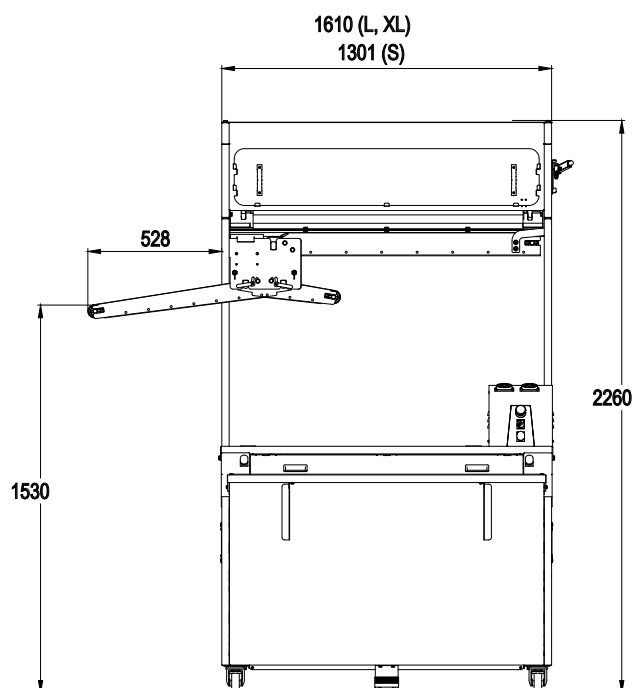
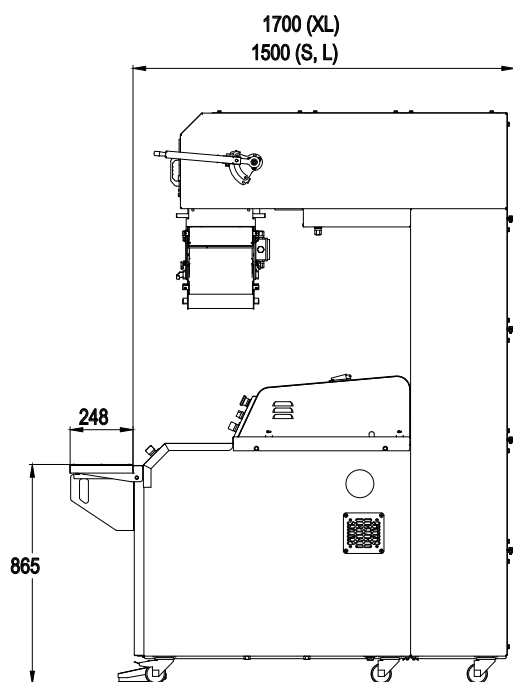
*De aangeduide capaciteiten zijn richtgevend. De aard van het deeg, de rijdstijd, de vormgeving of de schikking kunnen verschillen volgens het aantal deegklompen per goot.

Foto's en technische informatie zijn niet bindend

BA

- ✓ Robuust en stilwerkend
- ✓ Maximaal respect voor het deeg
- ✓ Automatisch leegmaken
- ✓ Compact
- ✓ Twee afmetingen van goten mogelijk
- ✓ Voorzien van aansluitingen om een vormgever en verdeler aan te sluiten

Tot 592 deegklompen





Kiemdodende UV-lamp met bescherming en luchtafzuiging
Steriliseert de rijzone en voert het vocht af



Tandwiel met bronzen ring
Vermindert de wrijving en verlengt de levensduur.



Hendel aan de zijkant
Deze laat toe om de totale inhoud van de rijskast te gebruiken.



Bediening (rechts/links)
Eenvoudig en ergonomisch.



Twee elektrische driedfasige aansluitingen
Maakt de aansluiting van een vormgever en een verdeler mogelijk.

Schakelaar
Voor de werking van de rijskast of reinigingscyclus met UV.



Pedaalbediening

KENMERKEN

Goten in synthetisch vilt	•
Opklapbare vormgevingsschuif	•
Kiemdodende UV-lamp met bescherming en luchtafzuiging	•
Referentiehoogte	•
Motorvermogen in kW	0,25

BA

NAAR KEUZE

Aansluiting	230V driedfasig 400V driedfasig
Afvoerband voor de deegklompen	Intern Extern Extern lang
Type afvoerband	Links Rechts

STANDAARDGOTEN

BREDE GOTEN

		BA S	BA L	BA XL	BA S	BA L	BA XL
DEEGKLOMPEN VAN 350 GR*	Nettogewicht in kg	500	520	610	500	520	610
	Maximum gewicht van deegklompen in gr	650	650	650	950	950	950
	Lengte x breedte van de goten in cm	106 x 14	136 x 14	136 x 14	106 x 16	136 x 16	136 x 16
	Totaal aantal goten	67	67	74	53	53	60
	Aantal bruikbare goten	46	46	52	32	32	39
	Aantal deegklompen per goot	6	8	8	6	8	8
DEEGKLOMPEN VAN 550 GR*	Maximumcapaciteit	402	536	592	318	424	420
	Bruikbare inhoud in continu proces	276	368	416	192	256	312
	Aantal deegklompen per goot	5	7	7	5	7	7
DEEGKLOMPEN VAN 750 GR*	Maximumcapaciteit	335	469	518	265	371	273
	Bruikbare inhoud in continu proces	230	322	364	160	224	273
	Aantal deegklompen per goot	n/a	n/a	n/a	4	6	6
DEEGKLOMPEN VAN 950 GR*	Maximumcapaciteit	n/a	n/a	n/a	212	318	360
	Bruikbare inhoud in continu proces	n/a	n/a	n/a	128	192	234
	Aantal deegklompen per goot	n/a	n/a	n/a	3	5	5
DEEGKLOMPEN VAN 950 GR*	Maximumcapaciteit	n/a	n/a	n/a	159	265	300
	Bruikbare inhoud in continu proces	n/a	n/a	n/a	96	160	195

OPTIES

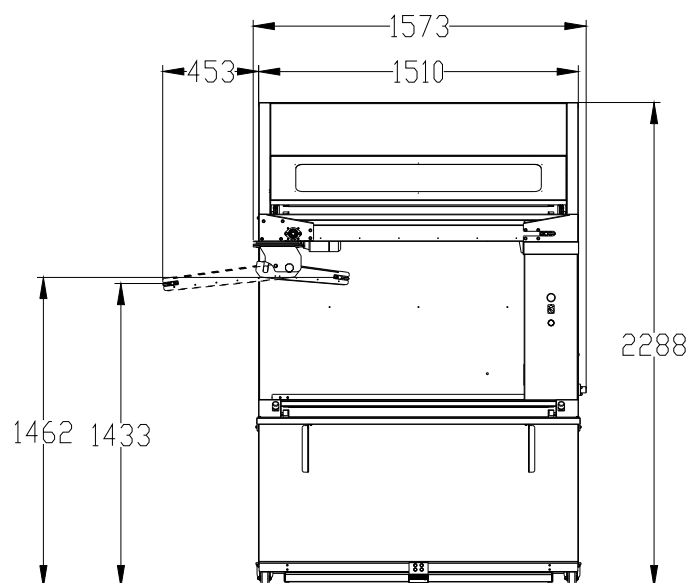
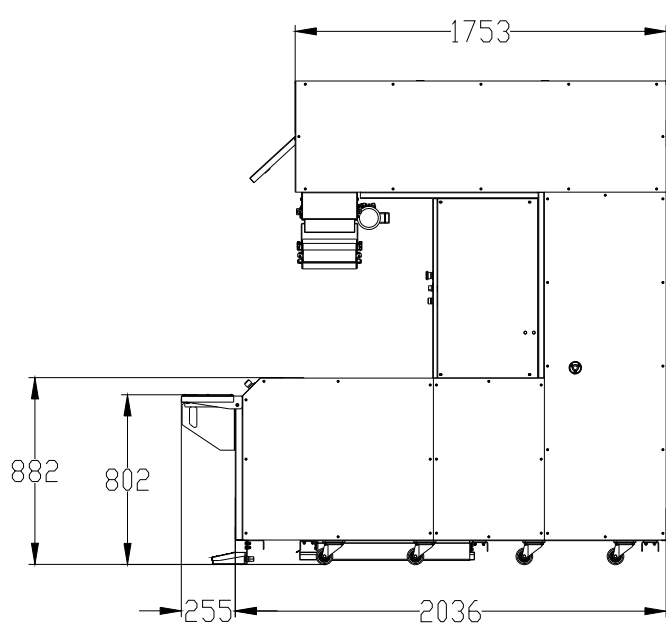
Pedaalbediening	•
Goten met synthetisch stof	•

*De aangeduide capaciteiten zijn richtgevend. De aard van het deeg, de rijdstijd, de vormgeving of de schikking kunnen verschillen volgens het aantal deegklompen per goot.

