

# TRADIFORM



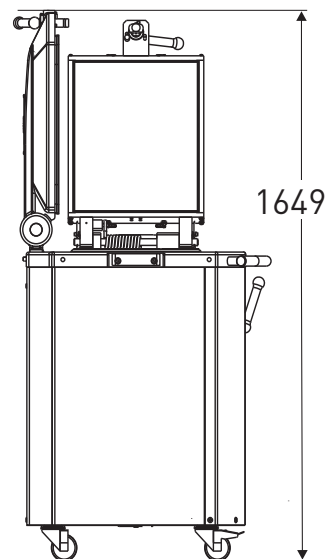
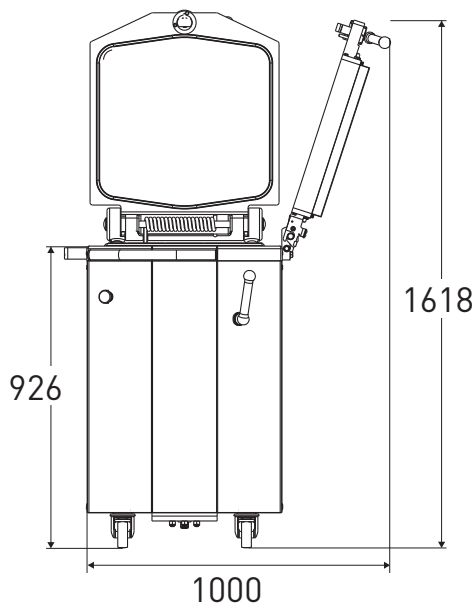
- ✓ Modulaire oplossing met wijde keuze aan roosters
- ✓ Snelle en doeltreffende uitvoering
- ✓ Polyvalentie
- ✓ Ruimtebesparend
- ✓ Persdeksel
- ✓ Afwerking uit roestvrij staal

Verdeling in de kuip tot 900 stuks/uur

Verdeling en vorming tot 3000 stuks/uur\*

\*volgens het gebruikte roostertype

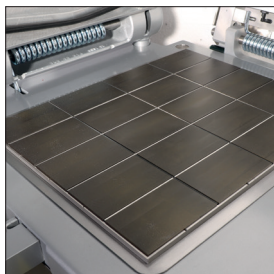
Verkocht zonder rooster





## Easylock

**Automatisch vasthaken 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

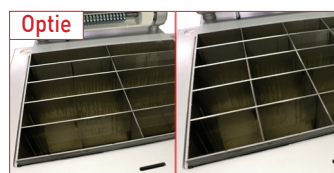
**Easyflour**

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

	TRADIFORM
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
<b>Easylock</b>	•
Persdeksel	•
Automatisch heffen van de messen	•
Voorzeining 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

## NAAR KEUZE

Motor type	230V driefasig
	400V driefasig

## OPTIES

<b>click&amp;cut!</b>	•
10 / 20 verdelingen	•
Roosterhouder links/rechts	•
Motor type: 230 V monofase 50-60 Hz (niet-compatiebel met optie 10/20 verdelingen)	•
Motor type: 230-380 V driefasig 60 hz	•
Verpakking in houten kist	•
<b>Fullmatic</b>	•
<b>Easyflour</b>	•
Opleiding 2 dagen	•

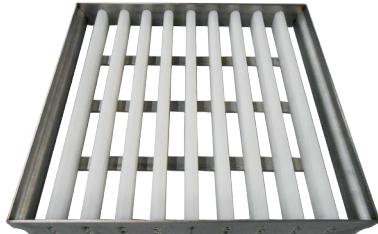


**Onze rooster catalogus stelt meer dan 100 verschillende roosters voor: u mag kiezen!**

# FORM FACTORY








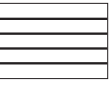

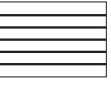

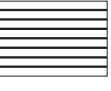














Onze rooster catalogus stelt meer dan 100 verschillende roosters voor: u mag kiezen!

