



FORM Factory

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.



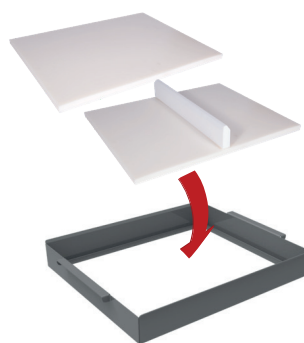
Глобальная концепция

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

Easykid
Лист для предотвращения прилипания теста к бакам



Правый или левый держатель решетки



Магнитный бак с муклой

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



Для очень влажного теста

Деление и формовка на решетках до 5 кг

DIVIFORM+



Для теста любого типа

Деление и формовка на решетках до 5 кг

TRADIFORM



Для теста любого типа

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

PANIFORM



Полностью автоматическая

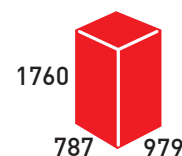
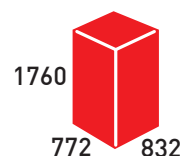
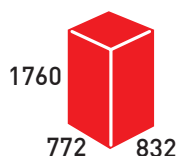
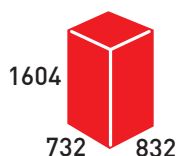
Для теста любого типа

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

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



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

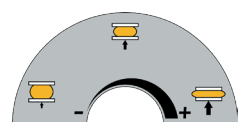
Ножи и кювета из нержавеющей стали

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



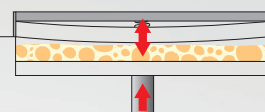
Easylock

click & cut! Патент

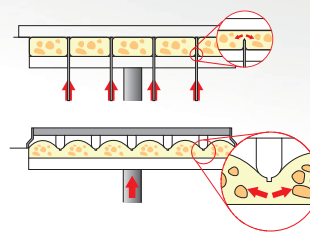
Система быстрой и эргономичной замены решеток

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

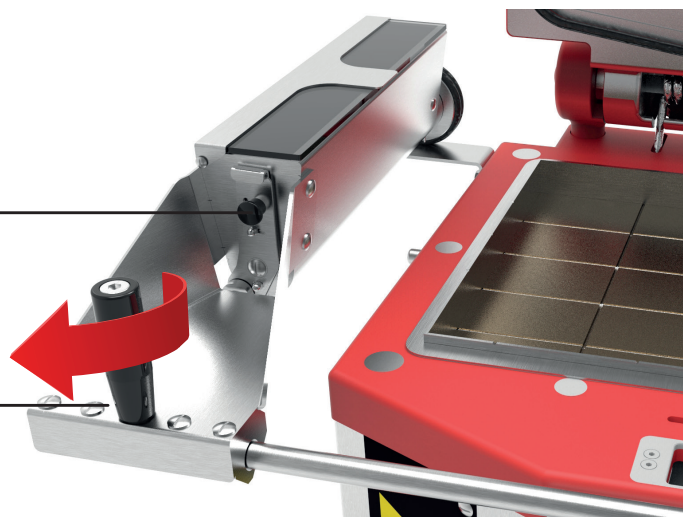
Патент
RU 2718112



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

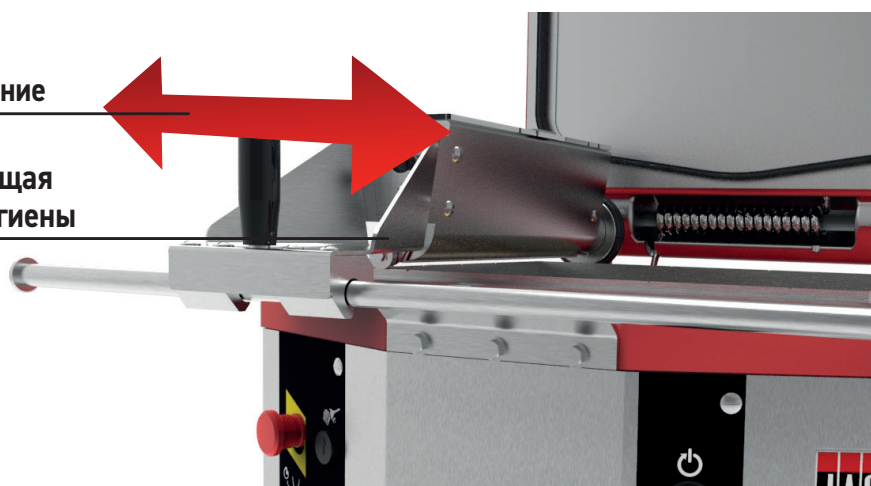
Два положения регулировки расхода муки для оптимизации потребления