BA PRO

- ✓ Intensief gebruik
- ✓ Toegenomen capaciteit
- ✓ Betere hygiëne
- ✓ Automatisch lossen met afstelbare snelheid

Tot 504 bruikbare deegklompen





Kiemdodende uv-lamp met bescherming en luchtafzuiging
Steriliseert de rijzone en voert het vocht af.

Hygiëne

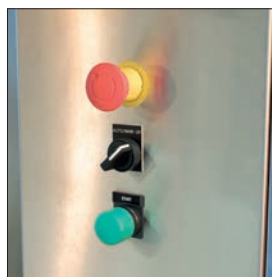
- Gladde binnenwanden
- Afwerking aan de buitenkant in roestvrij staal
- Bloemopvangbakken



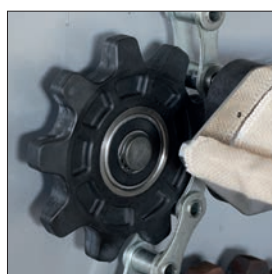
Tweezijdige werkgoten (in Arconet®)
Antibacteriële en vochtwerende behandeling.



Molen voor de afvoer
180° oriënteerbaar



Afstelbare lossnelheid



Tandwielen met dubbele lager

KENMERKEN

	BA PRO
Bacteriëndodende lamp	•
Luchtafzuigers	•
Opklapbare vormgevingsschuif	•
Molen voor de afvoer 180° verstelbaar	•
Afstelbare lossnelheid	•
Dubbelzijdige waterafstotende goten (Arconet®)	•
Pedaalbediening	•
2 stopcontacten	•
Inbouw van verticale of horizontale vormgevers	•
Motorvermogen in kW	0,72
Nettogewicht in kg	655
Hoogte x breedte x diepte in cm	229 x 158 x 204

NAAR KEUZE

Aansluiting	230 V driefasig 400 V driefasig
-------------	------------------------------------

OPTIES

Externe afvoerband rechts	•
Externe afvoerband links	•

STANDAARDGOTEN: DEEGKLOMPEN VAN MAX. 600 G

KENMERKEN

	BA PRO
Lengte van de goten in cm	122
Breedte van de goten in cm	13
Aantal bruikbare goten	84
Nuttige capaciteit van de goten van 350 g	504
Aantal deegklompen per goot	6
Nuttige capaciteit van de goten van 550 g	420
Aantal deegklompen per goot	5

BREDE GOTEN: DEEGKLOMPEN VAN MAX. 950 G

KENMERKEN

	BA PRO
Lengte van de goten in cm	122
Breedte van de goten in cm	16
Aantal bruikbare goten	67
Nuttige capaciteit van de goten van 350 g	402
Aantal deegklompen per goot	6
Nuttige capaciteit van de goten van 550 g	335
Aantal deegklompen per goot	5
Aantal bruikbare deegklompen van 950 g	268
Aantal deegklompen per goot	4



Materialen

Food-grade PETP walsrollen of roestvrijstalen bekleding maken deel uit van de materiaalkeuzes die worden gemaakt om de duurzaamheid van uw vormgevers en de regelmaat van uw productie te kunnen garanderen.

Techniek

Alle klanten hebben niet dezelfde verwachtingen en niet dezelfde producten, daarom biedt JAC een keuze aan type band: wol voor een zachte, "traditionele" bewerking. Wooltop® voor een onvervormbare maasvorming. Synthetisch voor een geoptimaliseerde hygiëne.

Gamma

Horizontale of verticale vormgeving? JAC heeft twee manieren bedacht om het deeg te bewerken. De horizontale vormgeving voor diegenen die het klassieke gebaar van de bakker willen navolgen en met oog op een minimale belasting van het deeg. De verticale vormgeving om het deeg gemakkelijk te kunnen uitrekken dankzij de 2 omgekeerde rolbanden.

Innovatie

De machine FORMA maakt het ook mogelijk platte broden zoals pita-broden, tortillas en kebab-broden te produceren.

ROLLFORM

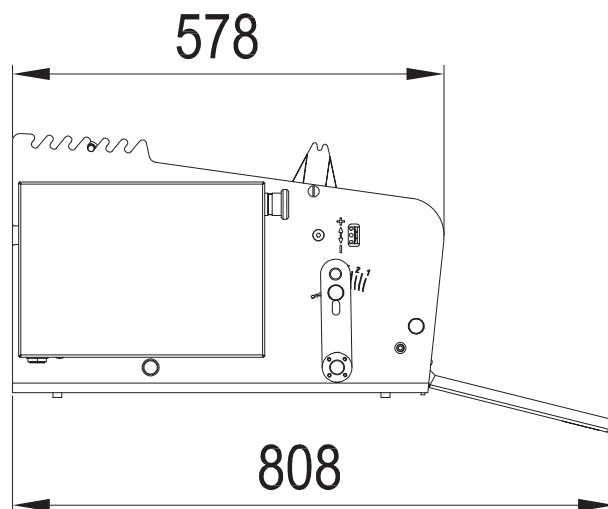
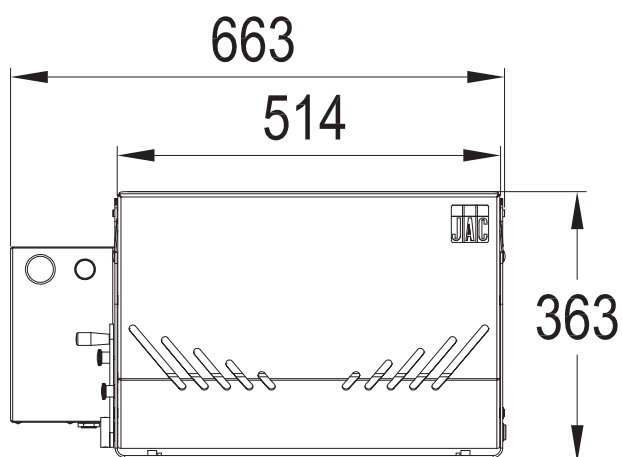
- ✓ Alternatief voor de vormverdeler voor de traditionele baguette
- ✓ Compact, te plaatsen, of op een sokkel
- ✓ Met respect voor het product
- ✓ Continue productiesnelheid
- ✓ Stille werking (-65 db)
- ✓ Volledig in roestvrij staal
- ✓ Eenvoudige afstelling

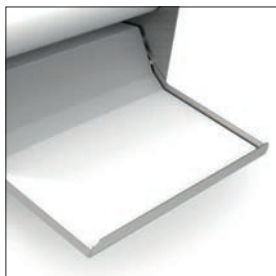


Tot 1200 stuks/uur



Gepatenteerde innovatie!





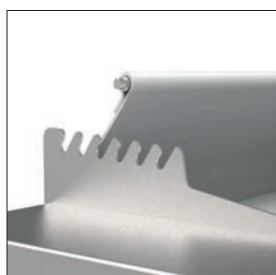
Opklapbaar uitvoerblad



Speciaal ontwikkeld voor de traditionele baguette
Met een aanspanning die het product respecteert, de kruimstructuur wordt niet aangetast en de baguette vormt zich perfect.



