

JAC

80 years young

Grids

Formfactory



EN

JAC **FORM FACTORY** allows you to produce any type of bread shape using our EASYFORM, PANIFORM, TRADIFORM or DIVIFORM machines

- 1) Store the dough tray in a refrigeration cabinet +/- 5 ° for 24 to 72 h.
- 2) Place the plate in the tank divider.
- 3) Empty the tray into the tank.
- 4) Press the dough lightly by adjusting the pressure to a minimum.
- 5) Open the lid and fold the grid forming, continue the cycle of division.
- 6) Open the grid forming and get your dough shaped.

FR

FORM FACTORY de JAC vous permet, avec la EASYFORM, PANIFORM, la TRADIFORM ou la DIVIFORM, de produire n'importe quelle forme de pain

- 1) Stockez la pâte en bac en une armoire frigorifique à +/- 5° de 24 à 72 h.
- 2) Placez la plaque dans la cuve de diviseuse.
- 3) Videz le bac dans la cuve.
- 4) Pressez légèrement la pâte en réglant la pression au minimum.
- 5) Ouvrez le couvercle et rabattez la grille de formage, continuez le cycle de division.
- 6) Ouvrez la grille et récupérez vos pâtons mis en forme.

DE

Dank EASYFORM, PANIFORM, TRADIFORM und DIVIFORM ermöglicht Ihnen die **FORM FACTORY** von JAC alle Sorten von Broten herzustellen.

- 1) Ihre Teigwanne können Sie 24 bis 72 Stunden im Kühlschrank bei +/- 5° aufbewahren.
- 2) Platzieren Sie die Druckplatte in die Wanne des Teigteilers.
- 3) Geben Sie den Teig in die Teigmulde.
- 4) Verteilen Sie den Teig mit Minimaler Druckeinstellung.
- 5) Öffnen Sie das Deckel, platzieren Sie das Gitter und fahren Sie mit der Form-Teilung fort.
- 6) Öffnen Sie das Gitter und entnehmen Sie die geformten Teiglinge.

RU

ФОРМ КОНЦЕПТ компании JAC позволяет Вам, используя EASYFORM или PANIFORM или TRADIFORM или DIVIFORM, придать любую форму Вашему хлебу

- 1) Приготовьте тесто, поместите лоток в холодильный шкаф при температуре +/-5C° на 24-72 часа.
- 2) Установите пластину для прессовки в кювету делителя.
- 3) Выложите тесто из лотка в кювету.
- 4) Распределите тесто, установив давление на минимум.
- 5) Откройте крышку и опустите решетку для формовки, продолжите цикл.
- 6) Поднимите решетку и заберите тестозаготовки.

NL

Dankzij **FORM FACTORY** van JAC kunt u samen met EASYFORM, PANIFORM, TRADIFORM of DIVIFORM alle broodvormen produceren

- 1) Bewaar het deeg in bakken binnen de koelkast +/- 5 ° gedurende 24 tot 72 uur.
- 2) Plaats de persplaat binnen de kuip van de verdeler.
- 3) Leeg de inhoud van de bak in de kuip.
- 4) Druk lichtjes het deeg door minimale druk aan te brengen.
- 5) Open het deksel en sluit de vormingsrooster op het deeg, vervolg het verdeelcyclus.
- 6) Open de vormingsrooster en neem de gevormde deegklompen.

ES

El **FORM FACTORY** de JAC le permite producir, utilizando la EASYFORM, PANIFORM, TRADIFORM o la DIVIFORM, cualquier forma de pan

- 1) Almacenar la cubeta de masa en una camara de frio +/- 5 ° durante 24 a 72 h.
- 2) Colocar la placa en la tolva de la divisora.
- 3) Vaciar la cubeta en la tolva.
- 4) Prensar la masa ligeramente ajustando la presión a un mínimo.
- 5) Open the lid and fold the grid forming, continue the cycle of division.
- 6) Abrir la rejilla y recuperar las piezas.

IT

FORM FACTORY di JAC vi permette, con la EASYFORM, PANIFORM, TRADIFORM o la DIVIFORM, di produrre qualsiasi forma di pane

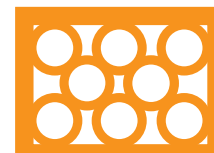
- 1) Immagazzinare la vostra pasta in vaschetta in una ghiacciaia a +/- 5° durante 24 a 72 ore.
- 2) Mettere la lastra nella vasca della spezzatrice.
- 3) Svuotare la vaschetta nella vasca.
- 4) Premere leggermente la pasta regolando la pressione al minimo.
- 5) Aprire il coperchio e chiudere la griglia formatrice, continuare il ciclo di divisione.
- 6) Aprire la griglia e recuperare i vostri pastoni messi in forma.

AR

من مصنع JAC ينتج لكم، مع آلة PANIFORM أو TRADIFORM أو EASYFORM أو DIVIFORM إنتاج أي شكل من الخبز.

- 1) قم بتخزين العجين في وعاء وفي غرفة تبريد على درجة تزيد أو تقل عن 0 درجات مئوية لمدة من 24 إلى 72 ساعة.
- 2) ضع الصينية في حوض آلة تقطيع العجين.
- 3) قم بتفريغ الإناء في الحوض.
- 4) اضغط العجين قليلاً مع ضبط قوة الضغط على الحد الأدنى.
- 5) افتح الغطاء وأغلق شبكة التشكيل، واستمر في دورة التقطيع.
- 6) افتح الشبكة واستعد قطع العجين المشكلة.

