

Хлеборезательные машины

Полуавтоматические хлеборезки рамочной конструкции

FICO



DURO



MODENA+



Автоматические хлеборезки рамочной конструкции

FICOMATIC



ECO+



FACE+



Автоматические хлеборезки с дисковым ножом

VARIA PRO



SLIM PRO



Наша компетенция

Изобретательность

Изобретательность - наш двигатель. Мы хотим удивлять вас оригинальными и полезными решениями. Новинка SLIM - это хороший пример. Выполнять нарезку по-другому, чтобы экономить пространство, привело нас к довольно неожиданным технологическим разрешениям и нововведениям.



Комфорт

Все наши хлеборезки с дисковым ножом оснащены автоматическим захватом, так как для компании JAC комфорт имеет первостепенное значение. Разместите хлеб, закройте крышку, захват автоматически заблокирует буханку.



Гигиена

Бак для сбора крошек идеально установлен за передней дверцей. Он имеет большую вместимость и легко доступен. Это конкретный пример постоянной заботы о совмещении гигиены, комфорта и эксплуатационных характеристик.



Хлеборезки рамочной конструкции класса самообслуживания Хлеборезки с дисковым ножом класса самообслуживания



Хлеборезки с горизонтальной нарезкой



Хлеборезки с непрерывной нарезкой



Эффективность

Intelligent Slicing Concept (ISC/ концепция интеллектуальной нарезки) представляет собой систему (запатентованную) автоматического контроля нарезки хлеба в зависимости от его консистенции. Эта система с обратной связью позволяет без вмешательства оператора нарезать равным образом воздушный, хрустящий или плотный хлеб. Так вы сможете нарезать любой хлеб, не беспокоясь о настройке хлеборезки. Как и вы, машина для нарезки Jас ISC имеет свои производственные секреты.

Эргономика

Исследования в области эргономики помогли инженерам JAC разработать преобразователь усилий, который соединен с рычагом хлеборезки. Это устройство обеспечит быструю и эффективную нарезку и при этом позволит сэкономить силы в течение рабочего дня. Действие, которое производит данный рычаг плавной тяги, также обеспечивает осторожный запуск нарезки и устойчивое давление на нарезанный хлеб на выходе.

Безопасность

Последние технические нормы обязывают иметь заднюю крышку безопасности, которая блокирует любой доступ к зоне нарезки во время цикла автоматической нарезки. JAC пошел еще дальше, предложив крышку с автоматическим запуском и открыванием. Поместите хлеб, закройте крышку - это приведет в действие механизм нарезки. После того, как хлеб нарезан, крышка автоматически открывается - и машина готова к загрузке новой буханки. Максимальные эргономика и безопасность!



Ферментаторы для закваски

TRADILEVAIN



Гидравлические делители

DIV

DIV R



Делители-формовщики

DIVIFORM

DIVIFORM+

TRADIFORM

PANIFORM



Автоматические объемные делители

DD

DDS

PESOP



Наша компетенция

Эффективность

Гораздо более, чем просто машина - глобальная концепция. Как специалист по обработке теста, JAC предлагает вам комплексные решения.

Поскольку делитель-формовщик наиболее эффективен при правильной организации процесса и наличии сопутствующих инструментов, JAC позволяет создать компактную эргономичную мастерскую, используя простые и практичные решения (тележки, баки, мебель Mobilo и т.д.)



Гигиена

С целью обеспечения безупречной гигиены JAC предлагает новые тестоформовочные машины, делители и делители-формовщики в отделке из нержавеющей стали.



Простота

Известно, что липкое тесто создает основную проблему при чистке, поэтому JAC обрабатывает дно кюветы с помощью технологии Easy Clean (легкая чистка) - молекулярного метода на основе частиц серебра, которые имеют несравненные антиадгезионные и антибактериальные свойства.