Eenvoudige en ergonomische afstelling van de uitrekking



Afstelling van de aanhaling
Soepele afvoerband met automatisch afstelbare spanning volgens de dichtheid en grootte van het product



TOEBEHOREN
ROLO
RVS eenvoudige sokkel



Verwijderbare roosterondersteuning
(roosters niet meegeleverd)

ROLLFORM

KENMERKEN

Min./max. gewicht van de deegklompen in g	50 / 1000
Type afvoerband	Wol
Maximaal ritme in stuks/uur	1200
Motorvermogen in kW	0,18
Type afwerking	Roestvrij staal
Gewicht in kg	65

NAAR KEUZE

Type toevoer	230 V driefasig 400 V driefasig
--------------	------------------------------------

TOEBEHOREN

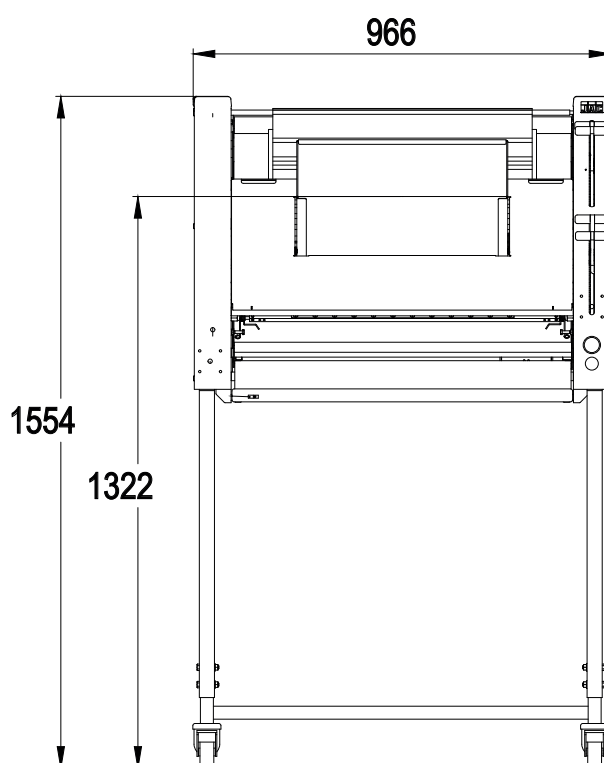
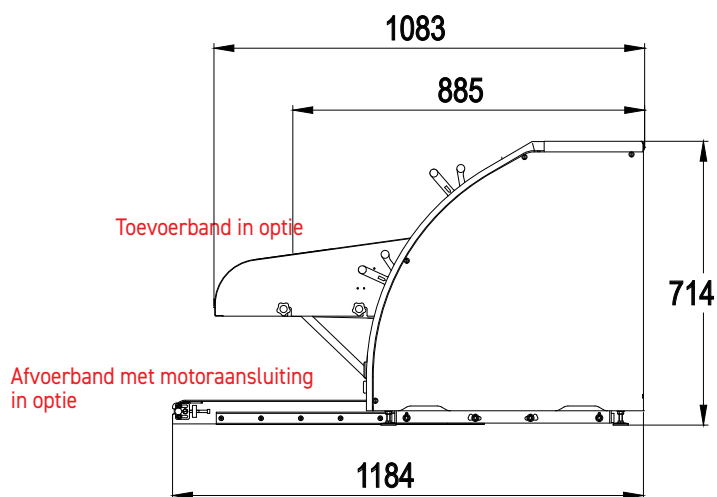
Rolo	•
------	---

UNIC TRADI FORMA

- ✓ Verticale vormgeving voor ruimtebesparing
- ✓ Drie walsrollen
- ✓ Ergonomische handgrepen
- ✓ Eenvoudige vervanging van de transportbanden
- ✓ Afwerking uit roestvrij staal



Tot 1200 stuks/uur

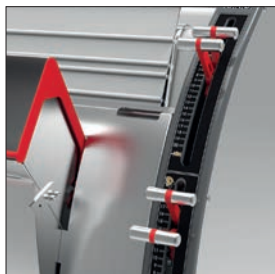




Drie walsrollen in food-grade polyethyleen



Uitvoerblad op geleiders



Regeling van de rollen
De handgrepen waarborgen een grote nauwkeurigheid en verminderen de inspanning op de polsen.



Vormgevingsband
Snelle vervanging van de transportbanden zonder afbouw van de machine.



Memo voor de regelingen
Wisbaar



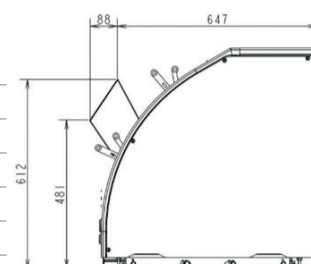
FORMA

Plat Brood
Door de voordeur te openen, kan ook plat brood gewalst worden.

KENMERKEN

	UNIC	TRADI	FORMA
Min./max. gewicht van de deegklompen en gr	50 / 1200	50 / 1200	50 / 1200
3 walsrollen in PETP van voedingskwaliteit	•	•	•
Maximaal ritme in stuks/uur	1200	1200	1200
Motorvermogen in kW	1,1	1,1	1,1
Uitvoer voor platte broden			•
Snelheidsregelaar		•	
Gewicht in kg	200	200	230

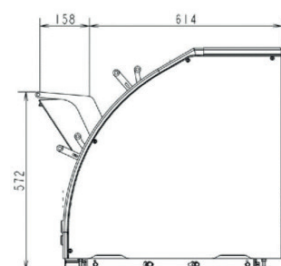
Goot voor handmatig laden



NAAR KEUZE

Aansluiting	230V driefasig 400V driefasig	230V driefasig 400V driefasig	230V driefasig 400V driefasig
Bediening links/rechts	op aanvraag	op aanvraag	op aanvraag
Transportband	Wol Whooltop Synthetisch	Wol Whooltop Synthetisch	Wol Whooltop Synthetisch
Goottype	Handmatig laden Automatisch laden	Handmatig laden Automatisch laden	Handmatig laden Automatisch laden

Goot voor automatisch laden

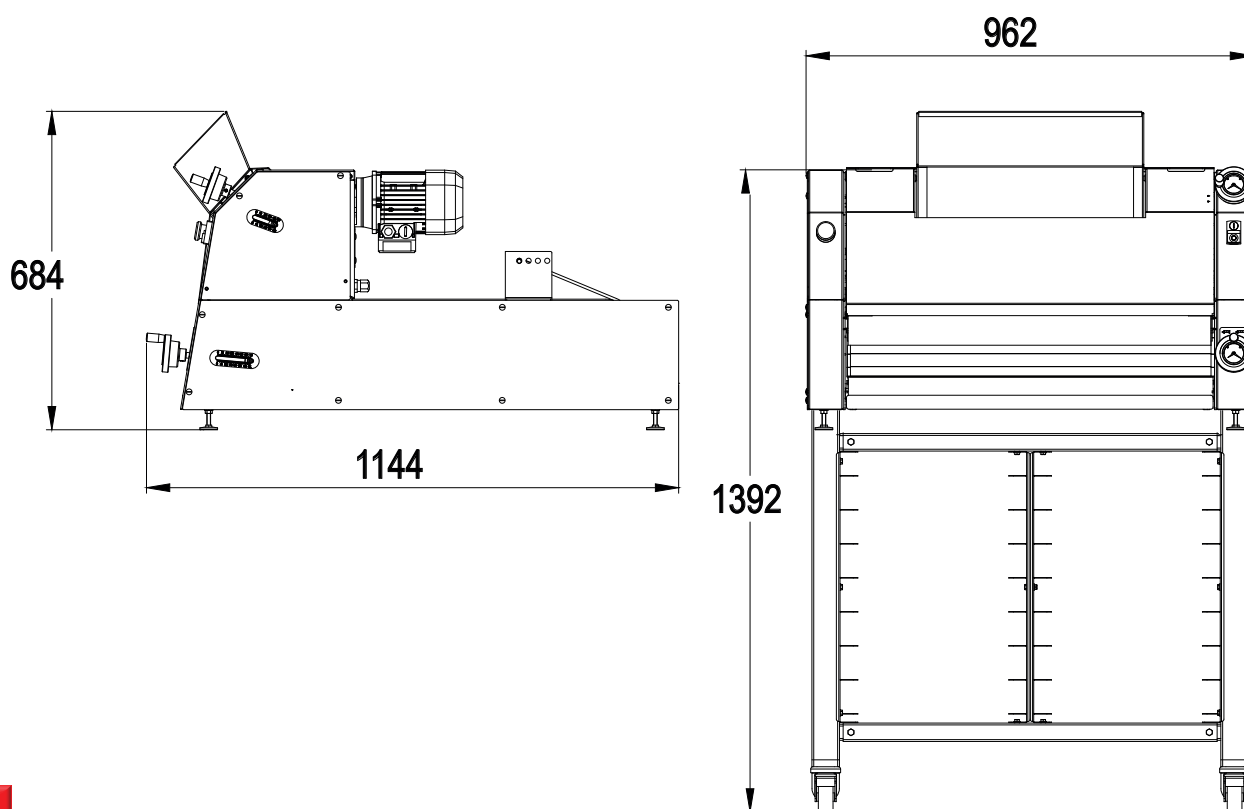


OPTIES

Transportband met spitse uiteinden	•	•	•
Uitvoergeleiders	•	•	•
Ingangseleiders	•	•	•
Snelheidsregelaar			•
Toevoerband	•	•	
Aansluiting 230V monofase	•	•	•
Afvoerband met motoraansluiting	•	•	•