EN) Hamburger grids with angled blades : aluminum angled blade for a perfect welding of the dough.
 FR) Grilles hamburger à couteaux profilés : couteau en aluminium profilé pour une soudure parfaite de la pâte.
 DE) Hamburgergitter mit Profilmessern : Profilmesser aus aluminium für ein perfektes Schließen der Teiglinge.
 RU) Решетки для гамбургеров с профилированными ножами : Решетки с профилированными ножами из алюминий для пищевой промышленности. Обеспечивают безупречную спайку швов тестозаготовок.
 NL) Hamburger roosters met profielmessen : aluminium profielmes voor een perfecte lassing van het deeg.
 ES) Rejillas pan de hamburguesas con cuchillas perfiladas : cuchilla perfilada de aluminio para una soldadura perfecta de la pieza.
 IT) Griglie hamburger con coltelli profilati : profilato coltello di alluminio per una perfetta saldatura dell'impasto.
 (AR) شبك مثل شبك الهمبورجر ذات سكاكين بأشكال معينة: سكين مصنوع من البولي اوكسي ميثيلين الغذائي المشكل من أجل ترابط مثالي للخبز



D8	OPTGRILHAMB801	8	Ø110 mm	113→225 gr			
D12	OPTGRILHAMB1201	12	Ø90 mm	92→184 gr			
D20	OPTGRILHAMB2001	20	Ø72 mm	45→90 gr			

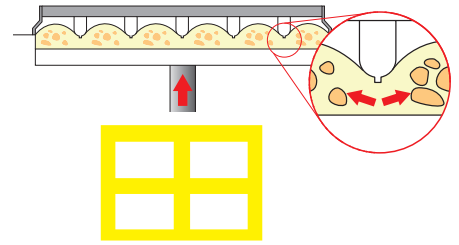
EN) Teflon coated stainless steel triangular grids
 FR) Grilles triangulaires inox tefloné
 DE) Dreieckiges Gitter aus Teflonbeschichtetem Edelstahl
 RU) Треугольные решетки из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием
 NL) Roestvrij stalen driehoekige roosters met teflon coating
 ES) Rejillas triangulares a petición
 IT) Griglie triangolari in inox teflonati
 (AR) شبك مثلث الشكل غير قياسي من الصلب التيفلون




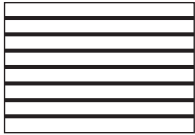

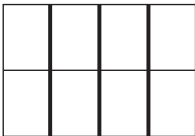

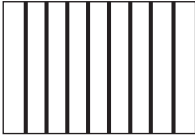

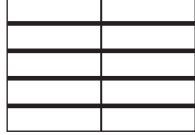

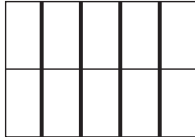

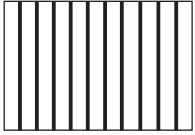

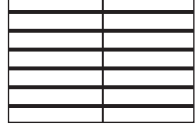



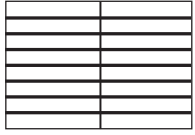



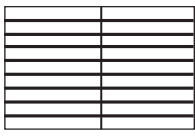

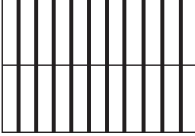

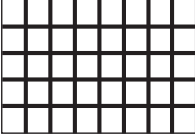
D15	OPTGRIL1505	15 5x3	144 x 144 x 144 mm	150→250 gr			
D24	OPTGRIL2404	24 8x3	114 x 125 x 169 mm	125→208 gr			Standard*
D40	OPTGRIL4004	40 8x5	113 x 74 x 135 mm	75→125 gr			
D60	OPTGRIL6003	60 12x5	73 x 74 x 104 mm	50→83 gr			

*Standard - стандарт - Standaard- Estándar - قياسية

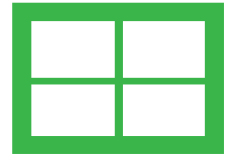
EN) Grids with angled blades : aluminum angled blade for a perfect welding of the dough.
 FR) Grilles à couteaux profilés : couteau en aluminium profilé pour une soudure parfaite de la pâte.
 DE) Gitter mit Profilmessern : Profilmesser aus Aluminium für ein perfektes Schließen der Teiglinge.
 RU) Модели с профилированными ножами : Решетки с профилированными ножами из алюминий для пищевой промышленности. Обеспечивают безупречную спайку швов тестозаготовок.
 NL) Roosters met profielmessen : aluminium profielmes voor een perfecte lassing van het deeg.
 ES) Rejillas con cuchillas perfiladas : cuchilla perfilada de aluminio para una soldadura perfecta de la pieza.
 IT) Griglie con coltelli profilati : profilato coltello di alluminio per una perfetta saldatura dell'impasto.
 (AR) شبك ذو سكاكين بأشكال معينة: سكين مصنوع من البولي اوكسي ميثيلين الغذائي المُشكل من أجل ترابط مثالي للعجين.