## ROOSTERS MET GEPROFIEERDE MESSEN










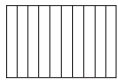

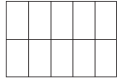

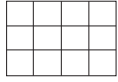



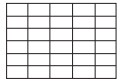

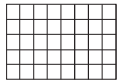


JAC brengt voortaan roosters met geprofileerde messen voor een perfecte las van het deeg












					
OPTGRILFOR502	5 1x5	471 x 76 mm	400→800 gr		
OPTGRILFOR601	6 1x6	471 x 63 mm	333→667 gr		
OPTGRILFOR802	8 1x8	471 x 47 mm	250→500 gr		
OPTGRILFOR501	5 5x1	93 x 389 mm	400→800 gr		
OPTGRILFOR801	8 8x1	57 x 389 mm	250→500 gr		
OPTGRILFOR901	9 9x1	51 x 389 mm	222→444 gr		
OPTGRILFOR1001	10 10x1	45 x 389 mm	200→400 gr		
OPTGRILFOR1201	12 2x6	234 x 41 mm	167→333 gr		
OPTGRILFOR1801	18 9x2	51 x 193 mm	111→222 gr		
OPTGRILFOR2001	20 10x2	45 x 193 mm	100→200 gr		

## ROESTVRIJSTALEN ROOSTERS MET TEFLONLAAG

					
OPTGRIL502	5 5x1	92 x 389 mm	600→1000 gr		
OPTGRIL1001	10 10x1	44 x 389 mm	300→500 gr		
OPTGRIL1003	10 5x2	92 x 193 mm	300→500 gr		
OPTGRIL1201	12 4x3	128 x 116 mm	250→417 gr		
OPTGRIL2001	20 10x2	44 x 193 mm	150→250 gr		
OPTGRIL3001	30 5x6	92 x 62 mm	100→167 gr		
OPTGRIL4001	40 8x5	56 x 75 mm	75→125 gr		

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

## ROESTVRIJSTALEN HALVE ROOSTERS MET TEFLONLAAG

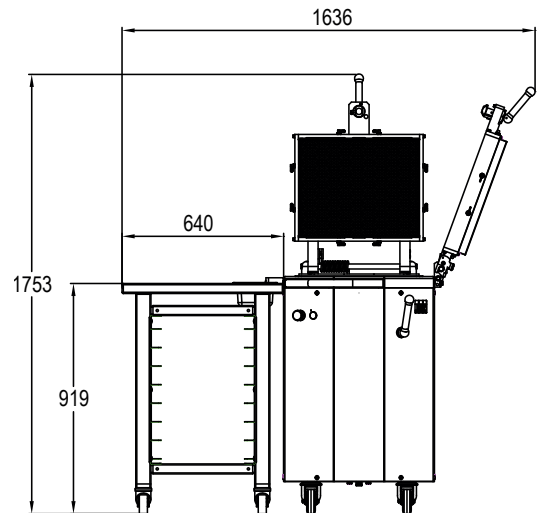
					
OPTDEMIGRIL201	2 1x2	193 x 225 mm	750→1250 gr		
OPTDEMIGRIL401	4 2x2	193 x 111 mm	375→625 gr		
OPTDEMIGRIL601	6 3x2	193 x 73 mm	250→417 gr		
OPTDEMIGRIL3002	30 10x3	128 x 20 mm	50→83 gr		
OPTDEMIGRIL3001	30 5x6	43 x 62 mm	50→83 gr		

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

## MOBILO meubel voor vormverdeler



MOBILO meubel voor vormverdeler met opberging voor 8 vormroosters



**click & cut!**

Voor een gemakkelijke en snelle roosterwisseling



**Transibox**

Voor het transport van deegklompen na verdeling van het deeg.



**Easyskid**

Antikleeflaag die verhindert dat het deeg kleeft aan de bakbodem.



# Roosterhouders

## Roosterhouder links/rechts



# 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)

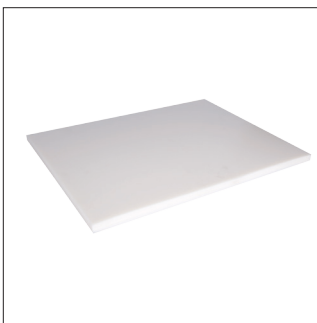
Rek uit gelast roestvrij staal.

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  
densiteit.  
Wasbaar in de machine.



# Bloembak

## Gemagnetiseerde bloembak

Uit food-grade polymeer met hoge  
densiteit.