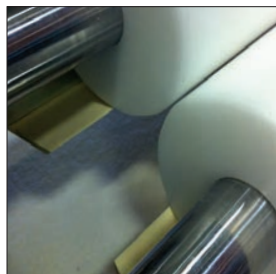
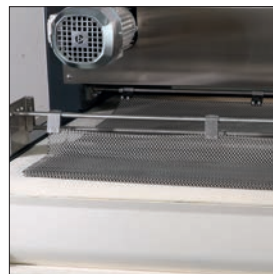
HF

- ✓ Horizontale vormgeving voor een totaal respect voor het deeg
- ✓ Continue productiesnelheid
- ✓ Stille werking (-65db)
- ✓ Afwerking uit roestvrij staal

**Tot 1800 stuks/uur**



Uitvoerblad op geleiders

Gemakkelijk te onderhouden
schrapersTwee walsrollen in food-grade
polyethyleenErgonomische en
accurate aanwijzersProgressieve uitrekking
Dankzij de gerasterde bandOmkeerplaat
Automatisch instelbaar volgens de
grootte van de deegklompen

Optie

Module voor-uitrekking

HF**KENMERKEN**

Min./max. gewicht van de deegklompen en gr	50 / 1300
2 walsrollen in food-grade PETP	•
Maximaal ritme in stuks/uur	1800
Motorvermogen in kW	0,37
Gewicht in kg	180

NAAR KEUZE

Aansluiting	230V driefasig 400V driefasig
Bediening links/rechts	op aanvraag
Transportband	Wol Whooltop Synthetisch

OPTIES

Transportband met spitse uiteinden	•
Toevoerband	•
Snijkit kleine broodjes	•
Bloemstrooier	•
Module voor-uitrekking	•
Ingangsgeluiders	•
Afvoerband met motoraansluiting	•

NEW

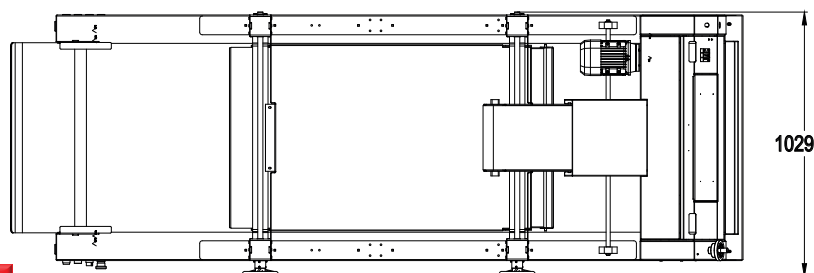
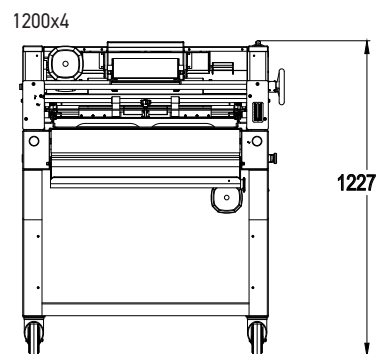
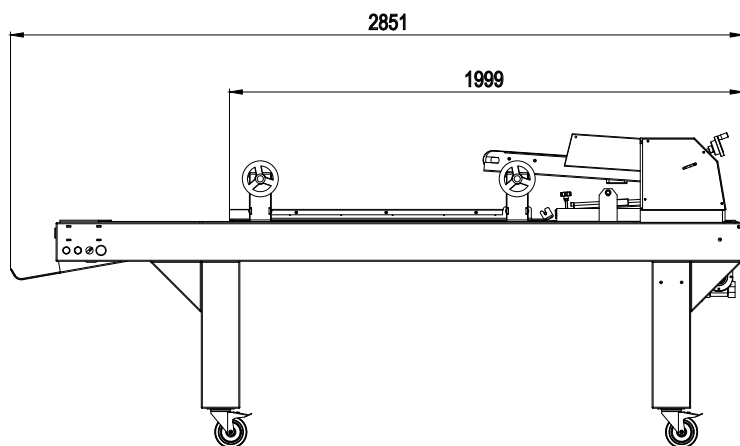
OPTIMA

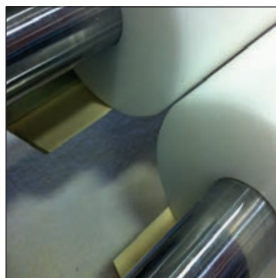
Horizontale langmaker

- ✓ Horizontale vormgeving voor een totaal respect voor het deeg
- ✓ Continue productiesnelheid
- ✓ Aanzienlijke productievolumes
- ✓ Stille werking (-65db)
- ✓ Roestvrij staal



Tot 1800 stuks/uur





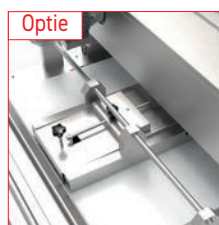
Gemakkelijk te onderhouden
schrapers



Twee walsrollen in food-grade
polyethyleen

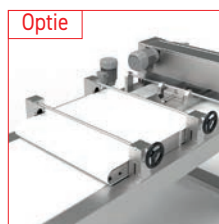


Ergonomische en
accurate aanwijzers



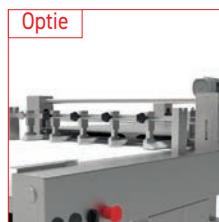
Optie

Formmaster
Calibrator



Optie

Rollmaster
Gemotoriseerde
verlengingsband



Optie

Divimaster
4 Stokbroodsnijders
Alleen beschikbaar met
Formmaster en **Rollmaster**

OPTIMA

KENMERKEN

Min./max. gewicht van de deegklompen en gr	50 / 1300
2 walsrollen in food-grade PETP	•
Maximaal ritme in stuks/uur	1800
Transportband	Whooltop
Motorvermogen in kW	0,8
Aansluiting	400V driefasig
Gewicht in kg	310

NAAR KEUZE

Bediening links/rechts	op aanvraag
------------------------	-------------

OPTIES

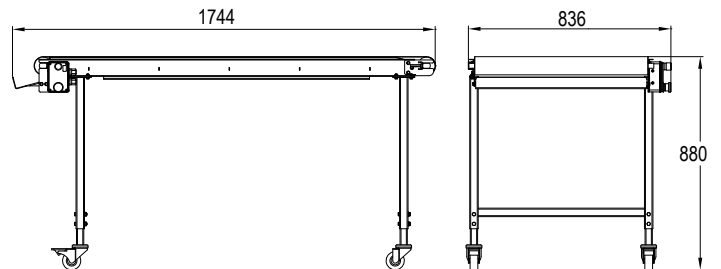
Formmaster	•
Rollmaster	•
Divimaster	•
Toevoerband	•

KENMERKEN

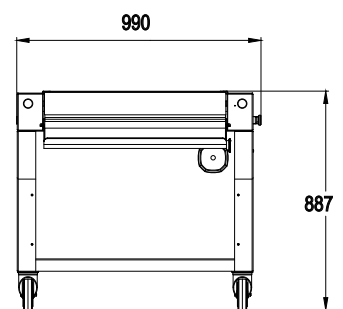
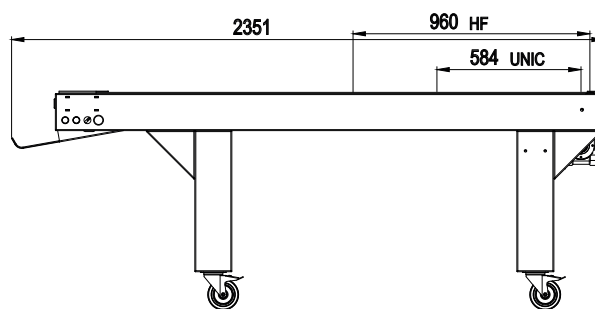
	OPTIMA + Formmaster	OPTIMA + Rollmaster	OPTIMA + Formmaster + Rollmaster	OPTIMA + Formmaster + Rollmaster + Divimaster
Min./max. gewicht van de deegklompen en gr	50/1300	50/1300	50/600	300/600
2 walsrollen in food-grade PETP	•	•	•	•
Maximaal ritme in stuks/uur	1800	1200	1200	1200x4
Motorvermogen in kW	0,8	1	1 (2x0,37 + 0,18)	1 (2x0,37 + 0,18)
Gewicht in kg	310	320	328	333