D5	OPTGRILFOR501	5 5x1	93 x 389 mm	400→800 gr			قياسية - Standard - Estándar - Стандарт - Standard
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			
D4	OPTGRILFOR401	5 1x4	471 x 96 mm	500→1000 gr			
D5	OPTGRILFOR502	5 1x5	471 x 76 mm	400→800 gr			
D6	OPTGRILFOR601	6 1x6	471 x 63 mm	333→667 gr			
D7	OPTGRILFOR701	7 7X1	66 x 389 mm	285→571 gr			

D8	OPTGRILFOR802	8 1x8	471 x 47 mm	250→500 gr			
D8	OPTGRILFOR804	4x2	106 x 193 mm	250→500 gr			
D9	OPTGRILFOR901	9 9x1	51 x 389 mm	222→444 gr			
D10	OPTGRILFOR1003	10 2x5	234 x 76 mm	200→400 gr			
D10	OPTGRILFOR1004	10 5x2	94 x 193 mm	200→400 gr			
D12	OPTGRILFOR1202	12 12x1	37 x 389 mm	167→333 gr			
D14	OPTGRILFOR1402	14 2x7	234 x 54 mm	142→285 gr			
D16	OPTGRILFOR1601	16 8x2	57 x 193 mm	125→250 gr			
D16	OPTGRILFOR1602	16 2x8	234 x 47 mm	125→250 gr			
D18	OPTGRILFOR1801	18 9x2	51 x 193 mm	111→222 gr			
D18	OPTGRILFOR1802	18 2x9	234 x 41 mm	111→222 gr			
D24	OPTGRILFOR2401	24 12x2	37 x 193 mm	83→167 gr			
D40	OPTGRILFOR4001	40 8x5	58 x 78 mm	50→100 gr			

EN) Standard teflon coated stainless steel grids
 FR) Grilles standards inox tefloné
 DE) Standard Gitter aus teflonbeschichtetem Edelstahl
 RU) Стандартные модели решеток с ножами из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием
 NL) Standaard roestvrij stalen roosters met teflon coating
 ES) Rejillas estándar a petición
 IT) Griglia standard in inox teflonati
 (AR) شبكة قياسي من الصلب التيفلون














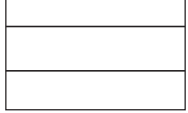



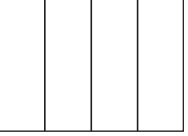

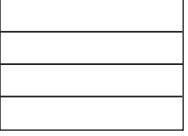

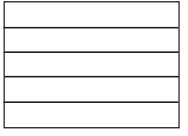

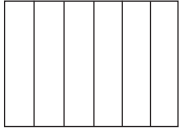

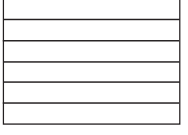

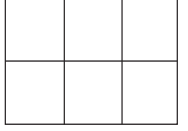
D5	OPTGRIL502	5 5x1	92 x 389 mm	600→1000 gr				قياسية - Standard - Estándar - Стандарт - Standard
D10	OPTGRIL1001	10 10x1	44 x 389 mm	300→500 gr				
D10	OPTGRIL1003	10 5x2	92 x 193 mm	300→500 gr				
D12	OPTGRIL1201	12 4x3	128 x 116 mm	250→417 gr				
D20	OPTGRIL2001	20 10x2	44 x 193 mm	150→250 gr				
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				


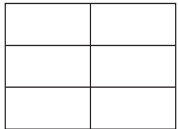

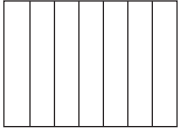

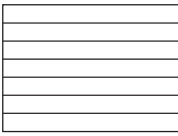

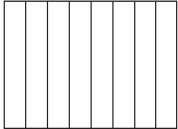

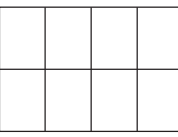

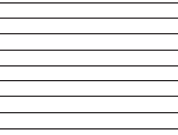

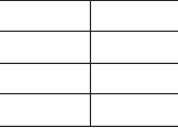

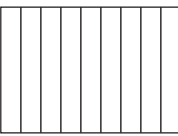

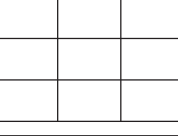

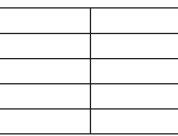

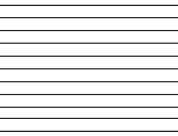

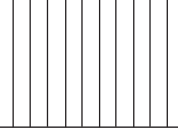

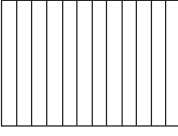



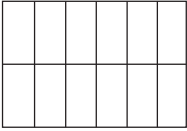

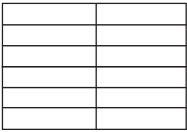



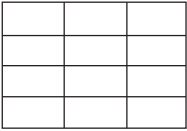

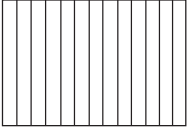

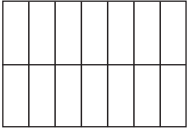

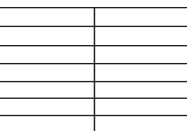

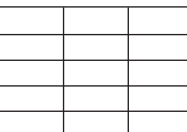

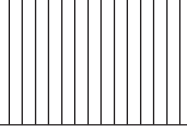

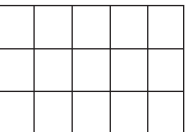

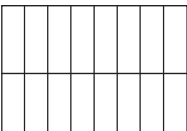

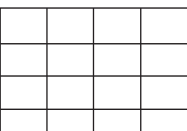

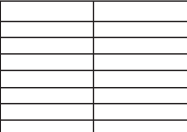
**Les grilles ne sont ni reprises ni échangées.
 The grids are neither returned nor exchanged.
 Die Formgitter sind von Rücknahme oder Umtausch ausgeschlossen.
 De roosters worden niet geretourneerd of geruild.
 Решетки возврату и обмену не подлежат
 Las rejillas no se devuelven, ni se cambian.
 Una griglia acquistata non può essere restituita o cambiata.**


