


Maximale technologie

NIEUW

Easyflour

Geotrooleerd 

Met de Easyflour kunt u de kuip bestrooien met bloem in een vloeiende en ergonomische beweging.

Twee standen voor het debiet voor een geoptimaliseerd gebruik

Draaihendel voor een optimaal gebruikskomfort

Vloeiende en ergonomische lineaire beweging
Geotrooleerd systeem dat een precieze bloembestruoiing verzekert voor maximale hygiëne

Transparant deksel om het bloemniveau te controleren

Roterende borstel voor een gelijkmatige verspreiding van de bloem

De Paniform biedt u met zijn maximale technologie alles wat u nodig hebt om authentieke producten aan te bieden die zijn gemaakt met respect voor de traditie, maar waarmee u zich toch onderscheidt van uw concurrenten.

PANIFORM

Persdeksel

Antibloemspatsysteem

Roestvrijstalen messen en kuip

Instellingen

-  Reiniging van de messen
-  Volle of halfvolle kuip voor het optimale rendement in functie van de hoeveelheid deeg
-  Perstijd voor een optimale persing zonder het deeg te ontgassen
-  Keuze 10/20 verdelingen voor broden tot 1,9 kg

 Drukregeling voor een aangepaste ontgassing

click & cut!  Geotrooleerd  Systeem om roosters snel en ergonomisch te vervangen

FlexiCut

Roosters met flexibele messen voor homogeen snijwerk

Roosters met geprofileerde messen om perfect te snijden zonder het gasevenwicht te verstoren

Easy Clean  technology

EasyClean-behandeling van de smeedijzeren afstrijkers waardoor het deeg niet vastkleeft

Roestvrijstalen afwerking voor een eenvoudigere reiniging

Bloemopvangsysteem

Automatisch vasthaken van de roosterondersteuning

Easylock

NIEUW

Door de roosterondersteuning te sluiten wordt ze vergrendeld



De roosterondersteuning gaat weer open door zacht op de hendel te



Automatische cyclus

Fullmatic

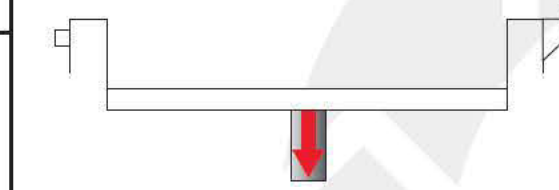
NIEUW



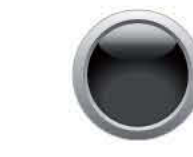
De knop knippert. Druk op de knop om de cyclus te starten. De afstrijkers gaan omlaag om de kuip vrij te maken.



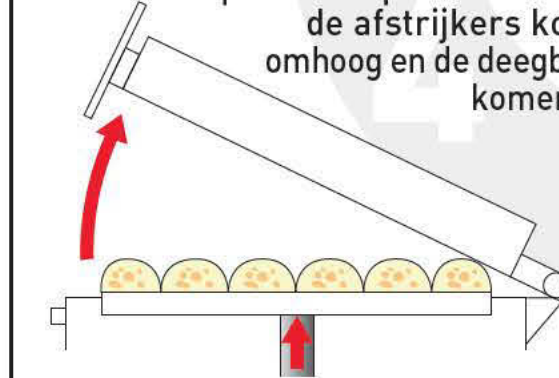
De knop brandt continu. U kunt het deeg in de kuip leggen. Als u de klep of het rooster sluit, start de pers- of snijcyclus.



Zodra de cyclus is voltooid, gaat de knop branden. Open de klep of het rooster, de afstrijkers komen omhoog en de deegballen komen vrij.



De knop dooft tijdens de pers- of snijcyclus.



Het beste gereedschap voor het beste product

Omdat niet iedereen dezelfde behoeften heeft, hebben we een volledig assortiment ontwikkeld.

Gaande van de Diviform, aangepast voor deeg met een hoog vochtgehalte, tot de nieuwe hoogwaardige Paniform, volautomatisch en afstelbaar, zodat ieders producten mooi tot hun recht komen.