Afvoerband voor vormgevers

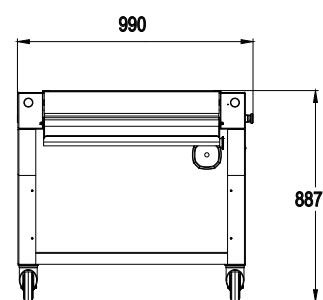
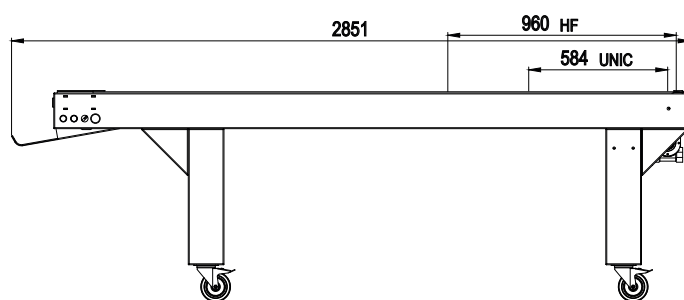
NEW *DRIVY-S*



NEW *MOOV-M*



NEW MOOV-L



KENMERKEN

Bruikbare lengte

DRIVY-S

1,5m

MOOV-M

2m

MOOV-L

2,5m

NAAR KEUZE

Bedieningen

links/rechts

links/rechts

links/rechts

Roestvrijstalen sokkels voor vormgevers

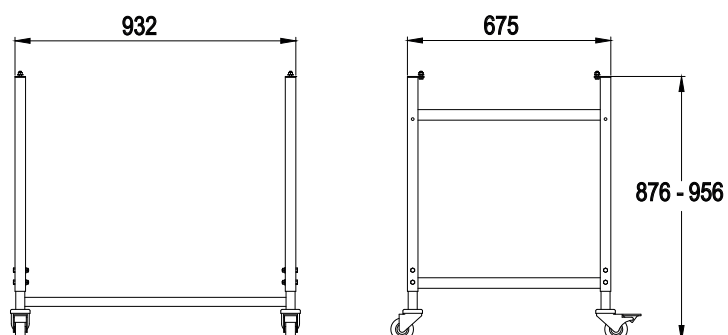
Eenvoudige sokkel



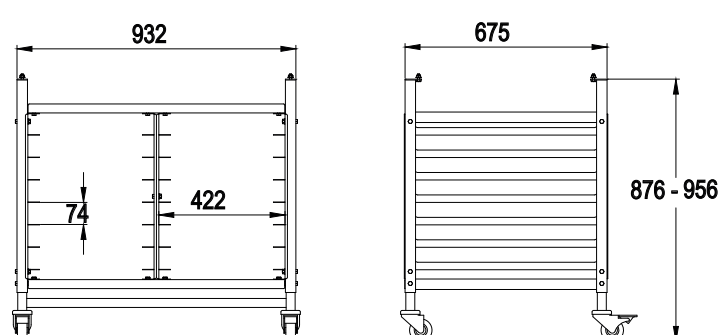
Sokkel met bergruimte



Afmetingen eenvoudige sokkel (in mm)



Afmetingen sokkel met bergruimte (in mm)





Rusten

De technieken en de vereisten voor de broodbereiding verschillen naargelang u een bakkerij hebt in Amsterdam, Parijs, Boston of Bomako. JAC stelt een reeks automatische groepen voor met aangepaste rusttijden
PRO+, voor een rusttijd van ongeveer 20'.
PRO LINE, voor een rusttijd van 4' tot 5'.
LPS, voor een versnelde rusttijd op een polyvalente transportband.

Hygiëne

Onze rijskast PRO+ beantwoordt aan de strengste hygiënevereisten: gladde binnenwanden, afwerking uit roestvrij staal, UV-lampen en luchtafzuigers om de ontwikkeling van bacteriën te vermijden.

Assistentie

Welke automatische groep u ook kiest, verschillende configuraties zijn mogelijk door de integratie van volumetrische. Volumetrische weegmachine GD, GDS of PE50P, verticale of horizontale vormgevingsmachine.

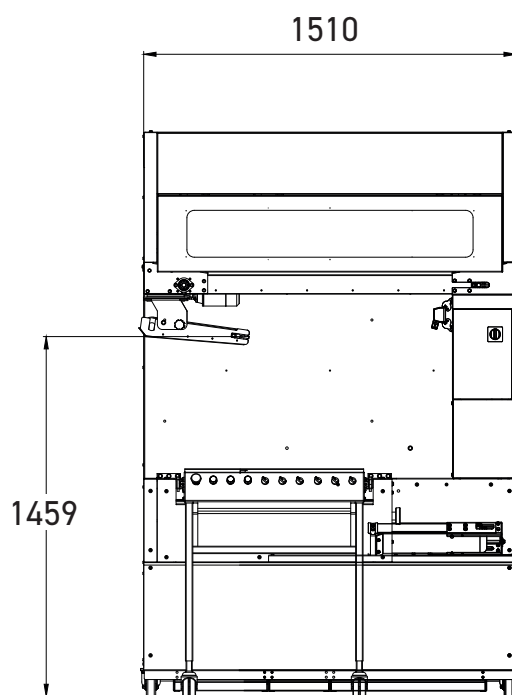
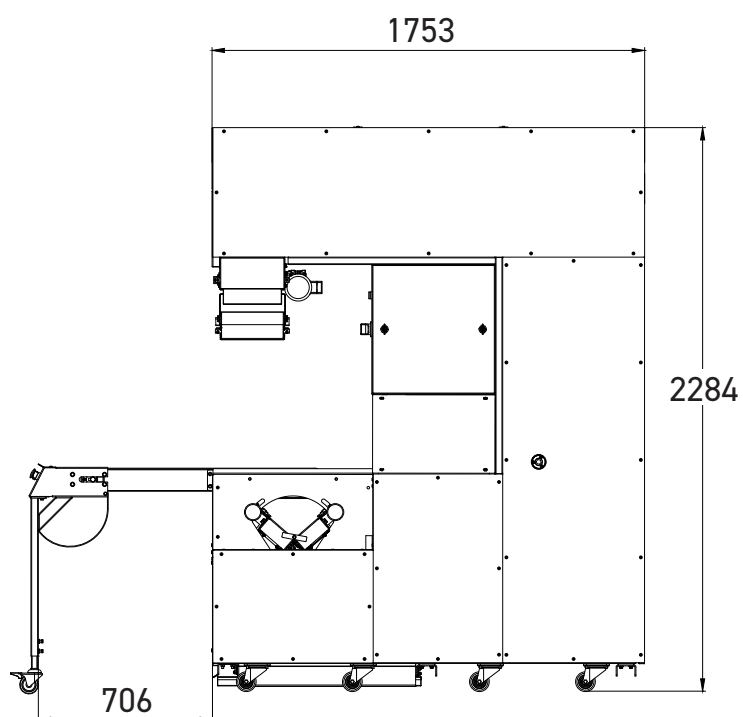
PRO+

- ✓ Maximale Hygiëne ; Glatte Innenwände
- ✓ Hoge productiesnelheid
- ✓ Hoog productieritme
- ✓ Verkrijgbaar in twee formaten
- ✓ Laden langs links of rechts

Tot 1600 stuks/uur



*Verdeler en vormgever zijn niet inbegrepen





Tweezijdige werkgoten
(in Arconet®)
Antibacteriële en vochtwerende
behandeling



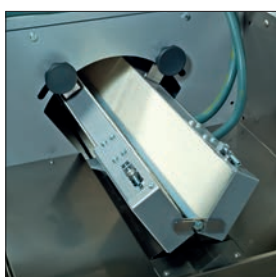
**Kiemdodende UV-lamp met
bescherming en luchtafzuiging**
Steriliseert de rijzone en voert het
vocht af



Bedieningspaneel
Voor een eenvoudige en
gecentraliseerde bediening



Molen voor de afvoer
Richtbaar over 180° voor een configuratie met
externe vormgever



Horizontale opboller
Helling van de transportbanden afstelbaar
voor een nauwkeurige reling.