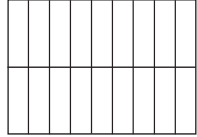

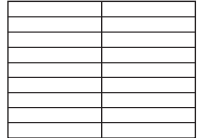

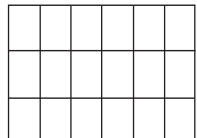

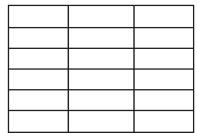

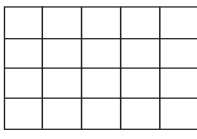

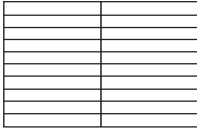

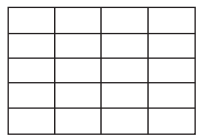

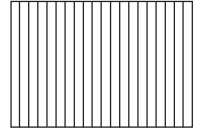

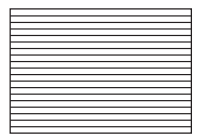

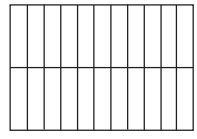

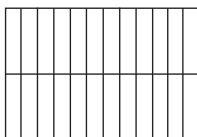

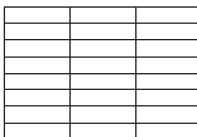

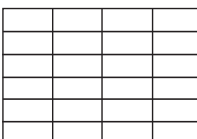
EN) Non-standard teflon coated stainless steel grids
 FR) Grilles non standards inox tefloné
 DE) Sonderform Gitter aus Teflonbeschichtetem Edelstahl
 RU) Нестандартные модели решеток с ножами из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием
 NL) Niet-standaard roestvrij stalen roosters met teflon coating
 ES) Rejillas no estándar a petición
 IT) Griglia non standard in inox teflonati
 (AR) شبك غير قياسي من الصلب التيفلون

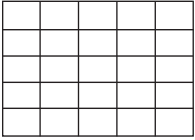

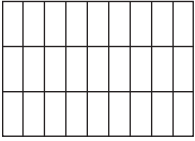
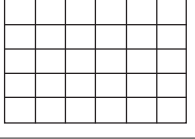


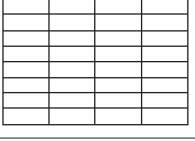

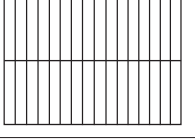

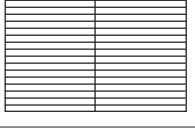


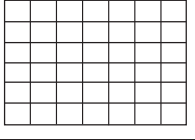
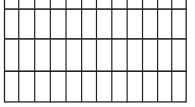



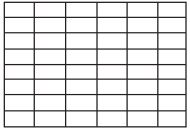

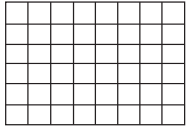

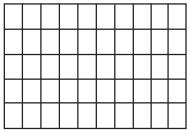

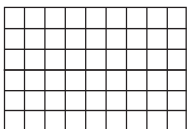
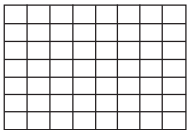


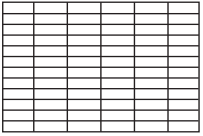

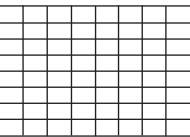


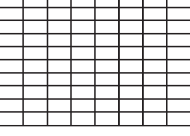

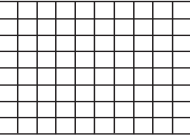

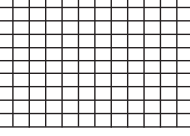
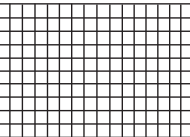
							
D2	OPTGRIL201	2 2x1	234 x 389 mm	1500 → 2500 gr			
D3	OPTGRIL301	3 3x1	155 x 389 mm	1000 → 1660 gr			
D3	OPTGRIL302	3 1x3	471 x 128 mm	1000 → 1660 gr			
D4	OPTGRIL401	4 2x2	234 x 193 mm	750 → 1250 gr			
D4	OPTGRIL402	4 4x1	128 x 389 mm	750 → 1250 gr			
D4	OPTGRIL403	4 1x4	471 x 95 mm	750 → 1250 gr			
D5	OPTGRIL5	5 1x5	471 x 75 mm	600 → 1000 gr			
D6	OPTGRIL601	6 6x1	76 x 389 mm	500 → 833 gr			
D6	OPTGRIL602	6 1x6	471 x 62 mm	500 → 833 gr			
D6	OPTGRIL603	6 3x2	155 x 193 mm	500 → 833 gr			