Шафы предварительной расстойки

ME



BA



BA PRO



Тестоформовочные машины

LINC



TRADI



FORMA



HF



Автоматизированные линии

PRO+



PROLINE



LPS



Комфорт

Все модели DIV-R и TRADIFORM оснащены системой предотвращения выброса мучной пыли (зарегистрированный патент). Прокладка в крышке удерживает частички муки, которые распыляются в процессе прессовки. По особому каналу мука собирается в лоток, расположенный в передней части машины.



Эргономика

JAC разработала простую, надежную и легкую систему смены решеток. Сегодня для выполнения операций на делителях-формовщиках больше не требуется мышечная сила. Благодаря системе Click & Cut (защелкните и режьте), работа с тестом доступна всем. Отличная эволюция в плане эргономики!

click & cut!



Экономия

Тишина - один из важнейших элементов комфортной работы. Делители JAC оснащены практически бесшумными гидравлическими установками (-65 дБ), которые приводятся в действие лишь с активацией пускового рычага.

START & STOP



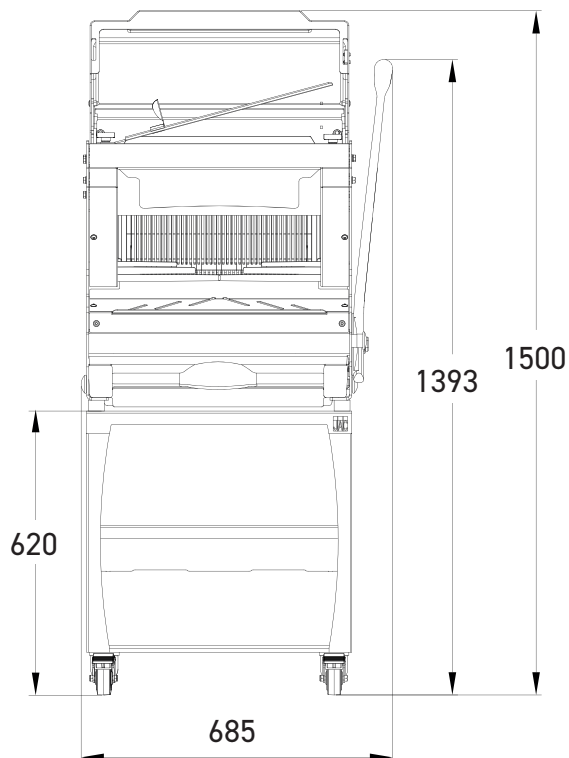
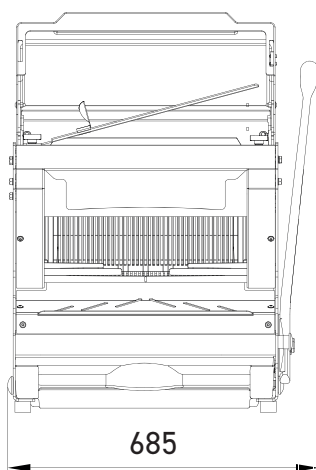
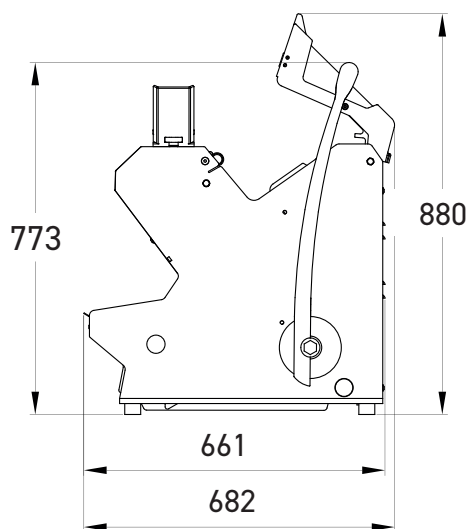
Полуавтоматические хлеборезки рамочной конструкции

PICO



- ✓ Уменьшенные габариты
- ✓ Использование на прилавке или на подставке
- ✓ Рычаг плавной тяги для оптимального управления усилием
- ✓ Отличная эргономика благодаря фронтальной загрузке

До 200 нарезок/час





Рычаг плавной тяги
Обеспечивает более качественное управление усилием.



