Гамма делителей-формовщиков

RU

Эволюция на службе у традиции

Реорганизация вашей пекарни для продажи горячего хлеба в течение всего дня без ущерба для качества продукта — дерзкая цель концепции Form Factory.

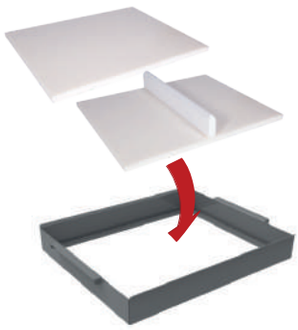
Благодаря технологическому процессу деления и формовки тесто, находящееся в камере, направляется непосредственно в кювету делителя-формовщика. Спрессуйте тесто, не дегазируя его, разделите с помощью многочисленных доступных вариантов решеток, отправьте тестовые заготовки печься на 30 минут — и вы получите свежий хлеб в любое время суток, увеличив производительность благодаря системе управления тестом в течение 72 часов.

Глобальная концепция

Потому что Form Factory — это не только гамма делителей-формовщиков. Мы предлагаем вам комплексные решения.

Тумбочка MOBILO с полочками для 8 решеток

Тележка для баков (на 14 баков)



Пластина для прессовки на решетку или на половину решетки

Transibox
Система транспортировки разрезанных тестовых заготовок

Easyskid
Лист для предотвращения прилипания теста к бакам

Правый или левый держатель решетки

Магнитный бак с мукой

Каталог более 100 решеток.
Уступите место воображению!

Нужный инструмент для нужного продукта

Мы разработали полную линейку, так как у разных людей разные потребности.

От Diviform, подходящего для теста с высоким содержанием воды, до новинки Paniform — полностью автоматизированной и программируемой модификации высшей ценовой категории — каждый найдет машину, которая придаст великолепия вашей продукции.

	DIVIFORM	DIVIFORM+	TRADIFORM	PANIFORM
				Полностью автоматическая
	Для очень влажного теста	**Для теста любого типа**	**Для теста любого типа**	**Для теста любого типа**
	Деление и формовка на решетках до 5 кг	**Деление и формовка на решетках до 5 кг**	**Деление в кювете до 19 кг или на решетках до 5 кг**	**Деление в кювете до 19 кг или на решетках до 5 кг**
			Буханки весом до 1,9 кг с опцией резки на 10/20 частей	**Буханки весом до 1,9 кг с опцией резки на 10/20 частей**
click&cut!	●	●	●	●
Каталог более 80 решеток	●	●	●	●
FlexiCut	●	●	●	●
Корпус и кювета из нержавеющей стали	●	●	●	●
Крышка для прессовки		●	●	●
Регулировка давления		●	●	●
Система сбора муки			●	●
Ножи из нержавеющей стали для разделения в кювете			●	●
Easy Clean technology			●	●
Деление 10/20			**Опция**	**Опция**
Easylock	●	●	●	●
Easyflour	**Опция**	**Опция**	**Опция**	●
Fullmatic	**Опция**	**Опция**	**Опция**	●
Размеры в мм	1604 / 732 / 832	1760 / 772 / 832	1760 / 772 / 832	1760 / 787 / 979

Сгусток

Paniform — это сгусток технологий, который даст вам возможность предложить традиционные аутентичные продукты и при этом выгодно отличаться от ваших конкурентов.

PANIFORM

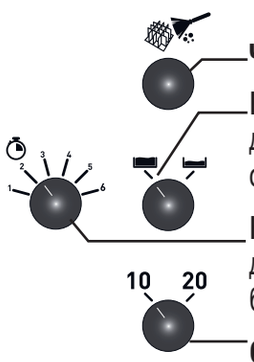
Крышка для прессовки

Система предотвращения выброса мучной пыли

Ножи и кювета из нержавеющей стали

Easyflour

Параметры регулировки

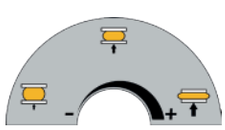


Чистка ножей

Выбор целой кюветы или половины кюветы
для увеличения производительности в зависимости от объема обрабатываемого теста

