

## Un condensé de technologie

NEW

**Easyflour** Breveté

Le Easyflour permet de fleurer la cuve d'un simple mouvement fluide et ergonomique.

Deux positions de réglage du débit  
Pour une consommation optimisée

Poignée rotative  
pour un confort d'utilisation optimal

Mouvement linéaire fluide et ergonomique

Système breveté assurant une précision  
du fleurage pour une hygiène maximale

Couvercle transparent  
pour un contrôle du niveau de farine

Brosse rotative  
pour une dispersion homogène de la farine

La Paniform, condensé de technologie, vous offre tout ce dont vous avez besoin pour proposer des produits authentiques, dans le respect des traditions tout en vous différenciant de votre voisin.

**PANIFORM**

Capot de tassage

Système anti-projection de farine

Couteaux et cuve inox

Paramètres de réglage

-  Nettoyage des couteaux
-  Choisir entre cuve pleine ou demi cuve pour optimiser le rendement en fonction du volume de pâte travaillé
-  Régler le temps de pression pour obtenir un tassage optimal sans dégazer la pâte
-  Option 10/20 divisions pour des pains jusqu'à 1,9 kg

 Réglage de la pression pour ne pas stresser la pâte

**click & cut!** Breveté Système de changement rapide et ergonomique de grilles

**FlexiCut** Grilles à couteaux flexibles pour une coupe homogène

Grilles à couteaux profilés  
Pour une coupe parfaite sans détérioration du réseau gazeux

**Easy Clean** technology Traitement EasyClean des taloches en fonte pour éviter le collage de la pâte

Carrosserie en inox pour un nettoyage simplifié

Système de récupération de la farine

Accroche automatique du support de grilles

**Easylock** NEW

Le simple geste de fermer le support de grille le verrouille

Une légère pression sur le levier et votre support de grille s'ouvre



Cycle automatique

**Fullmatic** NEW



Le bouton clignote. Afin de démarrer le cycle, presser le bouton. Les taloches descendent pour libérer la cuve.



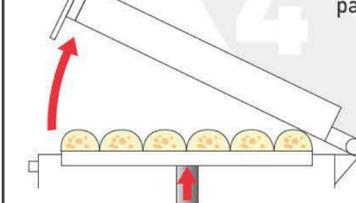
Le bouton est allumé. Vous pouvez verser votre pâte dans la cuve. La fermeture du capot ou de la grille démarre le cycle de tassage ou de découpe.



Une fois le cycle terminé, le bouton s'allume. Ouvrir le capot ou la grille, les taloches remontent afin de libérer les pâtons.



Le bouton s'éteint pendant le cycle de tassage ou de découpe.



## Le bon outil pour le bon produit

Parce que les besoins de l'un ne sont pas les besoins de l'autre, nous avons développé une gamme complète.

De la Diviform, adaptée aux pâtes fortement hydratées, à la nouvelle venue, la Paniform, version haut de gamme, complètement automatisée et paramétrable, chacun trouvera la machine qui sublimerait ses produits.



Model	Use Case	Capacity
DIVIFORM	Pour les pâtes fortement hydratées	Division-formage par grilles jusqu'à 5 kg
DIVIFORM+	Pour tout type de pâte hydratée	Division-formage par grilles jusqu'à 5 kg
TRADIFORM	Pour tout type de pâte	Division en cuve jusqu'à 19 kg ou par grilles jusqu'à 5 kg
PANIFORM NEW	Pour tout type de pâte	Division en cuve jusqu'à 19 kg ou par grilles jusqu'à 5 kg

click&cut!	●	●	●	●
Catalogue de plus de 80 grilles	●	●	●	●
FlexiCut	●	●	●	●
Carrosserie et cuve en inox	●	●	●	●
Capot de tassage		●	●	●
Réglage de pression		●	●	●
Système de récupération de farine			●	●
Couteaux inox division en cuve			●	●
Easy Clean			●	●
Division 10/20			Option	Option
<b>Easylock</b>	●	●	●	●
<b>Easyflour</b>	Option	Option	Option	●
<b>Fullmatic</b>	Option	Option	Option	●
Dimensions en mm	1600 730 864	1760 730 864	1760 730 864	1760 787 981

NEW

## Il nous en parle



Voilà plus de 8 ans que j'utilise la gamme de diviseuses-formeuses JAC dans mes différents points de vente. Associée à ma méthode de travail, elle répond parfaitement à mes besoins.

Une gestion des stocks de pâtes et une cuisson à la demande.

La Compacité, la fiabilité et la simplicité de cette gamme se trouvent désormais accentuées par l'automatisation amenée par la nouvelle Paniform permettant une meilleure ergonomie.

*Christophe Clet-Marrel*

Christophe Clet-Marrel, boulanger issu des Compagnons Boulangers du Devoir vous invite à redécouvrir les saveurs d'un pain d'exception à travers son goût, sa variété et sa conservation, au sein de ses 3 établissements.

Venez découvrir les technologies JAC dans ses 3 adresses à Lyon (France) :

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

(D'autres adresses sur demande)

Faites comme lui, diversifiez votre gamme de produits à l'aide des nombreuses grilles disponibles dans notre catalogue.



