

## Alta tecnología

NUEVO

**Easyflour** Patentado

La Easyflour permite enharinar la cuba con un movimiento sencillo, fluido y ergonómico.

Dos posiciones de ajuste del flujo  
Para un consumo optimizado

Asa rotativa  
para máxima comodidad de uso

Movimiento lineal, fluido y ergonómico

Sistema patentado que garantiza la precisión  
de salvado para una higiene óptima

Tapa transparente  
para controlar el nivel de harina

Cepillo rotativo  
para extender la harina de forma homogénea

La Paniform, de alta tecnología, proporciona todo lo necesario para ofrecer productos auténticos que respeten las tradiciones y le diferencien de la competencia.





**PANIFORM**

Tapa de amontonamiento

Sistema antiproyección de harina

Cuchillas y cuba de acero inoxidable

Parámetros de ajuste

-  Limpieza de las cuchillas
-  Elija entre cuba completa o media cuba para optimizar el rendimiento en función del volumen de masa
-  Ajuste el tiempo de presión para obtener un amontonamiento óptimo sin desgasificar la masa
-  Opción de 10 o 20 divisiones para panes de hasta 1,9 kg

 Ajuste de la presión para no forzar la masa



**click & cut!** Patentado

Sistema de cambio de rejillas rápido y ergonómico

**FlexiCut**

Rejillas con cuchillas flexibles para un corte homogéneo

Rejillas con cuchillas perfiladas para un corte perfecto sin deteriorar la red gaseosa

**Easy Clean** technology

Tratamiento EasyClean de las llanas de fundición para evitar que se adhiera la masa

Estructura de acero inoxidable para facilitar la limpieza

Sistema de recuperación de harina

Enganche automático del soporte de rejillas

**Easylock**

NUEVO

Se bloquea mediante un sencillo gesto: cerrar el soporte de rejilla

Para abrir el soporte de rejilla, ejerza una leve presión en la palanca.



Ciclo automático

**Fullmatic**

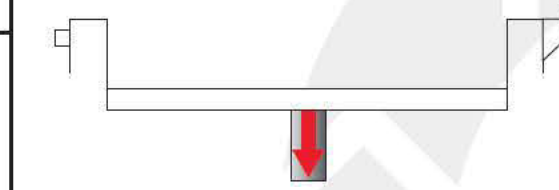
NUEVO



El botón parpadea. Para iniciar el ciclo, pulse el botón. Las llanas bajan para liberar la cuba.



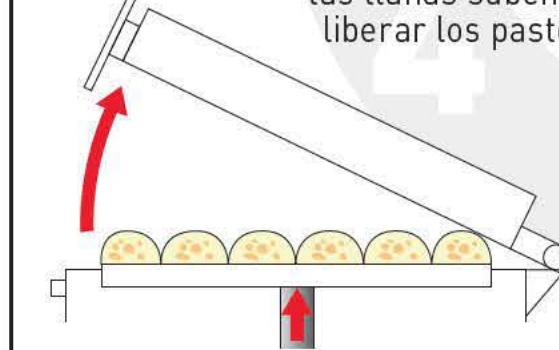
El botón se enciende. Puede verter la masa en la cuba. Al cerrar la tapa o la rejilla se inicia el ciclo de amontonamiento o de corte.



Cuando se completa el ciclo, se enciende el botón. Al abrir la tapa o la rejilla, las llanas suben para liberar los pastones.



El botón se apaga durante el ciclo de amontonamiento o de corte.



## La herramienta adecuada para un buen producto

Como las necesidades de cada persona no son iguales, hemos desarrollado una gama completa.

Cada persona encontrará la máquina adecuada para perfeccionar sus productos: desde la Diviform, adaptada a masas muy hidratadas, hasta la reciente Paniform, una versión de alta gama completamente automatizada y configurable.



Para masas muy hidratadas

Para todo tipo de masas

Para todo tipo de masas

Para todo tipo de masas

División-formación en rejillas hasta 5 kg

División-formación en rejillas hasta 5 kg

División en cuba hasta 19 kg o en rejillas hasta 5 kg

División en cuba hasta 19 kg o en rejillas hasta 5 kg

Panes de hasta 1,9 kg con la opción 10/20

Panes de hasta 1,9 kg con la opción 10/20

click & cut!	●	●	●	●
Catálogo con más de 80 rejillas	●	●	●	●
FlexiCut	●	●	●	●
Estructura y cuba de acero inoxidable	●	●	●	●
Tapa de amontonamiento		●	●	●
Ajuste de presión		●	●	●
Sistema de recuperación de harina			●	●
Cuchilla de acero inoxidable, división en cuba			●	●
Easy Clean			●	●
División 10/20			Opcional	Opcional
Easylock	●	●	●	●
Easyflour	Opcional	Opcional	Opcional	●
Fullmatic	Opcional	Opcional	Opcional	●
Dimensiones en mm	1600 730 864	1760 730 864	1760 730 864	1760 787 981

NUEVO

## Su historia



Llevo más de 8 años utilizando la gama de divisoras-formadoras JAC en mis puntos de venta. Se adapta perfectamente a mis necesidades y a mi método de trabajo.

Gestiona las existencias de masa y realiza el proceso de cocción a voluntad.

El reducido tamaño, la fiabilidad y la sencillez de esta gama se ven acentuadas por la automatización de la nueva Paniform, lo que permite una mejor ergonomía.

*Christophe Clet-Marrel*

Christophe Clet-Marrel, panadero de Compagnons Boulangers du Devoir le invita a descubrir los sabores del pan excepcional a través del gusto, la variedad y la conservación en sus 3 establecimientos.