D6	OPTGRIL604	6 2x3	234 x 128 mm	500→833 gr			
D7	OPTGRIL701	7 7x1	65 x 389 mm	429→714 gr			
	OPTGRIL702	7 1x7	471 x 53 mm	429→714 gr			
D8	OPTGRIL801	8 8x1	56 x 389 mm	375→625 gr			
D8	OPTGRIL802	8 4x2	116 x 193 mm	375→625 gr			
D8	OPTGRIL803	8 1x8	471 x 46 mm	375→625gr			
D8	OPTGRIL804	8 2x4	234 x 95 mm	375→625 gr			
D9	OPTGRIL901	9 9x1	50 x 389 mm	333→556 gr			
D9	OPTGRIL903	9 3x3	155 x 128 mm	333→556 gr			
D10	OPTGRIL1002	10 2x5	234 x 75 mm	300→500 gr			
D10	OPTGRIL1004	10 1x10	471 x 36 mm	300→500gr			
D11	OPTGRIL1101	11 11x1	40 x 389 mm	273→455 gr			
D12	OPTGRIL1202	12 12x1	37 x 389 mm	250→417 gr			

D12	OPTGRIL1203	12 6x2	76 x 193 mm	250→417 gr			
D12	OPTGRIL1204	12 2x6	234 x 62mm	250→417 gr			
D12	OPTGRIL1205	12	10 x 44 x 324 mm 2 x 62 x 234 mm	250→417 gr			
D12	OPTGRIL1206	12 3x4	155 x 95 mm	250→417 gr			
D13	OPTGRIL1301	13 13x1	33 x 389 mm	231→385 gr			
D14	OPTGRIL1401	14 7x2	65 x 193 mm	215→357 gr			
D14	OPTGRIL1402	14 2x7	234 x 53 mm	215→357 gr			
D15	OPTGRIL1501	15 3x5	155 x 75 mm	200→333 gr			
D15	OPTGRIL1503	15 15x1	29 x 389 mm	200→333 gr			
D15	OPTGRIL1504	15 5x3	92 x 128 mm	200→333 gr			
D16	OPTGRIL1601	16 8x2	56 x 193 mm	188→313 gr			
D16	OPTGRIL1602	16 4x4	115 x 95 mm	188→313 gr			
D16	OPTGRIL1603	16 2x8	234 x 46 mm	188→313 gr			

D18	OPTGRIL1801	18 9x2	50 x 193 mm	167→278 gr			
D18	OPTGRIL1802	18 2x9	234 x 41 mm	167→278 gr			
D18	OPTGRIL1803	18 6x3	76 x 128 mm	167→278 gr			
D18	OPTGRIL1804	18 3x6	155 x 628 mm	167→278 gr			
D20	OPTGRIL2002	20 5x4	92 x 95 mm	150→250 gr			
D20	OPTGRIL2003	20 2x10	234 x 36 mm	150→250 gr			
D20	OPTGRIL2004	20 4x5	115 x 75 mm	150→250 gr			
D20	OPTGRIL2005	20 20x1	21 x 389 mm	150→250 gr			
D20	OPTGRIL2006	20 1x20	16 x 471 mm	150→250 gr			
D22	OPTGRIL2201	22 11x2	40 x 193 mm	136→227 gr			
D24	OPTGRIL2401	24 12x2	36 x 193 mm	125→208 gr			
D24	OPTGRIL2402	24 3x8	155 x 46 mm	125→208 gr			
D24	OPTGRIL2403	24 4x6	115 x 62 mm	125→208 gr			

D25	OPTGRIL2501	25 5x5	76 x 92 mm	120→200 gr		
D27	OPTGRIL2701	27 9x3	50 x 127 mm	111→185 gr		
D30	OPTGRIL30	30 6x5	76 x 76 mm	100→167 gr		
D30	OPTGRIL3001	30 10x3	44 x 128 mm	100→167 gr		
D32	OPTGRIL3201	32 4x8	115 x 46 mm	94→156 gr		
D32	OPTGRIL3202	32 16x2	27 x 193 mm	94→156 gr		
D36	OPTGRIL3601	36 6x6	76 x 62 mm	83→139 gr		
D36	OPTGRIL3602	36 12x3	36 x 128 mm	83→139 gr		
D36	OPTGRIL3603	36 2x18	234 x 19 mm	83→139 gr		
D40	OPTGRIL4002	40 10x4	44 x 95 mm	75→125 gr		
D40	OPTGRIL4003	40 4x10	115 x 36 mm	75→125 gr		
D42	OPTGRIL4201	42 7x6	65 x 62 mm	71→119 gr		
D48	OPTGRIL4801	48 12x4	37 x 95 mm	63→104 gr		

D48	OPTGRIL4802	48 6x8	76 x 46 mm	63→104 gr		
D48	OPTGRIL4803	48 8x6	56 x 62 mm	63→104 gr		
D50	OPTGRIL5001	50 10x5	44 x 75 mm	60→100 gr		
D54	OPTGRIL5401	54 9x6	50 x 62 mm	56→93 gr		
D56	OPTGRIL5601	56 8x7	56 x 53 mm	54→89 gr		
D60	OPTGRIL6002	60 20x3	21 x 128 mm	50→83 gr		
D60	OPTGRIL6004	60 5x12	92 x 30 mm	50→83 gr		
D64	OPTGRIL6401	64 8x8	56 x 46 mm	45→78 gr		
D78	OPTGRIL7801	78 13x6	34 x 62 mm	38→64 gr		
D80	OPTGRIL8001	80 8x10	56 x 36 mm	38→63 gr		
D80	OPTGRIL8002	80 10x8	44 x 46 mm	38→63 gr		
D120	OPTGRIL12001	120 12x10	36 x 36 mm	25→42 gr		
D160	OPTGRIL16001	160 16x10	27 x 36 mm	19→31 gr		

