

# PANIFORM

- ✓ Ingebouwde bloemstrooier
- ✓ Beheer van de druk en de persduur
- ✓ Cyclus voor het persen en automatisch snijden
- ✓ Cyclus voor de automatische decompressie van het deeg
- ✓ Automatische heffing van de deegklompen tijdens de opening van het deksel of het rooster
- ✓ Automatische haak van de roosterondersteuning

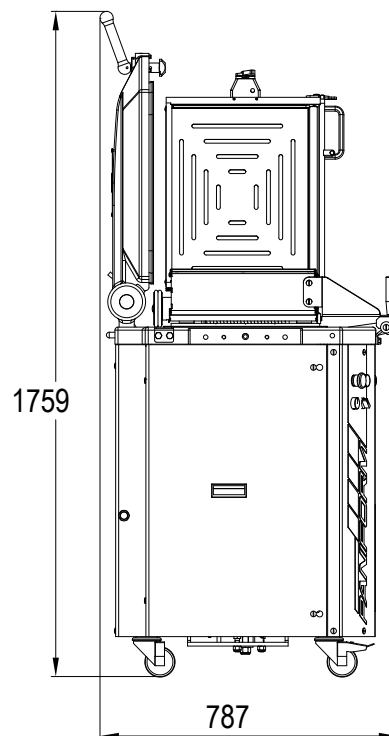
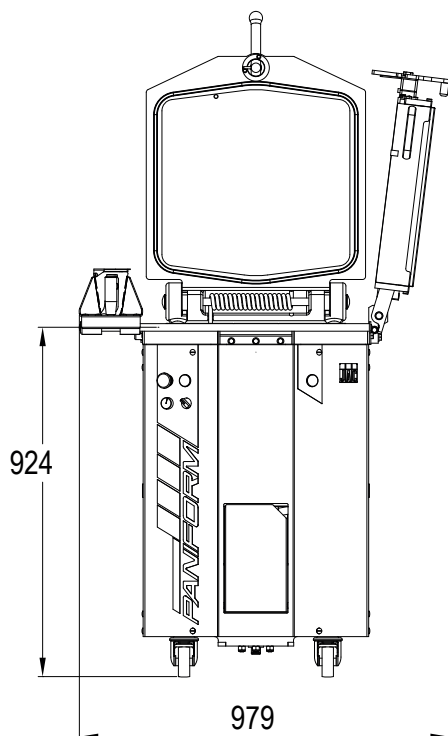
Verdeling in de kuip tot 900 stuks/uur

Verdeling en vorming tot 3000 stuks/uur\*

\*volgens het gebruikte roostertype

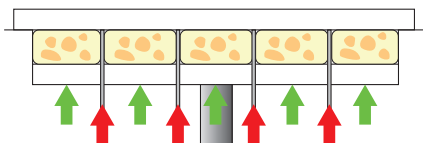


Verkocht zonder rooster



## StressControl

Voor een beter beheer van de ontgassing. **Verschillende snijdruk** en **persdruk**.



**click  
&cut!**

Systeem voor snelle en ergonomische vervanging van een rooster



## Easyflour

Geotrooieerde ingebouwde bloemstrooier Easyflour  
Voor het met bloem bestrooien van de kuip via een eenvoudige lineaire beweging



**Easy Clean**  
technology

**Behandeling Easy Clean van de smeedijzeren afstrijkers**  
Deze uiterst resistente behandeling is doordrenkt in het materiaal en de uitzonderlijke antikleef eigenschappen verbeteren met het gebruik.



## Fullmatic

Stress Control-systeem, verschillende persdruk en snijdruk.

**Beheer van de druk en de persduur**  
Voor een optimale persing zonder het deeg te ontgassen.

Cyclus voor het persen en automatisch snijden

Automatische heffing van de deegklompen en schoonmaakmodus voor de kuipmessen



**Afstelling van de druk**  
Om niet te veel druk uit te oefenen op het deeg



## Easylock

**Automatisch vasthaken van de roosterondersteuning** Wanneer de roosterondersteuning sluit, wordt ze automatisch vergrendeld en start de automatische verdeelcyclus.



**Roestvrijstalen carrosserie, kuip en messen**  
Met automatisch hefmechanisme van de messen voor een gemakkelijk onderhoud.