Descubra las tecnologías JAC en cualquiera de sus 3 establecimientos de Lyon (Francia):

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

(Otros establecimientos previa solicitud)

Siga su ejemplo y diversifique su gama de productos gracias a las numerosas rejillas disponibles en nuestro catálogo.



**JAC** Traditionally Innovative

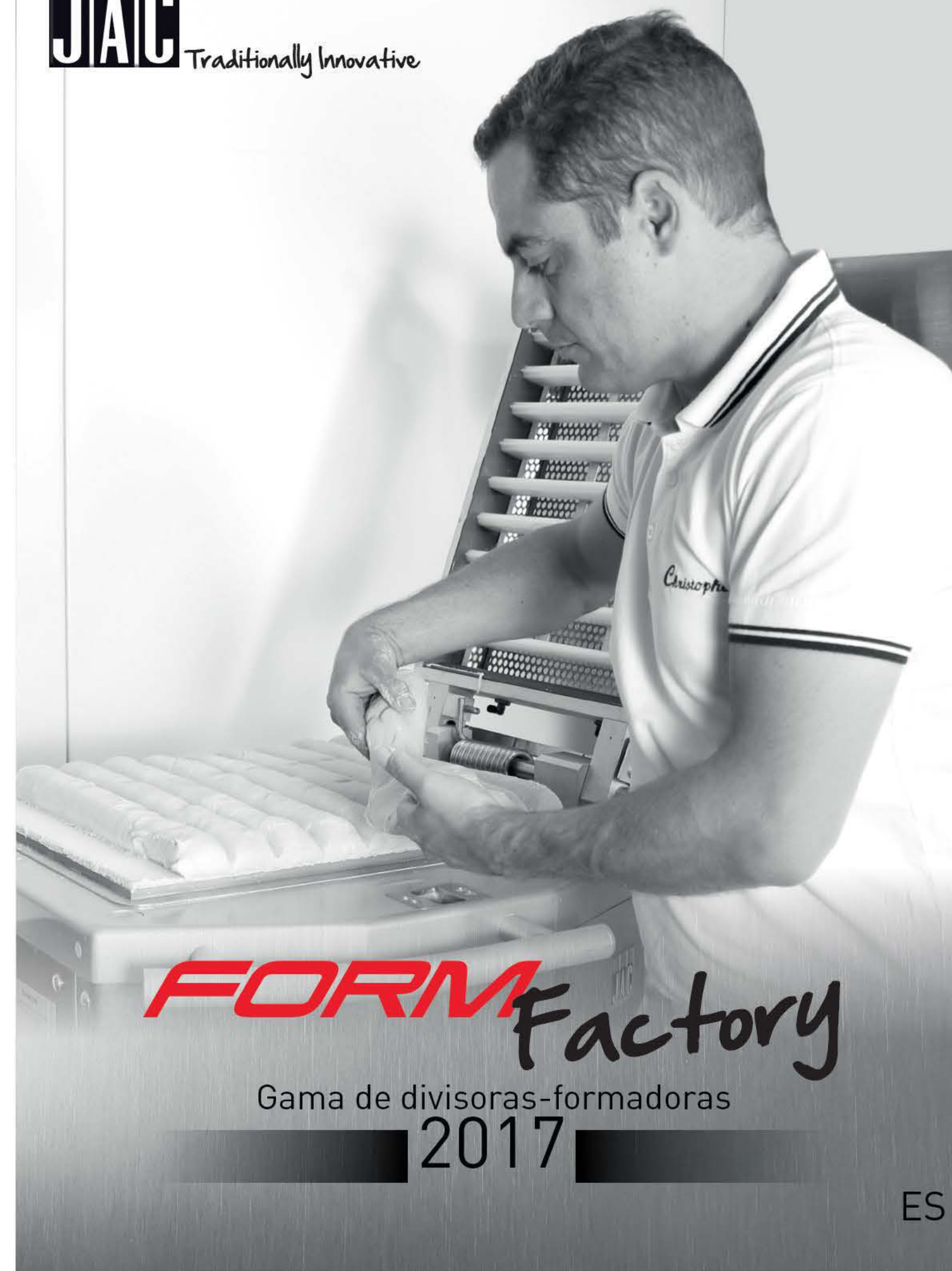
JAC s.a. Lieja  
Verte Voie, 49-51  
B-4000 Lieja  
Tel.: +32 (0)4 234 98 70  
Fax: +32 (0)4 234 98 97  
info@jac-machines.com

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

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

**JAC** Traditionally Innovative



Gama de divisoras-formadoras

2017

ES

## Una (r)evolución al servicio de la tradición

La atrevida apuesta del concepto de Form Factory consiste en reorganizar el espacio de trabajo para ofrecer pan caliente durante todo el día sin desvirtuar la calidad del producto.

Gracias al proceso de división-formación, la masa almacenada en la cámara (1) se traslada directamente a la cuba de su divisora-formadora (2). Comprima la masa sin desgastarla (3); divídala gracias a las numerosas rejillas disponibles (4); hornee los pastones y, en menos de 30 minutos, tendrá pan fresco para toda la jornada (5) y mejorará su rentabilidad gracias a una gestión de la masa de hasta 72 horas.



## Un concepto global

Form Factory es más que una gama de divisoras-formadoras: le ofrecemos una solución integral.



Porta-bandejas con 14 bandejas

Mueble Mobilo con compartimentos para 8 rejillas

Placa de amontonamiento de rejilla o media rejilla

**Transibox**  
Sistema de transporte de pastones cortados

**Easyskid**  
Lámina antiadherente para bandejas

Porta-rejillas derecho o izquierdo

Bandeja de harina imantada

Catálogo con más de 80 rejillas. ¡Deje volar su imaginación!