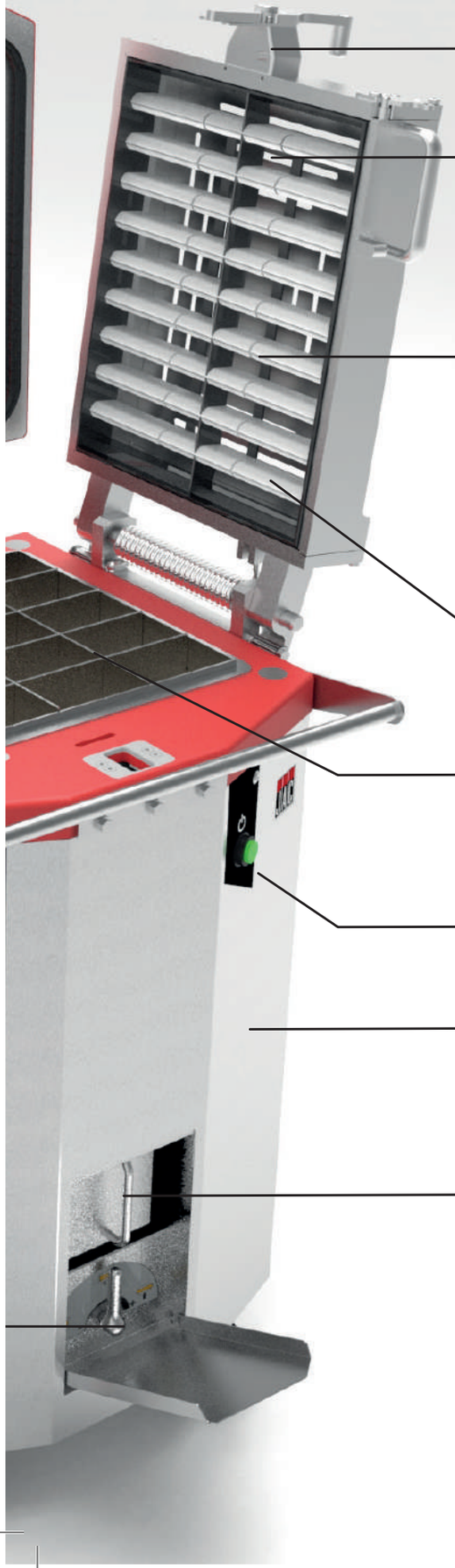
Настройка времени давления
для получения оптимальной прессовки без дегазации теста

Опция резки на 10/20 частей для буханок весом до 1,9 кг



Регулировка давления, чтобы не перегружать тесто

технологий



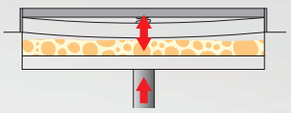
Easylock

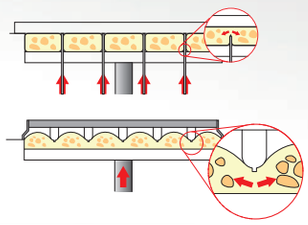
click&cut! Патент JJAC

Система быстрой и эргономичной замены решеток

FlexiCut

Решетки с гибкими ножами для равномерной нарезки





Решетки с профильными ножами для предотвращения дегазации теста

Easy Clean technology

Система обработки прижимных пластин из алюминиевого сплава EasyClean для предотвращения прилипания теста

Fullmatic

Корпус из нержавеющей стали для упрощения ухода

Система сбора муки

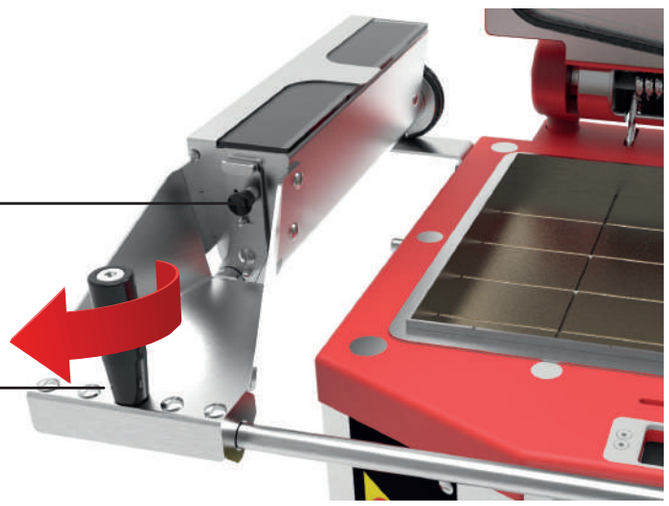
Easyflour

Патент JAC

Easyflour позволяет быстро посыпать кювету простым, плавным и эргономичным движением.

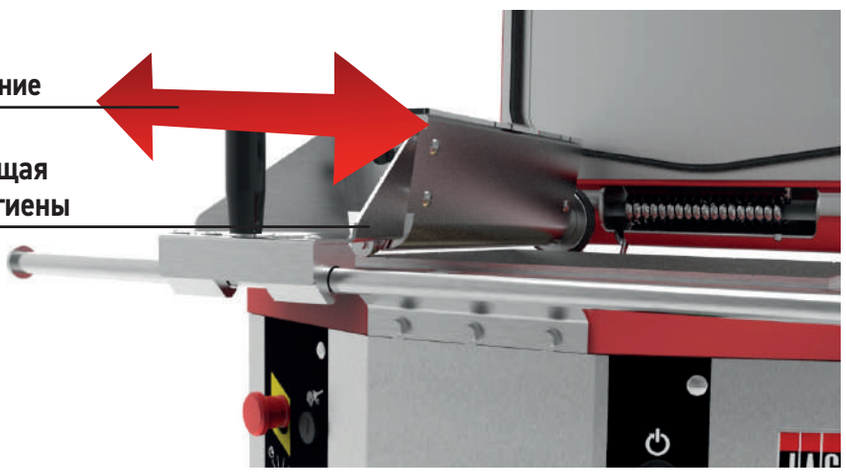
Два положения регулировки расхода муки для оптимизации потребления