### KENMERKEN

Afmetingen van de kuipen (lxbxh) in mm	460 x 387 x 125
Afmetingen van de afstrijkers (lxb) in mm	115 x 75
Min./max. gewicht van de deegstukken in g	150 / 950
Inhoud van de kuip in kg	19
Min./Max. gewicht in g in positie met 10 verdelingen (optie)	300 / 1900
Motorvermogen in kW	1,5
Nettogewicht in kg (inclusief kader)	285
<b>Easyflour</b>	•
<b>Fullmatic</b>	•
<b>Easylock</b>	•
<b>click&amp;cut!</b>	•
<b>Easy Clean</b>	•
Beheer van de druk en de persduur	•
Cyclus voor de automatische decompressie van het deeg	•
Automatisch heffen van de messen	•
Schoonmaakmodus voor de kuipmessen	•
Antibloempatsysteem en systeem voor recuperatie van het bloem	•
Roestvrijstalen carrosserie, kuip en messen	•

### NAAR KEUZE

Aansluiting	230 V driefasig 400 V driefasig
-------------	------------------------------------

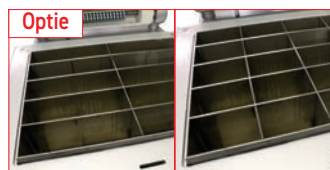
### OPTIES

10 / 20 verdelingen	•
Roosterhouder rechts of links	•
Verlenging roosterhouder	•
Aansluiting 230-380 V driefasig 60 Hz	•
Verpakking in houten kist (nettoprijs)	•
Opleiding 2 dagen (nettoprijs)*	•



Optie

Roosterhouder links en/of rechts



Optie

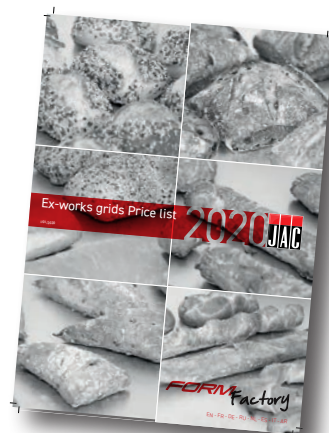
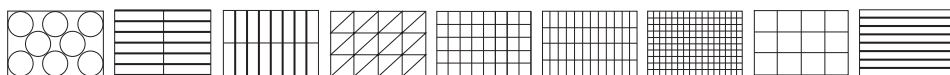
**10 / 20 verdelingen**  
Bewerkbaar in  
10 verdelingen (230 mm x 75 mm)  
of 20 verdelingen (115 mm x 75 mm).



**Onze roostercatalogus stelt meer dan 100 verschillende roosters voor: u mag kiezen!**

# FORM Factory

**Onze roostercatalogus stelt meer dan 100 verschillende roosters voor: u mag kiezen!**  
Deze standaardroosters zijn beschikbaar in onze catalogus.



Driehoekige roestvrijstalen roosters met teflonlaag.

<b>D24</b>	<b>OPTGRIL2404</b>	24 8x3	114 x 125 x 169 mm	125→208 gr		

Roosters met profielmessen: mes met profiel voor een perfecte naad van het deeg.

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

## Standaard roestvrijstalen roosters met teflonlaag.

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

**Non-standaard roosters op aanvraag (raadpleeg onze FORM FACTORY catalogus)**

## MOBILO

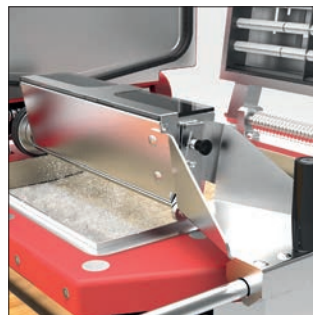


MOBILO meubel voor vormverdelers met opberging voor 8 vormroosters

## Easylock



## Easyflour



## Fullmatic



## click & cut!

Voor een gemakkelijke en snelle roosterwisseling



## Transibox

Voor het transport van deegklompen na verdeling van het deeg.



## Easyskid

Antikleeflaag die verhindert dat het deeg kleeft aan de bakbodem.





## Roosterhouder

ROOSTERHOUDER  
LINKS/RECHTS



VERLENGING  
ROOSTERHOUDER



## Specifieke rek en bakken



14 bakken in food-grade en hoge  
densiteit propyleen, met deksel.

Twee bakformaten beschikbaar:  
52,5 x 40,3 x 7,5 cm (enkele kuip)  
43,8 x 28 x 7,5 cm (halve kuip)

Rek uit gelast roestvrij staal.

Om uw verdeelwerk met behulp  
van de TRADIFORM en de DIVIFORM  
te vergemakkelijken heeft JAC een  
rek bedenkt waarvan de afmetingen  
overeenstemmen met het oppervlak van  
de kuip: zo kunt u in de kamer diverse  
deegrecepten bewaren die klaar zijn voor  
de verdeling.  
Een waardevolle tijdwinst!

## Persplaten

### Enkelvoudige persplaat

Uit food-grade polymeer met hoge densi-  
teit.

Wasbaar in de machine.



## Bloembak

### Gemagnetiseerde bloembak

Uit food-grade polymeer met hoge  
densiteit.