Съемный бак для сбора крошек
Из легкого материала, с фронтальным доступом. Емкость 7 л.



Система JAC FLAPS
Обеспечивает удерживание хлеба на выходе из хлеборезки для удобства извлечения.



Опция

Jacfix

Система удержания ломтей.



Опция

Задняя защитная крышка

Приводимая в движение при помощи рычага, она закрывается в начале нарезки.



Опция

Передняя защитная крышка

Ее открытие в процессе нарезки приводит к останову машины.



Опция

Подставка на колесиках, два из которых с тормозом

Обеспечивает место для хранения и мобильность.




Версия со смазкой

Система «М»

Система микронизированной смазки ножей «М» для нарезки хлеба с высоким содержанием ржи или липкого мякиша. Система, разработанная компанией JAC, обеспечивает минимальный расход масла (120 мл/1000 буханок) и высокое качество нарезки.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

	PICO 450	PICO 450M 
Максимальные размеры хлеба, см (Д x Ш x В) без крышки	44 x 30 x 18	44 x 29 x 18
Максимальные размеры хлеба, см (Д x Ш x В), с крышкой	44 x 26 x 16	44 x 26 x 16
Мощность мотора, кВт	0,49	1,5
Масса нетто, кг	105	115
Тип ножа и размеры, мм	Сталь 13 x 0,5	Тefлоновый 13 x 0,5

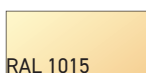
НА ВЫБОР

Толщина ломтя, мм	9–18	9–12
Высота толкателя хлеба	Сверхнизкий (50 мм) Низкий (80 мм) Высокий (100 мм)	Misch (80 мм)
Тип мотора	230 В, однофазный 230 В, трехфазный 400 В, трехфазный	400 В, трехфазный
Выбор стандартных цветов*	•	•

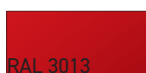
ОПЦИИ

Усиленный мотор	•	
Подставка на колесиках, два из которых с тормозом	•	•
Задняя защитная крышка	•	•
Передняя и задняя защитная крышка	•	
Двойная толщина нарезки	•	
Специальный цвет	•	•
Специальные ножи	•	
Jacfix	•	•

* СТАНДАРТНЫЕ ЦВЕТА



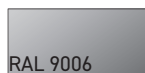
RAL 1015



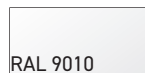
RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006



RAL 9010

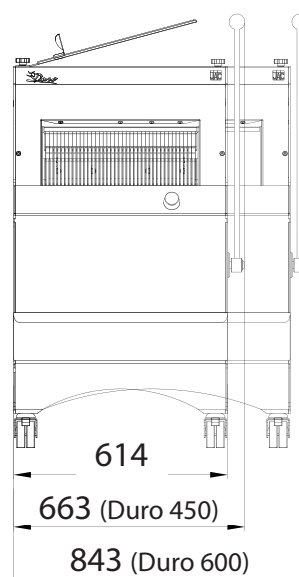
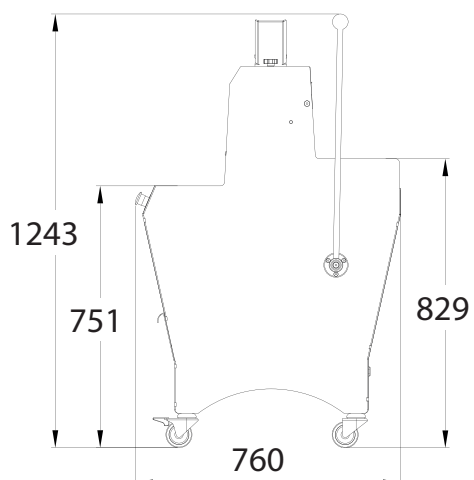
Полуавтоматические хлеборезки рамочной конструкции

DURO

- ✓ Прочность
- ✓ Рычаг плавной тяги для оптимального управления усилием
- ✓ С шириной рамки в 450 или 600мм
- ✓ С двойной толщиной нарезки

DURO 450: До 200 нарезок/час

DURO 600: До 400 нарезок/час



Traditionally Innovative

www.jac-machines.com

info@jac-machines.com



Рычаг плавной тяги
Обеспечивает более качественное управление усилием.