Поворотная ручка для максимально комфортного использования



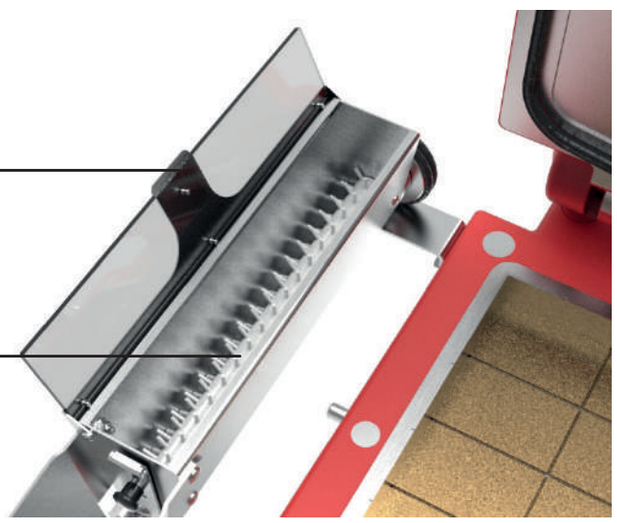
Плавное и эргономичное линейное движение

Запатентованная система, обеспечивающая точность посыпки для максимальной гигиены



Прозрачная крышка для контроля уровня муки

Поворотная щетка для равномерного распыления муки



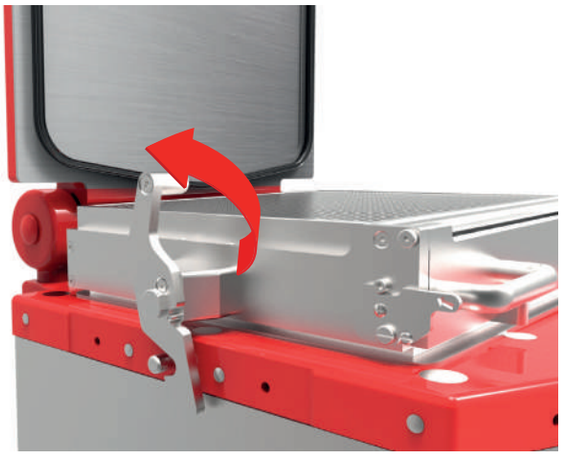
технологий

Автоматическое зацепление держателя решеток

Easylock

Держатель решетки блокируется простым движением при закрытии

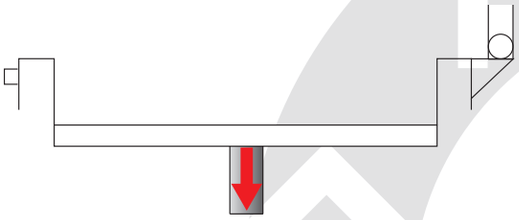
Легкое нажатие на рычаг — и держатель решетки открывается



Автоматический цикл

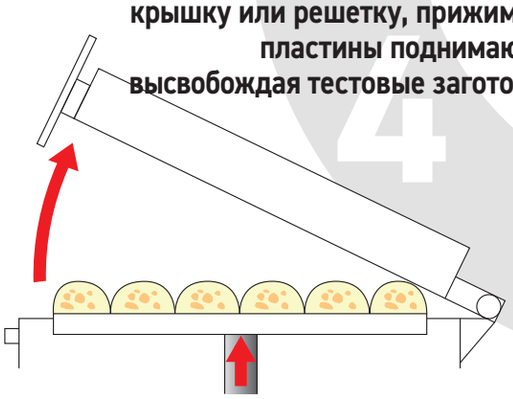
Fullmatic

Кнопка мигает. Для запуска цикла нажмите кнопку. Прижимные пластины опускаются и освобождают кювету.



Кнопка горит. Можно выгружать тесто в кювету. После закрытия крышки или решетки запускается цикл прессовки и нарезки.

По завершении цикла кнопка загорается. Откройте крышку или решетку, прижимные пластины поднимаются, высвобождая тестовые заготовки.



Кнопка выключается во время выполнения цикла прессовки или резки.

Слово Мастеру-пекарю

Уже более 8 лет я пользуюсь гаммой делителей-формовщиков JAC в различных торговых точках. В сочетании с моими методами работы она идеально соответствует моим потребностям.

Управление запасами теста и выпечка под заказ.

Компактность, надежность и простота этой линейки отныне подчеркиваются автоматизацией, привнесенной новинкой Paniform, обеспечивающей улучшение эргономики.

Кристоф Клие-Маррель
(Christophe Cliet-Marrel)

Работайте как он, разнообразьте выбор вашей продукции с помощью многочисленных решеток, представленных в нашем каталоге.

Гарантии 5 лет Platinium

Гарантия распространяется на все детали машины, включая электронные компоненты.
Гарантия не распространяется на расходные материалы.
За дополнительной информацией просьба обращаться к Дистрибьюторам.

info.ru@jac-machines.com
Тел.: +7 495 621 7045
www.jac-machines.com

ООО «ЖАК»
105062, Россия, г. Москва, ул. Покровка, д. 29