



*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.











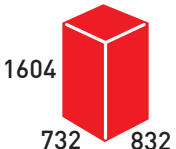
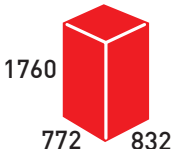
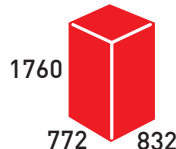
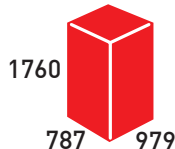


Каталог более 100 решеток.  
Уступите место воображению!

# 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 великолепие вашей продукции.

	<i>DIVIFORM</i>	<i>DIVIFORM+</i>	<i>TRADIFORM</i>	<i>PANIFORM</i>
				
	Для очень влажного теста	Для теста любого типа	Для теста любого типа	Полностью автоматическая 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 Буханки весом до 1,9 кг с опцией резки на 10/20 частей	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
	●	●	●	●
Каталог более 80 решеток	●	●	●	●
	●	●	●	●
Корпус и кювета из нержавеющей стали	●	●	●	●
Крышка для прессовки		●	●	●
Регулировка давления		●	●	●
Система сбора муки			●	●
Ножи из нержавеющей стали для разделения в кювете			●	●
			●	●
Деление 10/20			Опция	Опция
	●	●	●	●
	Опция	Опция	Опция	●
	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



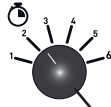

Система предотвращения выброса мучной пыли

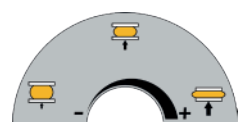
Ножи и кювета из нержавеющей стали

### 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



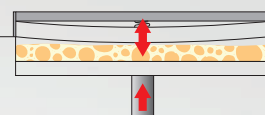
## Easylock

click & cut! Патент

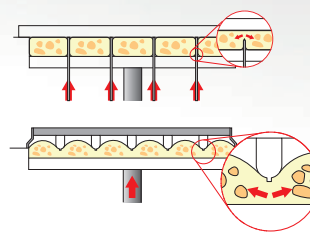
Система быстрой и эргономичной замены решеток

## 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

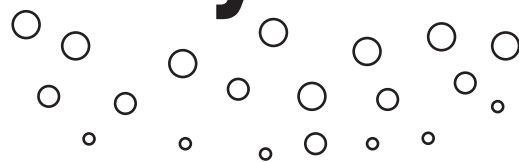
## Fullmatic

Корпус из нержавеющей стали для упрощения ухода

Система сбора муки

# Easyflour

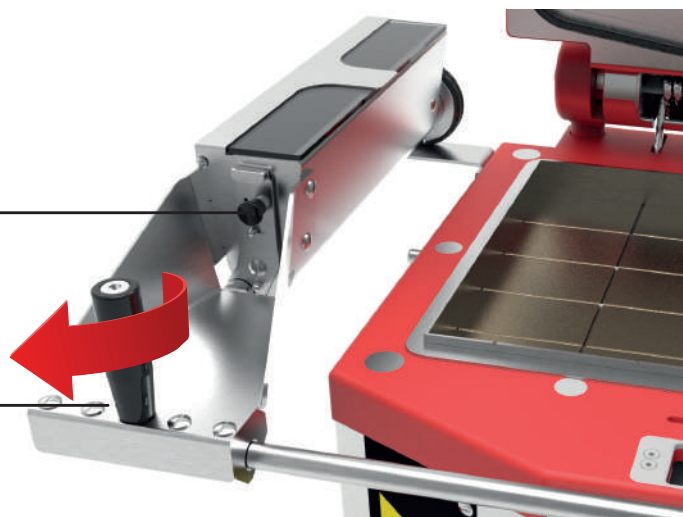
Патент  
RU 2711111



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

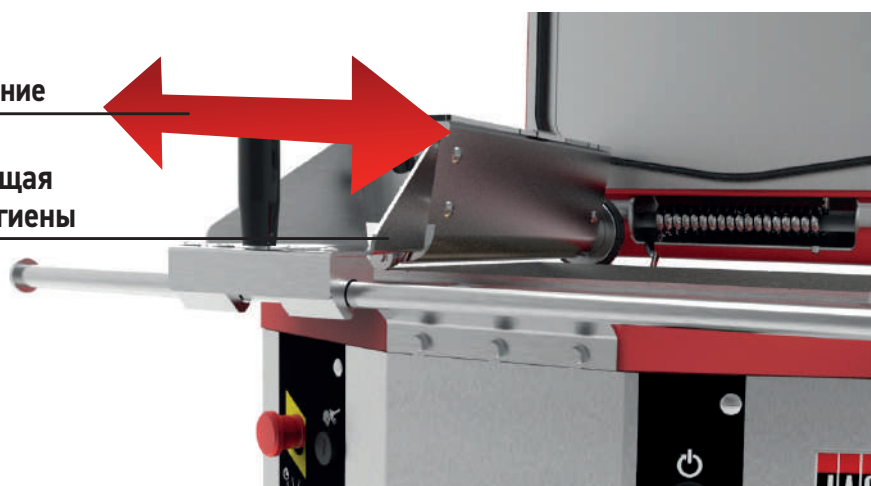
Два положения регулировки расхода муки для оптимизации потребления