Опция

Двойная толщина нарезки
Позволяет получить две различные толщины нарезки на одной и той же машине.



Съемный бак для сбора крошек
Фронтальный доступ, емкость 18 л.



Опция

Задняя защитная крышка из нержавеющей стали
Приводимая в движение при помощи рычага, она закрывается в начале нарезки.



Устройство для расфасовки в пакеты
Облегчает упаковку хлеба.




Опция

Подъем на 4 см/8 см
Создает удобные условия для работы операторов высокого роста.



Версия со смазкой
Система микронизированной смазки ножей «М» для нарезки хлеба с высоким содержанием ржи или липкого мякиша.
Система, разработанная компанией JAC, обеспечивает минимальный расход масла (120 мл/1000 буханок) и высокое качество нарезки.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

	DURO 450	DURO 450M 	DURO 600
Максимальные размеры хлеба (ДхШхВ) в см	44 x 32 x 16	44 x 31 x 16	60 x 32 x 16
Мощность мотора в кВт	0,49	15	0,49
Вес нетто в кг	150	165	175
Тип ножа и размеры в мм	Сталь 13 x 0,5	Тефлоновый 13 x 0,5	Сталь 13 x 0,7

НА ВЫБОР

Толщина ломтя в мм	9—18	9—12	11—18
Высота толкателя хлеба	Сверхнизкий (50 мм) Низкий (80 мм) Высокий (100 мм)	Misch (80 мм)	Сверхнизкий (50 мм) Низкий (80 мм) Высокий (100 мм)
Тип мотора	230 В однофазный 230 В трехфазный 400 В трехфазный	400 В трехфазный	230 В однофазный 230 В трехфазный 400 В трехфазный

ОПЦИИ

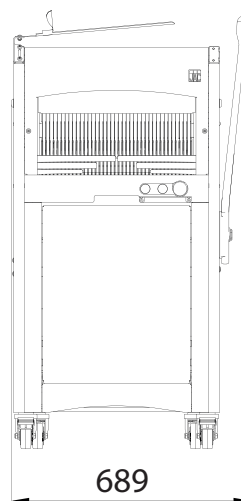
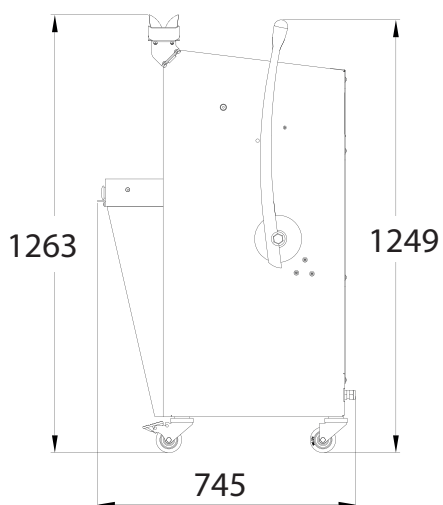
Усиленный мотор	•		•
Подъем на 4 см	•	•	•
Подъем на 8 см	•	•	•
Двойная толщина нарезки	•		•
Задняя защитная крышка	•		•
Воздуходувка для открывания пакетов	•		•
Счетчик ежедневной наработки	•	•	•
Специальный цвет	•	•	•
Специальные ножи	•		•

Полуавтоматические хлеборезки рамочной конструкции

MODENA +

- ✓ Прочная
- ✓ Благородные линии
- ✓ Рычаг плавной тяги для оптимального управления усилием
- ✓ Бесшумная работа
- ✓ Отличная эргономика

До 200 нарезок/час



Traditionally Innovative

www.jac-machines.com

info@jac-machines.com



Рычаг плавной тяги
Обеспечивает более качественное управление усилием.