Easyform



Pour les pâtes fortement hydratées
For highly hydrated dough
Für sehr feuchten Teig
Для очень влажного теста
Voor deegtypes met een hoog vochtgehalte
Para masas muy hidratadas
Per gli impasti ad alta idratazione
العجين شديد الرطوبة

Division-formage par grilles jusqu'à 5 kg
Dividing-moulding with grids up to 5 Kg
Teigteilung und Formgebung mit Gittern bis 5 kg
Деление и формовка на решетках до 5 кг
Vormverdeling door roosters tot 5 kg
División-formación en rejillas hasta 5 kg
Spezzatura- formatura per griglie fino a 5 kg
تقطيع وتشكيل بالشبكات حتى 5 كجم

Diviform



Pour les pâtes fortement hydratées
For highly hydrated dough
Für sehr feuchten Teig
Для очень влажного теста
Voor deegtypes met een hoog vochtgehalte
Para masas muy hidratadas
Per gli impasti ad alta idratazione
العجين شديد الرطوبة

Pour tout type de pâte
For all types of dough
Für alle Teigsorten
Для теста любого типа
Voor elk type deeg
Para todo tipo de masas
Per impasti di ogni tipo
لأي نوع من العجين

Division-formage par grilles jusqu'à 5 kg
Dividing-moulding with grids up to 5 Kg
Teigteilung und Formgebung mit Gittern bis 5 kg
Деление и формовка на решетках до 5 кг
Vormverdeling door roosters tot 5 kg
División-formación en rejillas hasta 5 kg
Spezzatura- formatura per griglie fino a 5 kg
تقطيع وتشكيل بالشبكات حتى 5 كجم

Diviform+



Tradiform



Pour tout type de pâte
For all types of dough
Für alle Teigsorten
Для теста любого типа
Voor elk type deeg
Para todo tipo de masas
Per impasti di ogni tipo
لأي نوع من العجين

Division en cuve jusqu'à 19 kg ou par grilles jusqu'à 5 kg. Pains jusqu'à 1,9 kg avec l'option 10/20.
Dividing in tank up to 19Kg or with grids up to 5Kg. Breads up to 1,9 Kg with option 10/20.
Teigteilung in der Mulde bis 19 kg oder mit Gittern bis 5 kg. Brote bis 1,9 kg mit der Option 10/20.
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.
Vormverdeling in kuip tot 19 kg of door roosters tot 5 kg. Broden tot 1,9 kg met de optie 10/20.
División en cuba hasta 19 kg o en rejillas hasta 5 kg. Panes de hasta 1,9 kg con la opción 10/20.
Spezzatura in vasca fino a 19 kg o con griglie fino a 5 kg. Pagnotte fino a 1,9 kg con l'opzione 10/20.
تقسيم في الحوض حتى 19 كجم أو بواسطة الشبكات حتى 5 كجم. خبز حتى 1.9 كجم مع خيار 10 / 20.

Paniform



100%

automatique
automatic
automatisch
Полностью
автоматическая
automatisch
automático
automatica

Easyform Diviform Diviform+ Tradiform Paniform

	●	●	●	●	●
	●		●	●	●
				●	●
				●	●
				●	●
10/20				○	○
Easylock	●	●	●	●	●
Easyflour		○	○	○	●
Fullmatic		○	○	○	●
Dimensions en mm Dimensions in mm Maße in mm Размеры в мм Afmetingen in mm Dimensiones en mm Dimensioni in mm المقاسات بالمليمتر	970 	1604 	1760 	1760 	1760

● Standard - Serienmäßig - В серии - Standaard - De serie - Di serie -

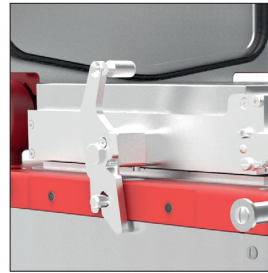
○ Option - опция - Optie - Opción - Opzione -

● Manual adjustment - Réglage manuel - Manuelle Einstellung - Handmatige aanpassing - Ручная регулировка - Ajuste manual - Regolazione manuale -

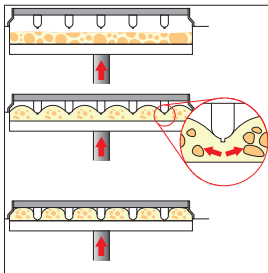


SYSTÈME DE CHANGEMENT RAPIDE ET ERGONOMIQUE DE GRILLES
QUICK AND ERGONOMIC GRID CHANGING SYSTEM
SCHNELLER, ERGONOMISCHER GITTERWECHSEL
 Система быстрой и эргономичной замены решеток
SYSTEEM OM ROOSTERS SNEL EN ERGONOMISCH TE VERVANGEN
SISTEMA DE CAMBIO DE REJILLAS RÁPIDO Y ERGONÓMICO
SISTEMA DI SOSTITUZIONE DELLE GRIGLIE RAPIDO ED ERGONOMICO
 نظام تغيير سريع وانسيابي للشبكات

Easylock



ACCROCHE AUTOMATIQUE DU SUPPORT DE GRILLES
AUTOMATIC GRID SUPPORT LOCKING SYSTEM
AUTOMATISCHES EINRASTEN DES GITTERHALTERS
 Автоматическое защелкивание держателя решеток
AUTOMATISCH VASTHAKEN VAN DE ROOSTERONDERSTEUNING
ENGANCHE AUTOMÁTICO DEL SOPORTE DE REJILLAS
AGGANCIO AUTOMATICO DEL SUPPORTO DELLE GRIGLIE
 تعليق تلقائي لحامل الشبكة