Поворотная ручка для максимально комфортного использования



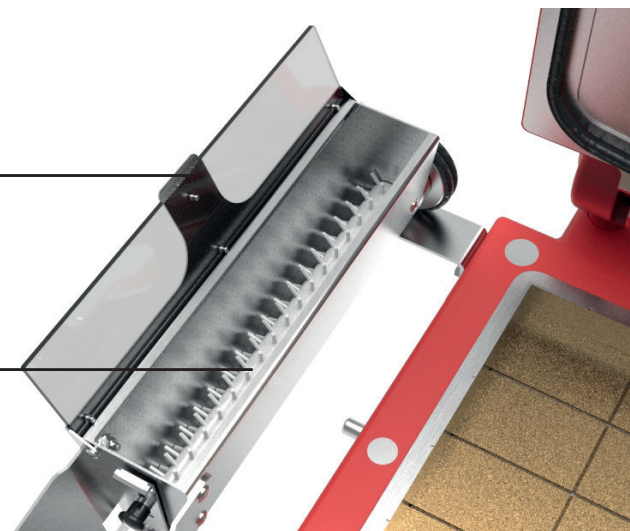
Плавное и эргономичное линейное движение

Запатентованная система, обеспечивающая точность посыпки для максимальной гигиены



Прозрачная крышка для контроля уровня муки

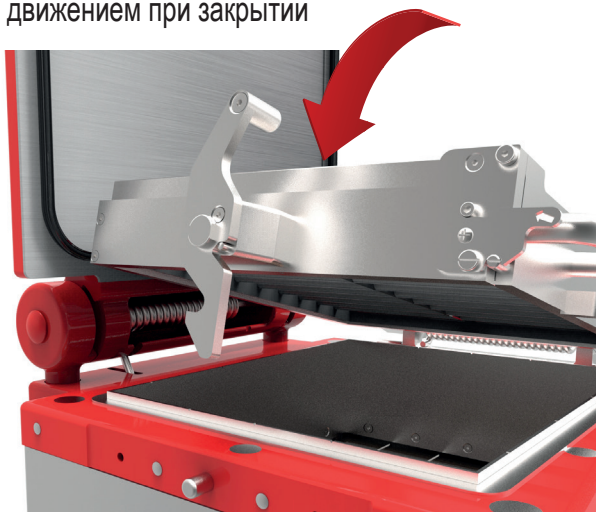
Поворотная щетка для равномерного распыления муки



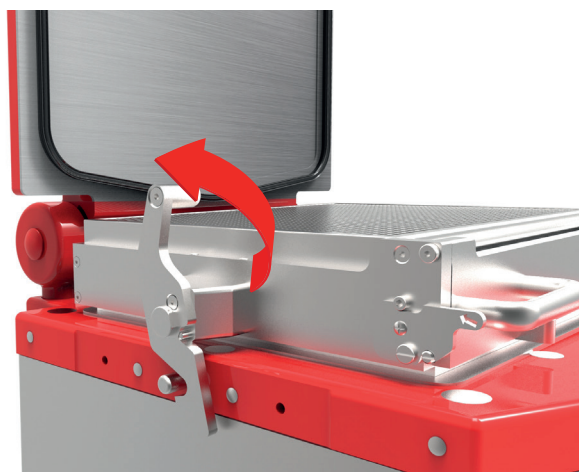
Автоматическое зацепление держателя решеток

Easylock

Держатель решетки блокируется простым движением при закрытии



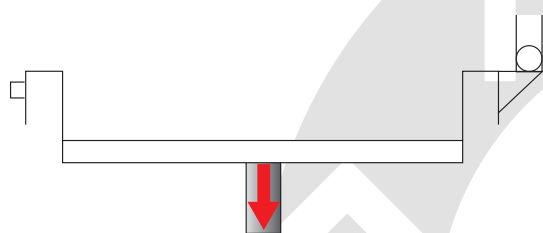
Легкое нажатие на рычаг — и держатель решетки открывается



Автоматический цикл

Fullmatic

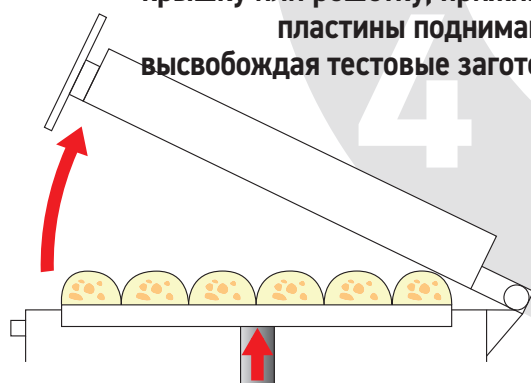
Кнопка мигает. Для запуска цикла нажмите кнопку. Прижимные пластины опускаются и освобождают кювету.



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.

3



Слово Мастеру-пекару



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 Cllet-Marrel)

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



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