Съемный бак для сбора крошек
Доступ к нему обеспечивается откидыванием передней дверцы при помощи гидроцилиндров. Емкость 18 л.



Система JAC FLAPS
Обеспечивает удерживание хлеба на выходе из хлеборезки для удобства извлечения.



Опция

Двойная толщина нарезки
Позволяет получить две различные толщины нарезки на одной и той же машине.



Опция

Счетчик ежедневной наработки
Информирует пользователя о количестве нарезанных буханок для контроля периодов технического обслуживания.



Опция


Подъем на 4 см
Создает удобные условия для работы операторов высокого роста.



Версия со смазкой

Система микронизированной смазки ножей «М» для нарезки хлеба с высоким содержанием ржи или липкого мякиша.

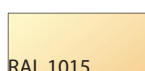
Система, разработанная компанией JAC, обеспечивает минимальный расход масла (120 мл/1000 буханок) и высокое качество нарезки.

ХАРАКТЕРИСТИКИ	MODENA+ 450	MODENA+ 450M 
Максимальные размеры хлеба (ДхШхВ) в см	44 x 30 x 16	44 x 29 x 16
Мощность мотора в кВт	0,49	15
Вес нетто в кг	165	175
Тип ножа и размеры в мм	Сталь 13 x 0,5	Тефлоновый 13 x 0,5
Счетчик ежедневной наработки		•

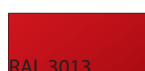
НА ВЫБОР	MODENA+ 450	MODENA+ 450M
Толщина ломтя в мм	9—18	9—12
Высота толкателя хлеба	Сверхнизкий (50 мм) Низкий (80 мм) Высокий (100 мм)	Misch (80 мм)
Тип мотора	230 В однофазный 230 В трехфазный 400 В трехфазный	400 В трехфазный
Выбор стандартных цветов*	•	•

ОПЦИИ	MODENA+ 450	MODENA+ 450M
Усиленный мотор	•	
Подъем на 4 см	•	•
Двойная толщина нарезки	•	
Счетчик ежедневной наработки	•	
Специальный цвет	•	•
Специальные ножи	•	

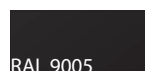
*СТАНДАРТНЫЕ ЦВЕТА



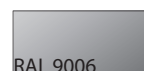
RAL 1015



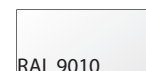
RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006



RAL 9010

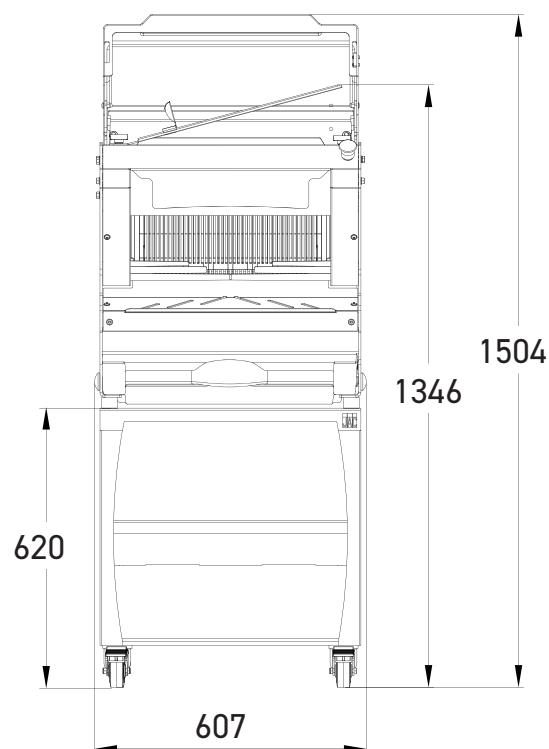
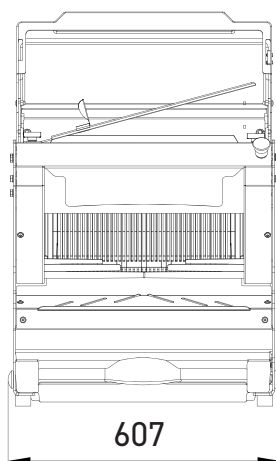
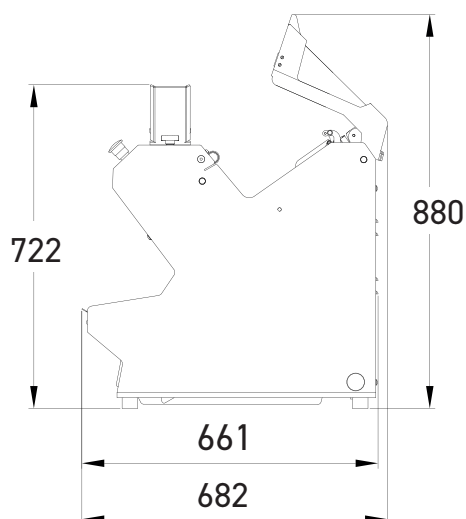
Автоматические хлеборезки рамочной конструкции