Intrekbare afvoerband
van 200 cm

KENMERKEN

PRO+

Kiemdodende lamp	•
Intrekbare afvoerband	•
Afvoerband	•
Bloemstrooier	•
Waterafstotende goten (Arconet®)	•
Regelbare opboller	•
Luchtafzuiger	•
Motorvermogen in kW	0,72
Nettogewicht in kg	655

NAAR KEUZE

Aansluiting	230V driefasig 400V driefasig
Afvoerband voor de deegklompen	Intern Extern Extern lang
Type afvoerband	Links Rechts
Positionering van de weegmachine	Frontaal Lateraal

OPTIES

Externe afvoerband	•
Aanvoerband	•
Aansluiting 230-380V driefasig 60Hz	•
Lange afvoerband (200cm)	•

STANDAARDGOTEN: DEEGKLOMPEN VAN 600G MAX

KENMERKEN

Lengte x breedte x diepte in cm	230 x 150 x 175
Lengte van de goten in cm	122
Breedte van de goten in cm	13
Aantal nuttige goten	59
Nuttige capaciteit van de goten van 350 g	295
Aantal deegklompen per goot	5
Nuttige capaciteit van de goten van 550 g	236
Aantal deegklompen per goot	4

STANDAARDGOTEN: DEEGKLOMPEN VAN 600G MAX

GISTINGSTIJD IN MIN.

AANTAL DEEGKLOMPEN	AANTAL PER GOOT	960 /uur	1200 /uur	1400 /uur
236	4	15	12	10
295	5	18	15	13
413	7	26	21	18

BREDE GOTEN: DEEGKLOMPEN VAN 950G MAX

KENMERKEN

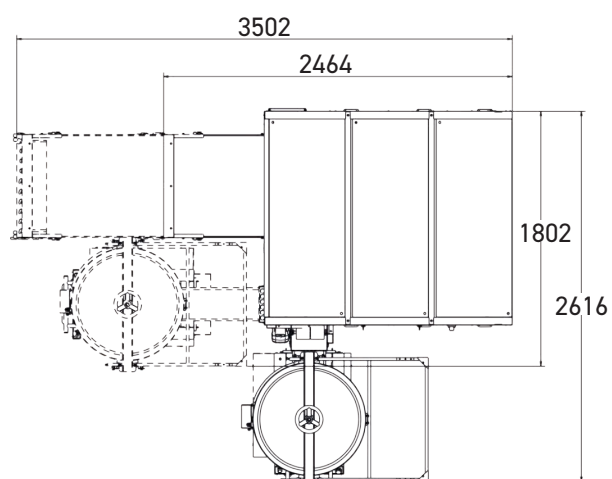
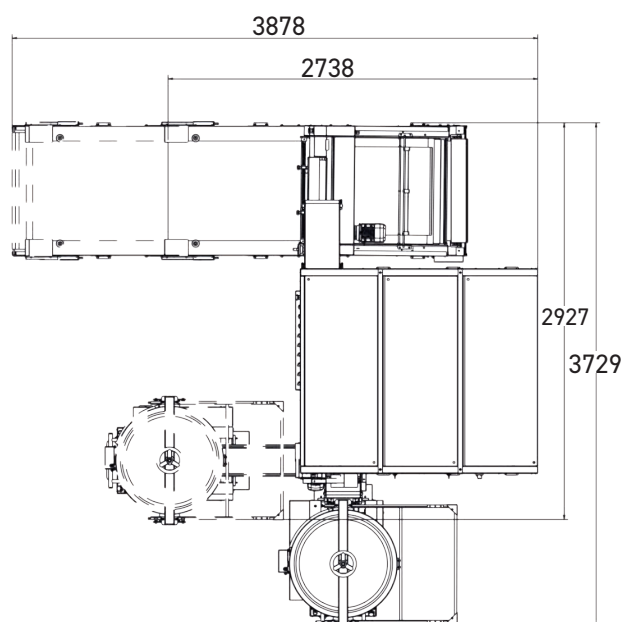
Lengte x breedte x diepte in cm	230 x 150 x 175
Lengte van de goten in cm	122
Breedte van de goten in cm	16
Aantal nuttige goten	47
Nuttige capaciteit van de goten van 350 g	235
Aantal deegklompen per goot	5
Nuttige capaciteit van de goten van 550 g	188
Aantal deegklompen per goot	4
Nuttige capaciteit van de goten van 950 g	141
Aantal deegklompen per goot	3

BREDE GOTEN: DEEGKLOMPEN VAN 950G MAX

GISTINGSTIJD IN MIN.

AANTAL DEEGKLOMPEN	AANTAL PER GOOT	960 /uur	1200 /uur	1400 /uur
141	3	8	7	6
188	4	12	9	8
235	5	15	12	10
329	7	21	17	14

CONFIGURATIEVOORBEEDEN...



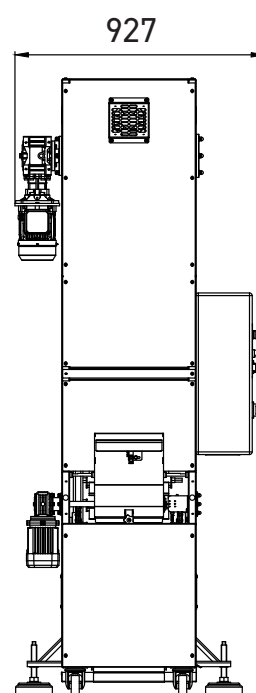
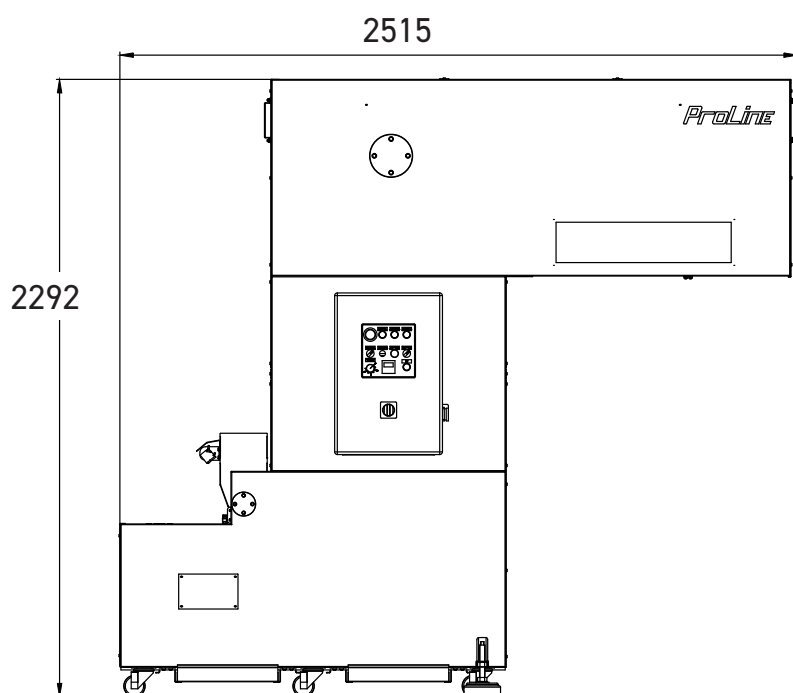
PROLINE

- ✓ Flexibiliteit om diverse deegsoorten te bewerken
- ✓ Hoge productiesnelheid
- ✓ Compactheid
- ✓ Ergonomisch
- ✓ Bloemverdelers van gieten

Tot 1800 stuks/uur



*Verdeler en vormgever zijn niet inbegrepen





Bloemverdelers van goten
Vermijdt het blijven kleven van de deegklompen.



Luchtafzuiger
Voert het vocht af.



Kiemdodende UV-lamp
Steriliseert de rustzone.

Aanvullende modules



Volumetrische verdeler met opboller
GD
GDS
PE50P



Horizontale of verticale vormgever
UNIC
TRADI
FORMA
HF
OPTIMA



Rustband
DRIVY_S
MOVV-M
MOOV-L

PROLINE

KENMERKEN

Max. gewicht van de deegklompen in voor-uitrekking in gr	700
Max. gewicht van de deegklompen in voor-opbolling in gr	550
Lengte van de goten in cm	30
Breedte van de goten in cm	13
Aantal goten	90
Aantal bruikbare goten	65
Kiemdodende UV-lamp met bescherming en luchtafzuiging	•
Bloemstrooier voor goten	•

NAAR KEUZE

Aansluiting	230V driefasig 400V driefasig
Type afvoerband	Links Rechts

OPTIES

Afvoerband links/rechts	•
-------------------------	---

PRODUCTIESNELHEID (STUKKEN/UUR)

