Diviseuse-formeuse automatique

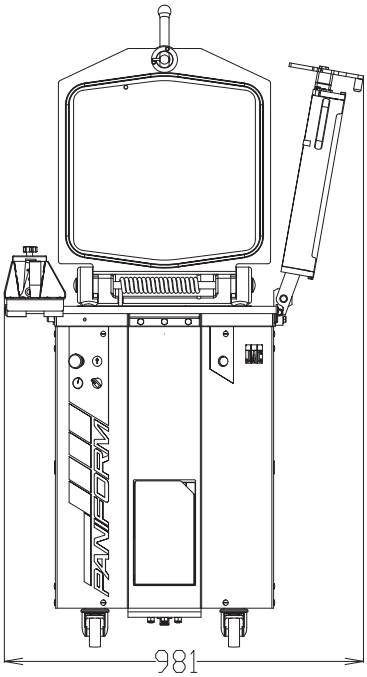
PANIFORM

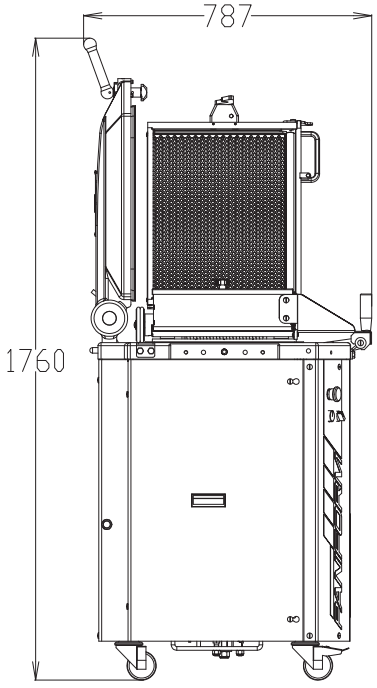
- ✓ **Farineur intégré**
- ✓ **Gestion de la pression et du temps de tassage**
- ✓ **Cycle de tassage et de découpe automatique**
- ✓
- ✓ **Cycle de décompression automatique de la pâte**
- ✓ **Remontée automatique des pâtons lors de l'ouverture du capot ou de la grille**
- ✓ **Accroche automatique du support de grilles**

Division en cuve jusqu'à 900 pces/heure

Division formage jusqu'à 3000 pces/heure*

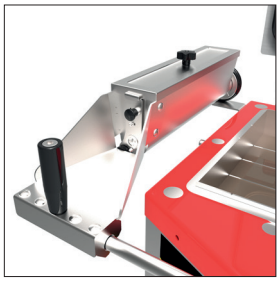
*selon type de grille utilisée





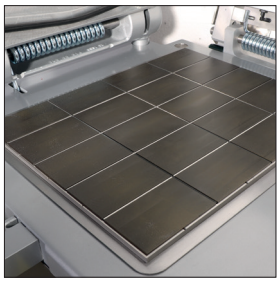
JAC Traditionally Innovative

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



Easyflour

Farineur intégré Easyflour
Permet de fariner la cuve d'un simple mouvement linéaire



Easy Clean technology

Ce traitement extrêmement résistant est imprégné dans la matière, ses qualités anti-adhérentes exceptionnelles s'améliorent avec l'utilisation.

Fullmatic

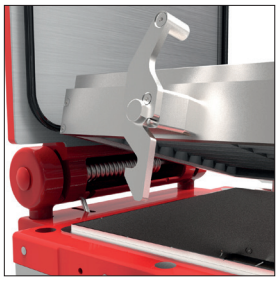
Gestion de la pression et du temps de tassage
Permet d'obtenir un tassage optimal sans dégazer la pâte.

Cycle de tassage et de découpe automatique

Cycle de décompression automatique de la pâte

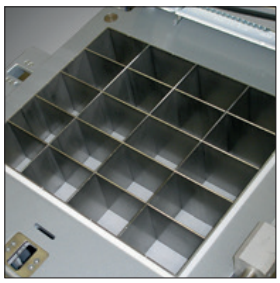
Remontée automatique des pâtons et mode nettoyage des couteaux de cuve

Réglage de la pression
Pour ne pas stresser la pâte



Easylock

Accroche automatique du support de grilles
Lors de sa fermeture, le support grille se verrouille automatiquement et lance le cycle auto de division.



Carrosserie, cuve et couteaux inox
Avec remontée automatique des couteaux pour un entretien aisé.

Système anti-projection et de récupération de farine

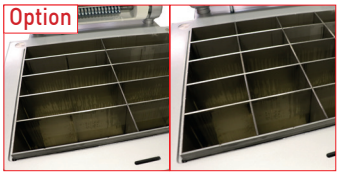
Option

click&cut!

Système de changement rapide et ergonomique de grille

Option

Porte grille gauche et/ou droit



Option

10 / 20 divisions
Permet de travailler en 10 divisions (230mm x 75mm) ou 20 divisions (115mm x 75mm).