PICOMATIC Platinum

- ✓ Уменьшенные габариты
- ✓ Использование на прилавке или на подставке в зависимости от опции
- ✓ Цикл автоматической нарезки для простоты использования и оптимальной организации рабочего времени
- ✓ Отличная эргономика благодаря фронтальной загрузке
- ✓ Intelligent Slicing Concept (концепция интеллектуальной нарезки)



До 250 нарезок/час



Traditionally Innovative

www.jac-machines.com

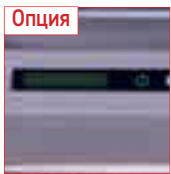
info@jac-machines.com



Intelligent Slicing Concept (концепция интеллектуальной нарезки) (патент JAC)
Система автоматического контроля нарезки хлеба в зависимости от его консистенции. Позволяет одинаково хорошо нарезать воздушный, хрустящий или плотный хлеб.



Задняя защитная крышка
Закрытие крышки запускает процесс нарезки, а ее открытие происходит автоматически после нарезки.



Опция
Экран для передачи сообщений
Информирует пользователя о периодах технического обслуживания и позволяет изменять параметры ISC (см. ISC/концепция интеллектуальной нарезки).



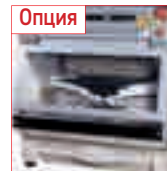
Версия со смазкой Система «М»
Система микронизированной смазки ножей для нарезки хлеба с высоким содержанием ржи или липкого мякиша. Система, разработанная компанией JAC, обеспечивает минимальный расход масла (120 мл/1000 буханок) и высокое качество нарезки.



Опция
Jacfix
Система удержания крошек.



Опция
Двойная толщина нарезки
Позволяет получить две различные толщины нарезки на одной и той же машине.




Опция
Передняя защитная крышка
Ее открытие в процессе нарезки приводит к останову машины.



Опция
Подставка на колесиках, два из которых с тормозом
Обеспечивает место для хранения и мобильность.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

	PICOMATIC 450	PICOMATIC 450M 
Максимальные размеры хлеба, см (Д x Ш x В)	44 x 30 x 18	44 x 29 x 18
Задняя защитная крышка	•	•
Мощность мотора, кВт	0,49	1,1
Масса нетто, кг	105	115
Тип ножа и размеры, мм	Сталь 13 x 0,5	Тефлоновый 13 x 0,5

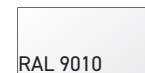
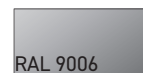
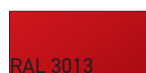
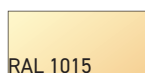
НА ВЫБОР

Толщина ломтя, мм	9–18	9–12
Высота толкателя хлеба	Сверхнизкий (50 мм) Низкий (80 мм) Высокий (100 мм)	Misch (80 мм)
Тип мотора	230 В, однофазный 230 В, трехфазный 400 В, трехфазный	400 В, трехфазный
Выбор стандартных цветов*	•	•