Поворотная ручка для максимально комфортного использования



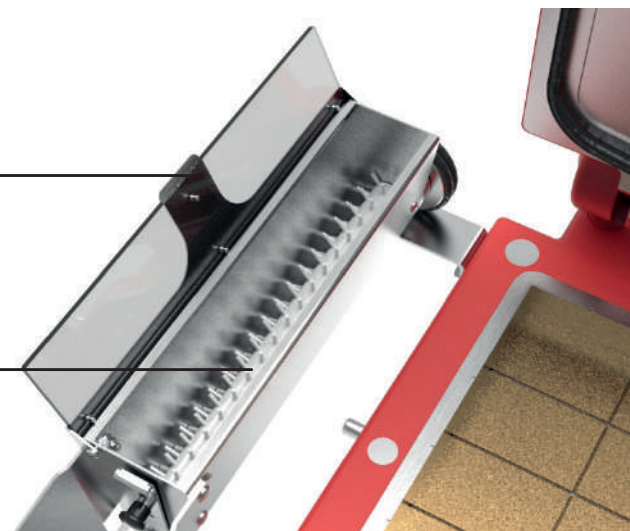
Плавное и эргономичное линейное движение

Запатентованная система, обеспечивающая точность посыпки для максимальной гигиены



Прозрачная крышка для контроля уровня муки

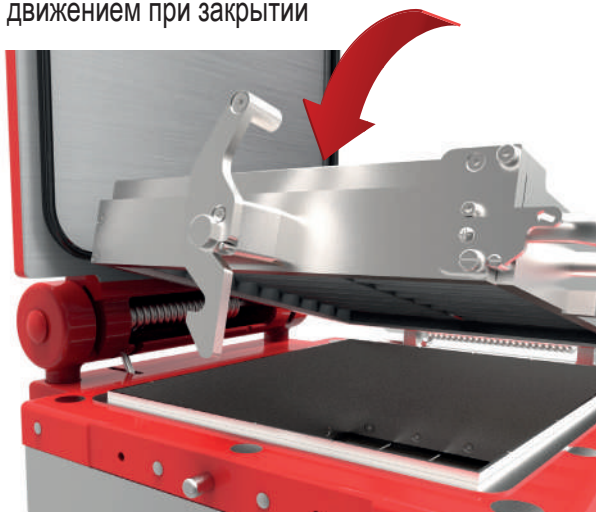
Поворотная щетка для равномерного распыления муки



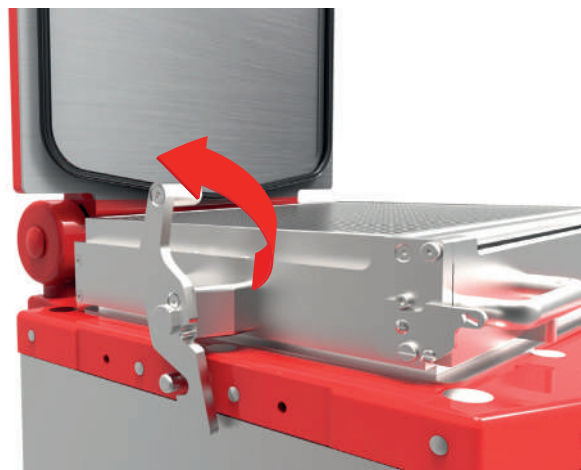
Автоматическое зацепление держателя решеток

## Easylock

Держатель решетки блокируется простым движением при закрытии



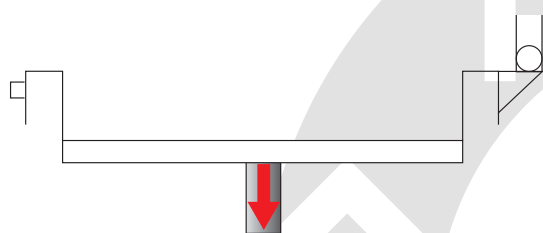
Легкое нажатие на рычаг — и держатель решетки открывается



Автоматический цикл

## Fullmatic

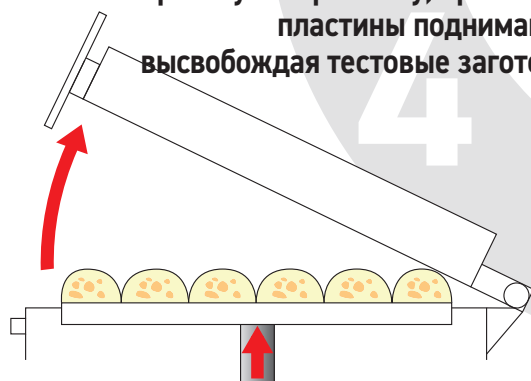
Кнопка мигает. Для запуска цикла нажмите кнопку. Прижимные пластины опускаются и освобождают кювету.



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 Cluet-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](mailto:info.ru@jac-machines.com)

Тел.: +7 495 621 7045

[www.jac-machines.com](http://www.jac-machines.com)

ООО «ЖАК»

105062, Россия, г. Москва, ул. Покровка, д. 29