	960	1200	1400	1800
Gistingstijd in min	5:00	3:15	3:00	2:00



Stokbrood 350 g



Stokbrood
Traditie 350 g



Stokbrood
Traditie puntige
uiteinden 350 g



Kruimbrood
500 g



Brood 550 g

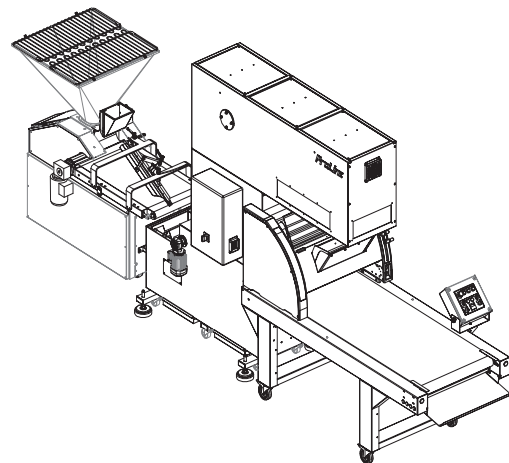
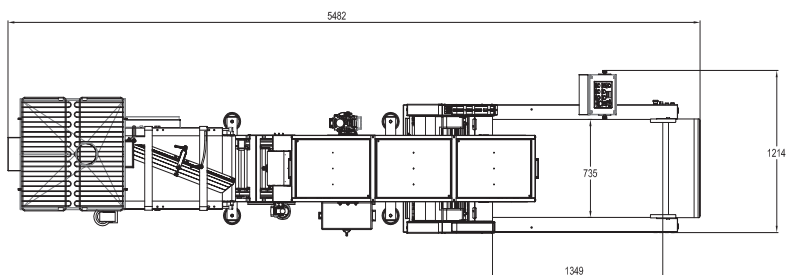


Traditioneel brood
550 g

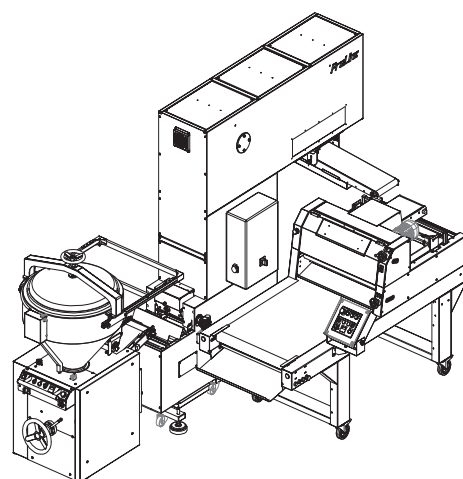
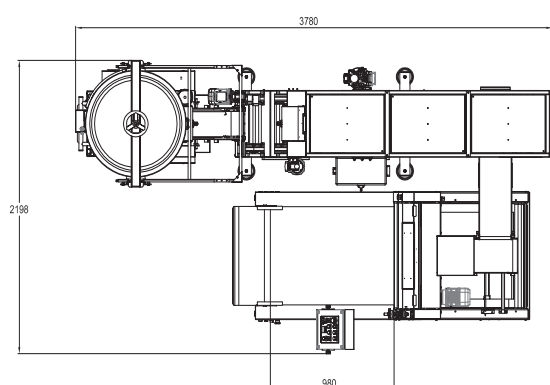


Stokbrood rogge
550 g

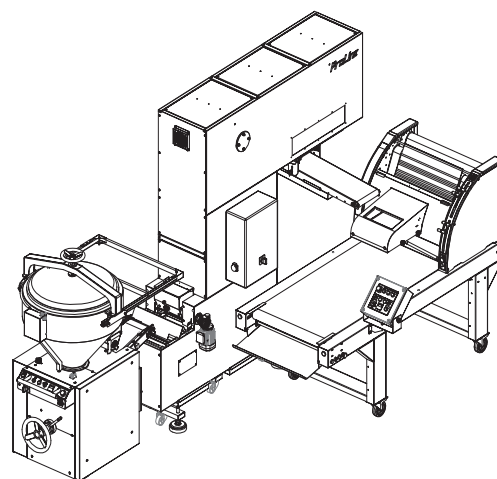
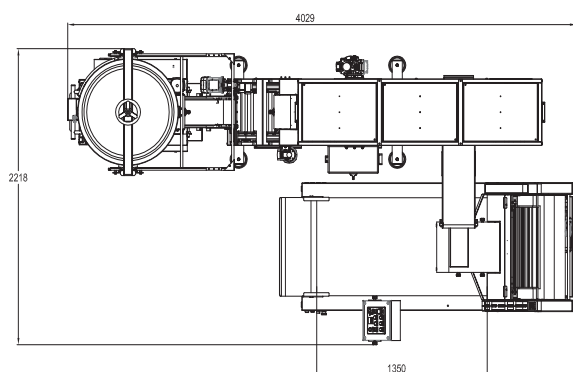
PROLINE + GDS + UNIC + MOOV-M



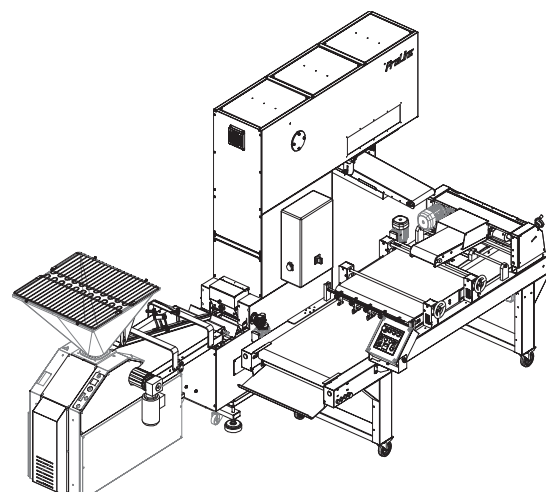
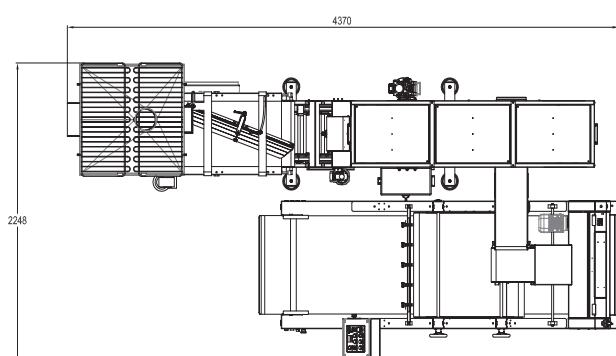
PROLINE + PE50P + HF + MOOV-M



PROLINE + PE50P + UNIC + MOOV-M



PROLINE + GDS + OPTIMA



PRO+ EN PROLINE ZIJN COMPATIBEL MET DE VOLGENDE PRODUCTEN...

PE50P



GD



GDS



UNIC

TRADI

FORMA



HF



MOOV



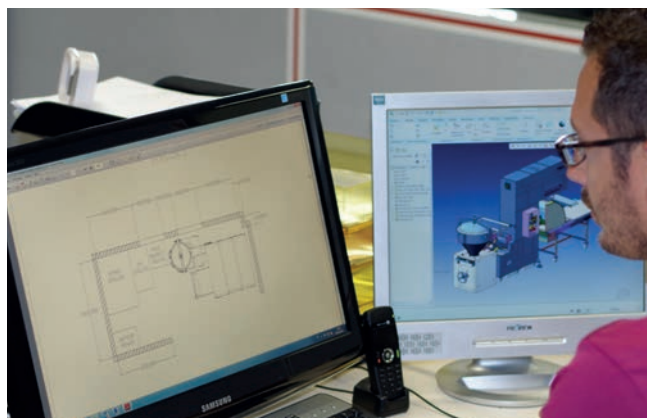
MOOV



OPTIMA

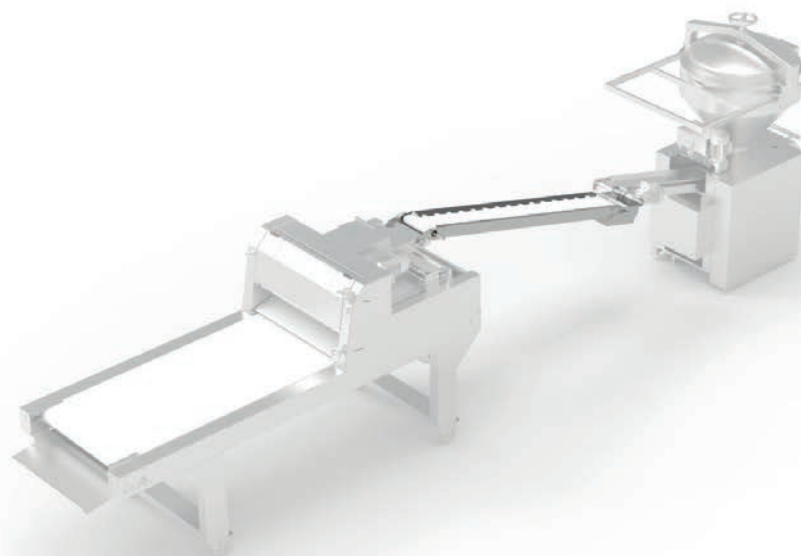


ONZE VERKOOPTÉAMS EN TECHNIEKERS
STAAH TOT UW DIENST OM U TE ADVISEREN
BETREFFENDE DE UITRUSTING, DE KEUZE VAN DE
OPTIES EN UW IMPLANTATIEPLAN. AARZEL NIET
OM HUN ADVIES TE VRAGEN.