ОПЦИИ

Усиленный мотор	•	
Передняя защитная крышка	•	•
экран для передачи сообщений	•	•
Подставка на колесиках, два из которых с тормозом	•	•
Двойная толщина нарезки	•	
Специальный цвет	•	•
Специальные ножи	•	
Jacfix	•	•

* СТАНДАРТНЫЕ ЦВЕТА



Автоматические хлеборезки рамочной конструкции

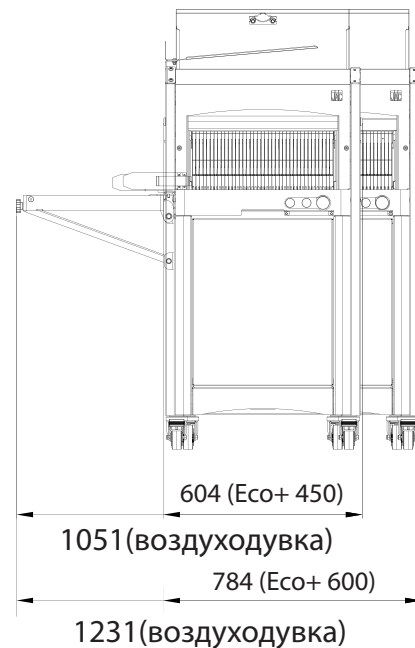
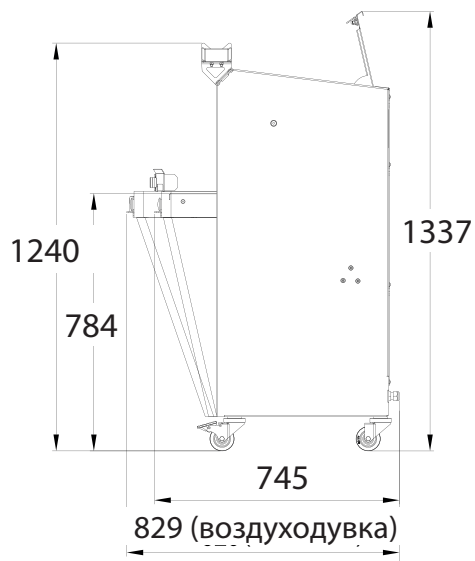
ECO+



- ✓ Максимальная безопасность благодаря задней крышке, запускающей процесс нарезки
- ✓ Съёмный и эргономичный бак для сбора крошек
- ✓ Цикл автоматической нарезки для простоты использования и оптимальной организации рабочего времени
- ✓ Благородные линии
- ✓ Бесшумная работа

ECO+ 450: До 250 нарезок/час

ECO+ 600: До 500 нарезок/час





Intelligent Slicing Concept (концепция интеллектуальной нарезки) (патент JAC)

Система автоматического контроля нарезки хлеба в зависимости от его консистенции. Позволяет одинаково хорошо нарезать воздушный, хрустящий или плотный хлеб.



Задняя защитная крышка

Закрытие крышки запускает процесс нарезки, а ее открытие происходит автоматически после нарезки.



Съемный бак для сбора крошек

Доступ к нему обеспечивается откидыванием передней дверцы при помощи гидроцилиндров. Емкость 18 л.



Опция

Двойная толщина нарезки

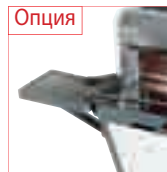
Позволяет получить две различные толщины нарезки на одной и той же машине.



Опция

Световое защитное ограждение

Расширенный доступ с сохранением оптимальной степени безопасности.



Опция

Складная воздуходувка для открывания пакетов

Позволяет сэкономить время при упаковке.




Версия со смазкой

Система микронизированной смазки ножей «М» для нарезки хлеба с высоким содержанием ржи или липкого мякиша.