**JAC** Traditionally Innovative

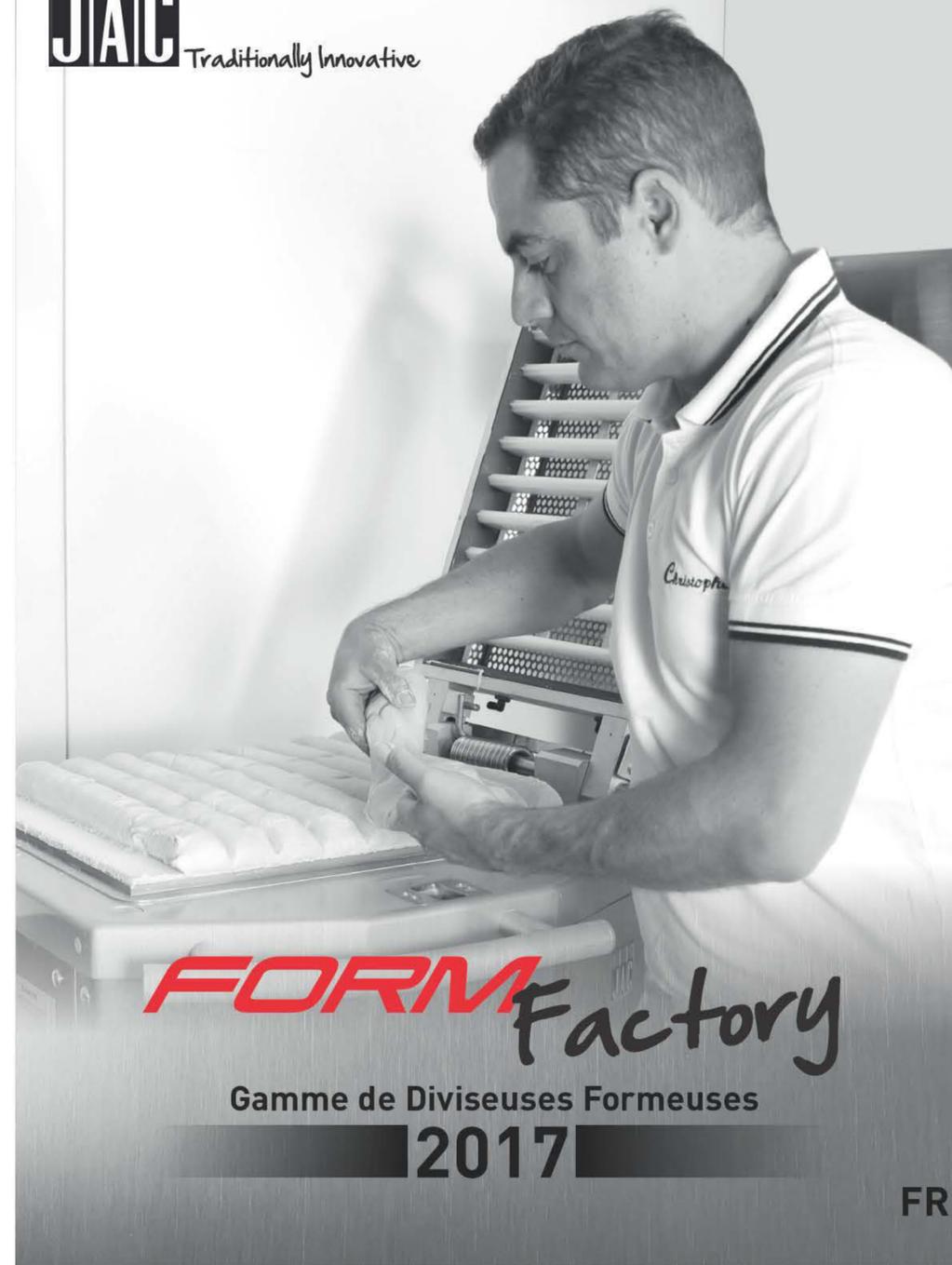
JAC s.a. Liège  
Verte Voie, 49-51  
B-4000 Liège  
Tél. : +32 (0)4 234 98 70  
Fax : +32 (0)4 234 98 97  
info@jac-machines.com

JAC s.a. Langres  
3, rue du Lieutenant Didier  
F-52200 Saints-Geosmes  
Tél. : +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  
Tél. : +49 (0)6226/952600  
Fax : +49 (0)6226/9526012  
post@jac-machines.com

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

**JAC** Traditionally Innovative



Gamme de Diviseuses Formeuses

2017

FR

## Une (r)évolution au service de la tradition

Réorganiser votre fournil afin de proposer du pain chaud toute la journée sans dénaturer la qualité de votre produit, voilà le pari audacieux du concept Form Factory.

Grâce au process de division-formage, les pâtes stockées en chambre (1) sont directement transférées dans la cuve de votre diviseuse-formeuse (2). Tassez votre pâte sans la dégazer (3), divisez la pâte grâce aux nombreuses grilles disponibles (4), enfournez vos pâtons et en moins de 30 minutes, vous avez du pain frais à tout moment de la journée (5) et vous améliorez votre rentabilité grâce à la gestion de la pâte jusqu'à 72 heures.



## Un concept global

Parce que Form Factory ce n'est pas qu'une gamme de diviseuses-formeuses, nous vous proposons une solution complète.



Plaque de tassage ou demi grille

**Transibox**  
Système de transport des pâtons découpés

**Easyskid**  
Feuille anti adhérente pour bacs

Porte grille droit ou gauche

Bac à farine aimanté

Catalogue de plus de 80 grilles. Laissez place à votre imagination !