Diviform Voor deegtypes met een hoog vochtgehalte
Vormverdeling door roosters tot 5 kg

Diviform+ Voor elk type deeg
Vormverdeling door roosters tot 5 kg

Tradiform Voor elk type deeg
Vormverdeling in kuip tot 19 kg of door roosters tot 5 kg
Brodens tot 1,9 kg met de optie 10/20

Paniform **NIEUW**
100% automatisch
Vormverdeling in kuip tot 19 kg of door roosters tot 5 kg
Brodens tot 1,9 kg met de optie 10/20

click&cut!	●	●	●	●
Catalogus met meer dan 80 roosters	●	●	●	●
FlexiCut	●	●	●	●
Roestvrijstalen kuip en afwerking	●	●	●	●
Persdeksel		●	●	●
Drukregeling		●	●	●
Bloempvangsysteem			●	●
Roestvrijstalen messen voor verdeling in de			●	●
Easy Clean			●	●
Verdeling 10/20			Optie	Optie
Easygck	●	●	●	●
Easyflour	Optie	Optie	Optie	●
Fullmatic	Optie	Optie	Optie	●
Afmetingen in mm	1600 730 864	1760 730 864	1760 730 864	1760 787 981

NIEUW

Een professional aan het woord



Ik gebruik al meer dan acht jaar het assortiment vormverdelers van JAC in al mijn winkels. Het is aangepast aan mijn werkmethode en voldoet volledig aan mijn behoeften: het beheer van de deegvoorraad en brood bakken op vraag.

De nieuwe Paniform zorgt dankzij zijn automatisering voor een betere ergonomie, en doet de compactheid, betrouwbaarheid en eenvoud van dit assortiment alle eer aan.

Christophe Clet-Marrel

Christophe Clet-Marrel, bakker in de Compagnons Boulangers du Devoir nodigt u uit om in een van zijn drie vestigingen te herontdekken hoe uitzonderlijke brood kan zijn, zowel op het vlak van smaak, diversiteit als houdbaarheid.

Ontdek de technologieën van JAC in de drie vestigingen in Lyon (Frankrijk):

- SAINT BERNARD, Avenue Suzanne Valadon
- POMMIERS, Zone commercial Trezette
- AMBERIEUX D'AZERGUES, 117 route d'Anse

(Andere adressen op aanvraag)

Diversifieer ook uw productenassortiment dankzij de diverse roosters in onze catalogus.



JAC Traditionally Innovative

JAC s.a. Liège
Verte Voie, 49-51
B-4000 Liège
Tel.: +32 (0)4 234 98 70
Fax: +32 (0)4 234 98 97
info@jac-machines.com