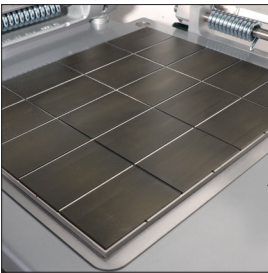


GRILLES À COUTEAUX PROFILÉS
GRIDS WITH ANGLE BLADES
GITTER MIT PROFILMESSERN
 Решетки с профильными ножами
ROOSTERS MET GEPROFIEERDE MESSEN
REJILLAS CON CUCHILLAS PERFILADAS
GRIGLIE A COLTELLI PROFILATI
 شبكات بسكاكين مُشكلة

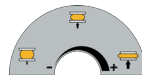


CUVE ET COUTEAUX INOX
STAINLESS STEEL TANK AND KNIVES
EDELSTAHLMULDE UND -MESSER
 Кювета и заточенные ножи из нержавеющей стали
ROESTVRIJSTALEN KUIP EN MESSEN
CUBA Y CUCHILLAS INOX
VASCA E COLTELLI INOX
 حوض وسكاكين من الصلب

Easy Clean technology

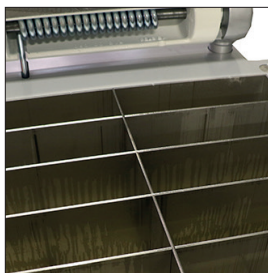


TRAITEMENT DES TALOCHES EN FONTE
TREATMENT OF THE CAST IRON HEAD
GUSSKOPF AUS ALUGUSS
 Обработка Easy Clean (легкая чистка) прижимных пластин
BEHANDELING VAN DE SMEEDIJZEREN AFSTRIJKERS
ETRAAMIENTO DE LAS CAZUELAS DE ALUMINIO FUNDIDO
TRATTAMENTO DELLE LIVELLATRICI DI GHISA
 معالجة المجارف المصنوعة من حديد الزهر



RÉGLAGE DE LA PRESSION
ADJUSTABLE PRESSURE
EINSTELLBARER DRUCK
 Регулируемое давление
REGELBARE DRUK
PRESIÓN AJUSTABLE
PRESSIONE REGOLABILE
 ضبط الضغط

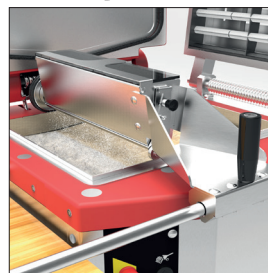
10/20



10 / 20 DIVISIONS
 10 / 20 DIVISIONS
 10 / 20 TEILUNGEN
 10/20 порций
 10 / 20 VERDELINGEN
 10 O 20 DIVISIONES
 10 / 20 SPEZZATURE
 قطعة ٢٠ / ١٠

1.766

Easyflour



FARINEUR
FLOUR DISPENSER
BEMEHLUNG
 дистрибьютор муки
MEEL VERDELER
DISTRIBUIDOR DE HARINA
DISTRIBUTORE DI FARINA
 منفذ دقيق

1.936

Fullmatic



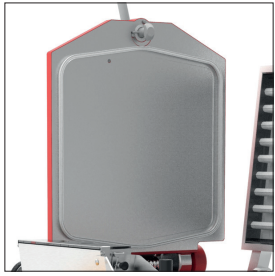
CYCLE AUTOMATIQUE
AUTOMATIC CYCLE
AUTOMATIKBETRIEB
 Автоматический цикл
AUTOMATISCHE CYCLUS
CICLO AUTOMÁTICO
CICLO AUTOMATICO
 دورة أوتوماتيكية

2.328



PORTE GRILLE
GRID STORAGE
GITTERHALTER
 держатель для хранения
ROOSTERHOUDER
PORTA-REJILLAS
PORTA-GRIGLIA
 باب الشبكة

285



SYSTÈME ANTI-PROJECTION DE FARINE
 FLOUR SPLASH PREVENTION SYSTEM
 MEHLSTAUBAUFFANGSYSTEM
 Система антивиброса
 ANTI-SPATSYSTEEM VAN HET BLOEM
 SISTEMA ANTIPROYECCIÓN DE HARINA
 SISTEMA ANTI-SPRUZZO DI FARINA
 نظام منع تناثر الدقيق

MOBILO
 1.050



ECHELLE SANS BAC
 LADDER UNIT WITHOUT TRAYS
 REGALGESTELLE OHNE WANNEN
 Тележка и специальные баки
 BAKKENREK ZONDER BAK
 PORTA-BANDEJAS SIN BANDEJA
 CARRELLO SANZA CASSETTO
 مقياس وأوعية خاصة

990



Avec 14 bacs 10l sans couvercle
 14 trays 10l ladder without lid
 Mit 14 10l Wannen ohne Deckel
 с 14 10L баками без крышки
 Rek en 14 10l bakken zonder dekset
 Con 14 10l bandejas sin tapa
 Con 14 10l cassetti senza coperchio
 مع ١٤ وعاء دون غطاء

avec 14 bacs 10l avec couvercle
 14 tray 10l s ladder with lid
 mit 14 10l Wannen mit Deckel
 с 14 10L баками с крышкой
 Rek en 14 10l bakken met dekset
 Con 14 10l bandejas con tapa
 Con 14 10l cassetti con coperchio
 مع ١٤ وعاء بغطاء