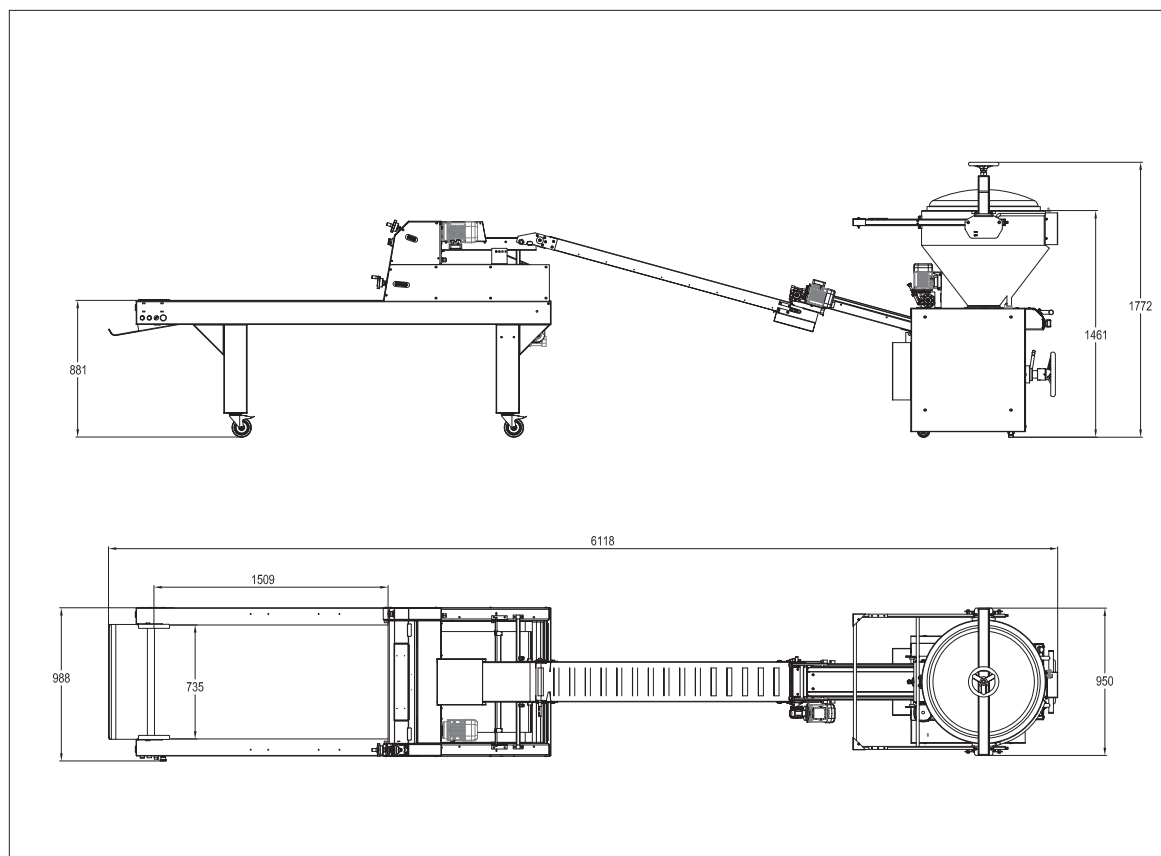


LPS

- ✓ Vereenvoudigde productielijn
- ✓ Hoge productiesnelheid
- ✓ Gemakkelijk onderhoud
- ✓ Polyvalentie



Configuratie voorbeeld



PE50P



GD



GDS



UNIC TRADI



HF



MOOV



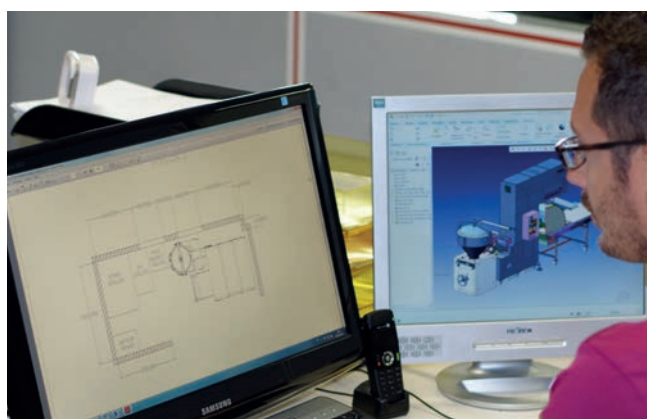
MOOV



OPTIMA



ONZE VERKOOPTEAMS EN TECHNIEKERS
STAAN TOT UW DIENST OM U TE ADVISEREN
BETREFFENDE DE UITRUSTING, DE KEUZE VAN DE
OPTIES EN UW IMPLANTATIEPLAN. AARZEL NIET
OM HUN ADVIES TE VRAGEN.



Met meer dan 250 partners in de wereld

Van de specialist ...

U beheerst uw vak en u eist de beste kwaliteit voor uw productie. Of het nu gaat om een werkplaats of een winkel, u wenst dat alles perfect in orde is. Het productiemateriaal dat u hebt gekocht, is essentieel voor u. U hebt uw materiaal gekozen op basis van de prestaties ervan.

Het moet duurzaam zijn bij een intensief gebruik en mag geen problemen veroorzaken. Als er toch eens iets fout zou lopen, kan een bekwame werknemer van de technische dienst u helpen, telefonisch of bij u ter plaatse, volgens uw aanvraag.

... voor de specialist!

Omdat de dienstverlening vaak gekoppeld is aan de geografische nabijheid, steunt JAC op een netwerk van 250 verdelers over de hele wereld.

Wij waken erover dat wij hen de nodige technische en menselijke ondersteuning bieden zodat u 100% tevreden bent over JAC, of dat nu in Tokio, Parijs, Dakar of in Boston is. Kennis van onze producten, de gangbare wisselstukken, competentie en snelheid. Ze staan rechtstreeks in verbinding met het depannagecentrum van JAC en genieten ook van alle aanbevelingen van de fabrieken.

Normen inzake hygiëne en veiligheid

Alle nieuwigheden van JAC worden aan de strengste controles inzake veiligheid en hygiëne onderworpen. Dankzij onze veelvuldige contacten met internationale controle-instellingen kunnen wij op de toekomstige normen anticiperen. Door materiaal van JAC aan te kopen, geniet u de beste garanties op het vlak van conformiteit.



Deze garantie geldt voor alle onderdelen van uw machine, maar niet op de slijtageonderdelen. Aarzel niet om contact op te nemen met uw erkende verdeler voor meer informatie.



Contacten service - Wisselstukken

Tel: +32/(0)4 234 98 70 (Dienst naverkoop: snijmachines)
 Tel: +33/(0)3 25 86 00 16 (Dienst naverkoop: snijmachines)
 Tel: +33/(0)3 25 86 00 42 (Dienst naverkoop: deegverwerking)
 Tel: +49/(0)622 69 52 600

Fax: +32/(0)4 234 98 97 (Wisselstukken: snijmachines)
 Fax: +33/(0)3 25 86 00 30 (Wisselstukken: deegverwerking)
 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

RUSLAND

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

VS

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

Contactgegevens Dienst Naverkoop - Wisselstukken

Tel.: +32/(0)4 234 98 70 (Dienst naverkoop: snijmachines)
Tel.: +33/(0)3 25 86 00 16 (Dienst naverkoop: snijmachines)
Tel.: +33/(0)3 25 86 00 42 (Dienst naverkoop: deegverwerking)
Tel.: +49/(0)622 69 52 600
Fax: +32/(0)4 234 98 97 (Wisselstukken: snijmachines)
Fax: +33/(0)3 25 86 00 30 (Wisselstukken: deegverwerking)
Fax: +49/(0)622 69 52 600



Deze garantie geldt voor alle onderdelen van uw machine, maar niet op de slijtageonderdelen.
Aarzel niet om contact op te nemen met uw erkende verdeler voor meer informatie.