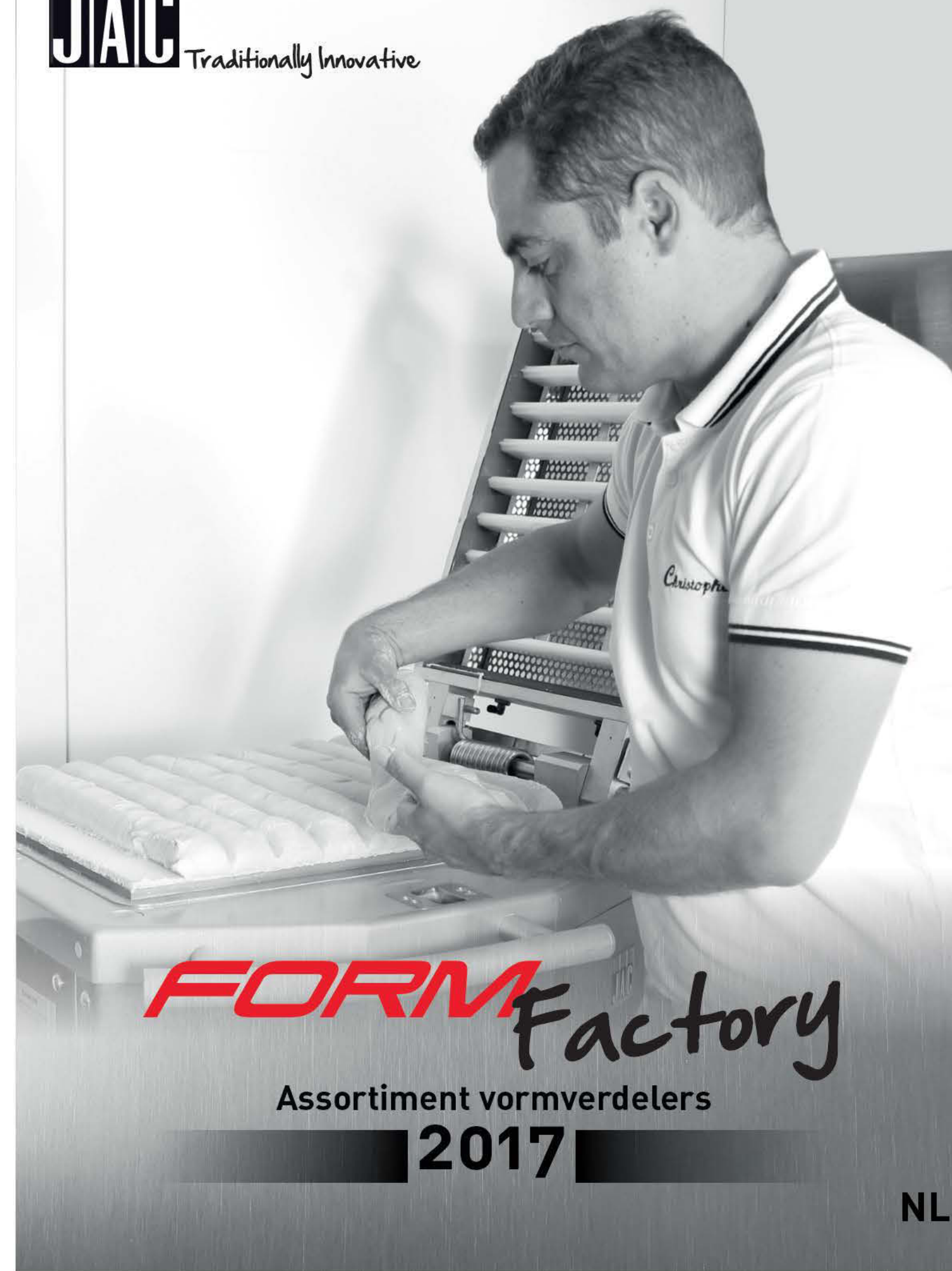
JAC s.a. Langres
3, rue du Lieutenant Didier
F-52200 Saints-Geosmes
Tel.: +33 (0)3 25 86 00 20
Fax: +33 (0)3 25 86 00 30
mail@jac-machines.com

JAC GmbH Heidelberg
Vangerowstraße 14
D-69115 Heidelberg
Tel.: +49 (0)6226/952600
Fax: +49 (0)6226/9526012
post@jac-machines.com

JAC Inc. Boston
149, River Street
Suite#2
Andover, MA 01810
Tel.: +1 781-721-2100
Fax: +1 781-721-2112
office@jac-machines.com

info@jac-machines.com
www.jac-machines.com

JAC Traditionally Innovative



FORM Factory

Assortiment vormverdelers

2017

NL

Een (r)evolutie in dienst van de traditie

Uw bakkerij reorganiseren om de hele dag warm brood aan te bieden zonder in te boeten op de kwaliteit van uw producten, daar zet het concept Form Factory op in.

Dankzij het vormverdelingsproces wordt het deeg dat in de kamer (1) is opgestlagen, rechtstreeks in de kuip van uw vormverdelers (2) geplaatst. Pers het deeg zonder het te ontgassen (3), verdeel het deeg met de diverse beschikbare roosters (4), plaats uw deegballen in de oven. In minder dan 30 minuten hebt u versgebakken brood, op elk moment van de dag (5) en verbetert u uw rentabiliteit dankzij het deegbeheer tot 72 uur.



Een totaalconcept

Omdat Form Factory niet louter een assortiment vormverdelers is, stellen we u graag een totaaloplossing voor.



Persplaat met rooster of half rooster

Transibox
Transportsysteem voor de gesneden deegballen

Easyskid
Antikleefblad voor bakken

Roosterhouder rechts of links

Gemagnetiseerde bloembak

Catalogus met meer dan 80 roosters. Laat uw verbeelding de vrije loop!