

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

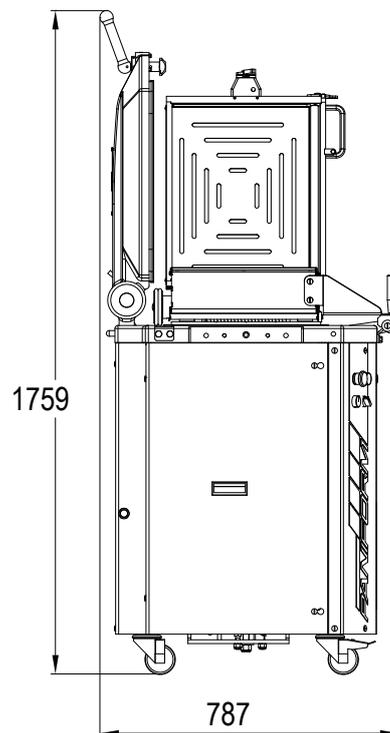
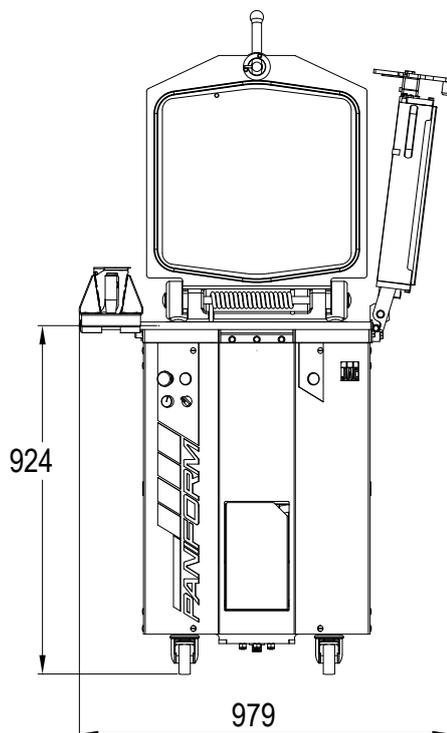
Division en cuve jusqu'à 900 pces/heure

Division formage jusqu'à 3000 pces/heure*

*selon type de grille utilisée

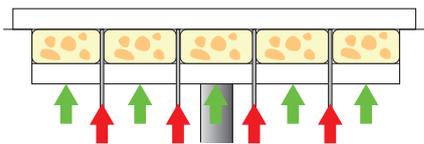


Vendu sans grille



StressControl

Pour une meilleure gestion du dégazage. **Pression de découpe** et **pression de tassage** différenciées.



click & cut!

Système de changement rapide et ergonomique de grille



Easyflour

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



Easy Clean
technology

Traitement Easy Clean des taloches en fonte
Ce traitement extrêmement résistant est imprégné dans la matière, ses qualités anti-adhérentes exceptionnelles s'améliorent avec l'utilisation.



Fullmatic

Système Stress Control, pression de tassage et de découpe différencié.

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

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.

PANIFORM

CARACTERISTIQUES

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	•
click & cut!	•
Easy Clean	•
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 récupération de farine	•
Carrosserie, cuve et couteaux inox	•

AU CHOIX

Type d'alimentation	230V Triphasé 400V Triphasé
---------------------	--------------------------------

OPTIONS

10 / 20 divisions	•
Alimentation 230-380V triphasé 60HZ	•
Emballage caisse en bois (prix net)	•
Formation 2 jours (prix net)*	•



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).

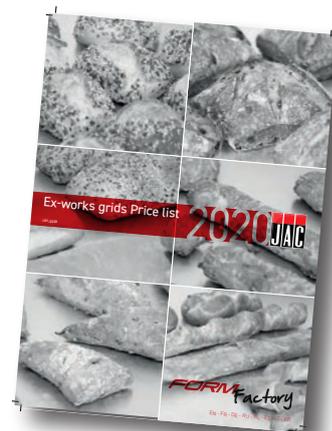


**Le catalogue de grilles
formeuses propose
plus de 100 grilles
différentes: vous avez
le choix!**

FORM Factory

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

Voici les grilles standards disponibles dans notre catalogue.



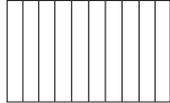
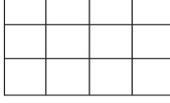
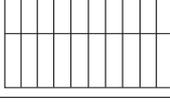
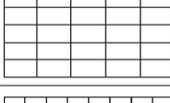
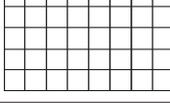
Grilles triangulaires standards inox tefloné.

D24	OPTGRIL2404	24 8x3	114 x 125 x 169 mm	125→208 gr		

Grilles à couteaux profilés standards : couteau profilé pour une soudure parfaite de la pâte.

D5	OPTGRILFOR501	5 5x1	93 x 389 mm	400→800 gr		
D8	OPTGRILFOR801	8 8x1	57 x 389 mm	250→500 gr		
D10	OPTGRILFOR1001	10 10x1	45 x 389 mm	200→400 gr		
D12	OPTGRILFOR1201	12 2x6	234 x 63 mm	167→333 gr		
D12	OPTGRILFOR1203	12 6x2	193 x 76 mm	167→333 gr		
D20	OPTGRILFOR2001	20 10x2	45 x 193 mm	100→200 gr		

Grilles standards inox tefloné.

D5	OPTGRIL502	5 5x1	92 x 389 mm	600→1000 gr		
D10	OPTGRIL1001	10 10x1	44 x 389 mm	300→500 gr		
D10	OPTGRIL1003	10 5x2	92 x 193 mm	300→500 gr		
D12	OPTGRIL1201	12 4x3	128 x 116 mm	250→417 gr		
D20	OPTGRIL2001	20 10x2	44 x 193 mm	150→250 gr		
D30	OPTGRIL3002	30 5x6	92 x 62 mm	100→167 gr		
D40	OPTGRIL4001	40 8x5	56 x 75 mm	75→125 gr		
D60	OPTGRIL6001	60 10x6	44 x 62 mm	50→83 gr		

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

MOBILO



Meuble pour diviseuse MOBILo avec rangement pour 8 grilles formeuses.

Easylock



Easyflour



Fullmatic



click & cut!

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



Transibox

Permet le transport de pâtons après division de la pâte.



Easykid

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



Porte grille

**PORTE GRILLE DROIT
OU GAUCHE**



**EXTENSION PORTE
GRILLE**



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