Avec 7 bacs 20l sans couvercle
 7 trays 20l ladder without lid
 Mit 7 20l Wannen ohne Deckel
 с 7 20L баками без крышки
 Rek en 7 20l bakken zonder dekset
 Con 7 20l bandejas sin tapa
 Con 7 20l cassetti senza coperchio
 مع ١٤ وعاء دون غطاء

avec 7 bacs 20l avec couvercle
 7 tray 20l s ladder with lid
 mit 7 20l Wannen mit Deckel
 с 7 20L баками с крышкой
 Rek en 7 20l bakken met dekset
 Con 7 20l bandejas con tapa
 Con 7 20l cassetti con coperchio
 مع ١٤ وعاء بغطاء

Bac 10l sans couvercle
 Single 10l tray without lid
 Wanne 10l ohne Deckel
 Бак 10L без крышки
 Bak 10l zonder dekset
 Bandeja 10l sin tapa
 Cassetto 10l senza coperchio
 وعاء دون غطاء

47 X 34.5 X 7.5cm

Couvercle pour bac 10l
 Lid for 10l tray
 Deckel für 10l Wanne
 Крышкой для Бак 10 л
 Deksel voor bak 1l
 Tapa para bandeja 10l
 Coperchio per cassetto 10l
 وعاء بغطاء

Bac 20l sans couvercle
 Single 20l tray without lid
 Wanne 20l ohne Deckel
 Бак 20L без крышки
 Bak 20l zonder dekset
 Bandeja 20l sin tapa
 Cassetto 20l senza coperchio
 وعاء دون غطاء

47 X 34.5 X 14.5cm

Couvercle pour bac 20l
 Lid for 20l tray
 Deckel für 20l Wanne
 Крышкой для Бак 20 л
 Deksel voor bak 20l
 Tapa para bandeja 20l
 Coperchio per cassetto 20l
 وعاء بغطاء

Bac 5l sans couvercle 1/2 cuve
 Single 5l tray without lid 1/2 tank
 Halbtiefe 5l Wanne ohne Deckel
 Бак без крышки 1/2 кюветы 5l
 Bak 5l zonder dekset 1/2 kuip
 Bandeja 5l sin tapa 1/2 cuba
 Cassetto 5l senza coperchio 1/2 vasca
 وعاء دون غطاء نصف حوض

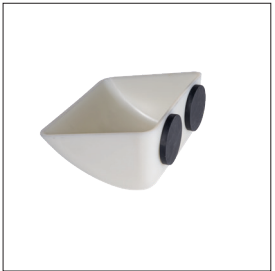
40 X 30 X 7.5cm

Couvercle pour bac 5l
 Lid for 5l tray
 Deckel für 5l Wanne
 Крышкой для Бак 5 л
 Deksel voor bak 5l
 Tapa para bandeja 5l
 Coperchio per cassetto 5l
 وعاء بغطاء

Easyskid

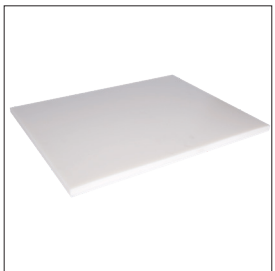
Cuve 6

1/2 cuve 5



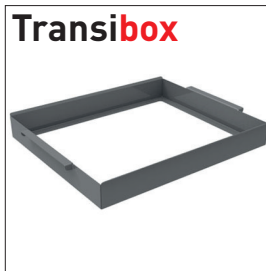
BAC À FARINE
 FLOUR TRAY
 ABNEHMBARE MEHLSCHÜTTE
 Магнитный бак с мукой
 GEMAGNETISEERDE BLOEMBAK
 BANDEJA DE HARINA
 VASCA PER FARINA
 وعاء دقيق

77



PLAQUE DE TASSAGE
 PRESSURE PLATE
 PRESSPLATTEN
 Пластины для прессовки
 PERSPLAAT
 PLANCHAS DE PRESIÓN
 PIASTRA DI COMPATTAZIONE
 صينية فنجان

196



Transibox

196



EXTENSION PORTE GRILLE
 GRID STORAGE EXTENSION
 GITTERABLAGENERWEITERUNG
 ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ ДВУХ РЕШЕТОК
 VERLENGING ROOSTERHOUDER
 EXTENSIÓN PORTARREJILLA
 PROLUNGA PORTA-GRIGLIA
 باب الشبكة

118



Easykid

JAC Liège

+32 (0)4 234 98 70
+49 (0)622 69 52 600
info@jac-machines.com

JAC Langres

+33 (0)3 25 86 00 20
info@jac-machines.com

JAC Moscow

+7 916 474 2694
info.ru@jac-machines.com

JAC Boston

+1 781-721-2100
info.us@jac-machines.com



**Les grilles ne sont ni reprises ni échangées.
Dividing grids cannot be returned nor exchanged.
Die Formgitter sind von Rücknahme oder Umtausch ausgeschlossen.
Roosters kunnen niet worden geretourneerd of omgeruild.
Решетки возврату и обмену не подлежат
Las rejillas no se devuelven, ni se cambian.
Una griglia acquistata non può essere restituita o cambiata.**



Warranty valid for all parts on your machine, excluding wear items.

www.jac-machines.com