CARACTERISTIQUES	PANIFORM
Dimensions des cuves (Lxlxh) en mm	460 x 387 x 125
Dimensions des taloches (Lxl) en mm	115 x 75
Poids min / max des patons en gr	150 / 950
Capacité de la cuve en kg	19
Poids min / max en gr en position 10 divisions (option)	300 / 1.900
Puissance moteur en kW	1,5
Poids net en kg (encadrement compris)	285
Easyflour	•
Fullmatic	•
Easylock	•
Easy Clean technology	•
Gestion de la pression et du temps de tassage	•
Cycle de décompression automatique de la pâte	•
Remontée automatique des couteaux	•
Mode nettoyage des couteaux de cuve	•
Système anti-projection et de récuperation de farine	•
Carrosserie, cuve et couteaux inox	•

AU CHOIX

Type de moteur	230V Triphasé 400V Triphasé

OPTIONS

click&cut!	•
10 / 20 divisions	•
Porte grille droit ou gauche	•
Type de moteur: 230V monophasé 50-60hz (incompatible avec option 10/20 divisions)	•
Type de moteur: 230-380V triphasé 60HZ	•
Emballage caisse en bois	•
Formation 2 jours	•

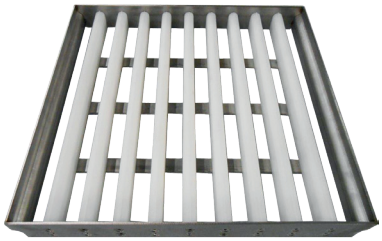
Le catalogue de grilles formeuses propose plus de 100 grilles différentes: vous avez le choix!

Photos et informations techniques non contractuelles

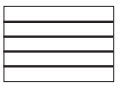
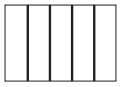
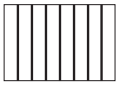
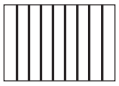
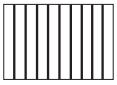
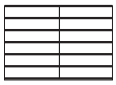
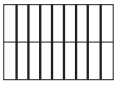
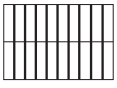
FORM FACTORY

Le catalogue de grilles formeuses propose plus de 100 grilles différentes: vous avez le choix!

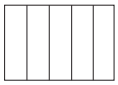
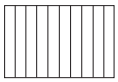
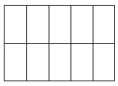
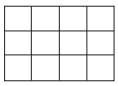
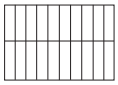
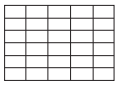
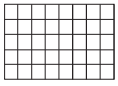
GRILLES À COUTEAUX PROFILÉS



JAC propose désormais des modèles de grilles à couteaux profilés qui permettent une soudure parfaite de la pâte.

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		

GRILLES INOX TEFLONÉES

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		

Grilles non standards sur demande (voir catalogue FORM FACTORY) !

DEMI GRILLES INOX TEFLONÉES

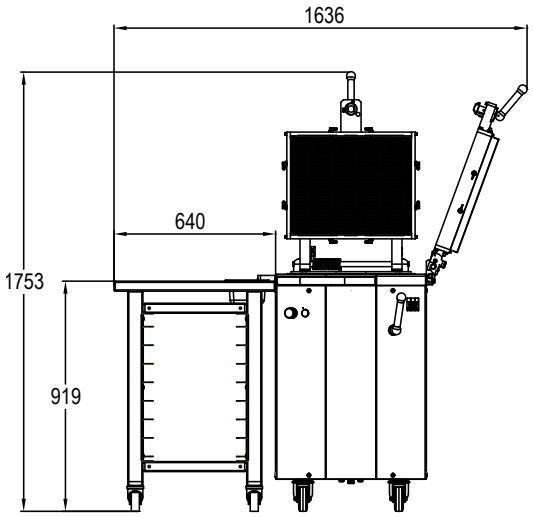
OPTDEMIGRIL201	2 1x2	193 x 225 mm	750→1250 gr		
OPTDEMIGRIL401	4 2x2	193 x 111 mm	375→625 gr		
OPTDEMIGRIL601	6 3x2	193 x 73 mm	250→417 gr		
OPTDEMIGRIL3002	30 10x3	128 x 20 mm	50→83 gr		
OPTDEMIGRIL3001	30 5x6	43 x 62 mm	50→83 gr		

Demi grilles non standards sur demande (voir catalogue FORM FACTORY) !

Photos et informations techniques non contractuelles

Meuble pour diviseuse MOBILO

Meuble pour diviseuse MOBILO avec rangement pour 8 grilles formeuses.

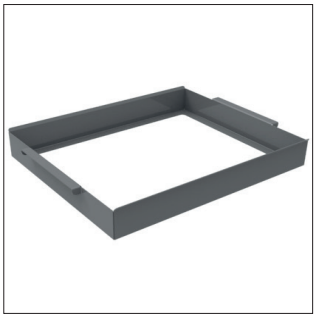


click&cut!

Permet un changement confortable et ultra rapide de la grille formeuse.

Transibox

Permet le transport de pâtons aprsè divison de la pâte.



Easyskid

Couche anti adhérente qui empêche la pâte de coller au fond des bacs.

Porte grille

Porte grille gauche ou droit

Echelle et bacs spécifiques

14 bacs en polypropylène alimentaire haute densité avec couvercle.

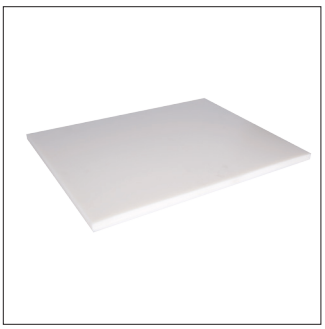
Deux formats de bacs disponibles:
52,5 x 40,3 x 7,5 cm (cuve)
43,8 x 28 x 7,5 cm (demi-cuve)

Etagère entièrement construite en inox soudé.

Afin de faciliter et d'accélérer votre travail de division à l'aide de la TRADIFORM et de la DIVIFORM, JAC a construit une échelle à bacs dont le gabarit correspond à la surface de la cuve de la machine: vous pourrez ainsi stocker en chambre vos différentes recettes de pâtes prêtes à la division. Un gain de temps appréciable!

Plaques de tassage

Plaque de tassage simple
En polymère haute densité alimentaire
Lavable en machine



Bac à farine

Bac à farine aimanté
En polymère haute densité alimentaire

Photos et informations techniques non contractuelles