Система, разработанная компанией JAC, обеспечивает минимальный расход масла (120 мл/1000 буханок) и высокое качество нарезки.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

	ECO+ 450	ECO+ 450M 	ECO+ 600
Максимальные размеры хлеба (ДхШхВ) в см	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16	60 x 31 x 16
Мощность мотора в кВт	0,49	11	0,49
Вес нетто в кг	165	175	180
Тип ножа и размеры в мм	Сталь 13 x 0,5	Тефлоновый 13 x 0,5	Сталь 13 x 0,7
Счетчик ежедневной наработки		•	

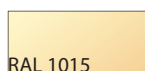
НА ВЫБОР

Толщина ломтя в мм	9—18	9—12	11—18
Высота толкателя хлеба	Сверхнизкий (50 мм) Низкий (80 мм) Высокий (100 мм)	Misch (80 мм)	Сверхнизкий (50 мм) Низкий (80 мм) Высокий (100 мм)
Тип мотора	230 В однофазный 230 В трехфазный 400 В трехфазный	400 В трехфазный	230 В однофазный 230 В трехфазный 400 В трехфазный
Выбор стандартных цветов*	•	•	•

ОПЦИИ

Усиленный мотор	•		•
Складная воздуходувка для открывания пакетов	•	•	•
Световое защитное ограждение	•	•	•
Подъем на 4 см	•	•	•
Переключатель давления	•	•	•
Двойная толщина нарезки	•		•
Счетчик ежедневной наработки	•		•
Специальный цвет	•	•	•
Специальные ножи	•		•

*СТАНДАРТНЫЕ ЦВЕТА



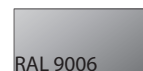
RAL 1015



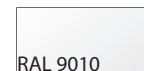
RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006



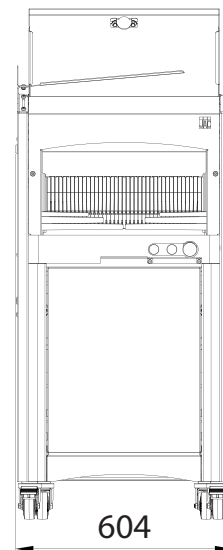
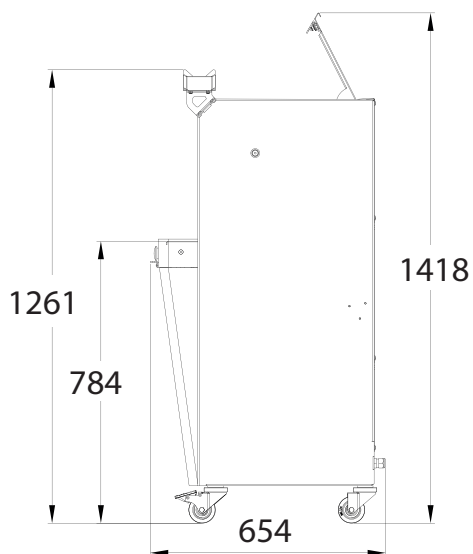
RAL 9010

Автоматические хлеборезки рамочной конструкции

FACE+

- ✓ Уменьшенная толщина для минимизации габаритов
- ✓ Максимальная безопасность благодаря задней крышке, запускающей процесс нарезки
- ✓ Съёмный и эргономичный бак для сбора крошек
- ✓ Цикл автоматической нарезки для простоты использования и оптимальной организации рабочего времени
- ✓ Бесшумная работа

До 250 нарезок/час





Intelligent Slicing Concept (концепция интеллектуальной нарезки) (патент JAC)

Система автоматического контроля нарезки хлеба в зависимости от его консистенции. Позволяет одинаково хорошо нарезать воздушный, хрустящий или плотный хлеб.



Задняя защитная крышка

Закрытие крышки запускает процесс нарезки, а ее открытие происходит автоматически после нарезки.



Съемный бак для сбора крошек

Доступ к нему обеспечивается откидыванием передней дверцы при помощи гидроцилиндров. Емкость 18 л.



Опция

Переключатель давления

Позволяет работать в режиме низкого, высокого давления или автоматической регулировки (ISC).



Опция

Световое защитное ограждение

Расширенный доступ с сохранением оптимальной степени безопасности.



Опция

Счетчик ежедневной наработки


Информирует пользователя о количестве нарезанных буханок для контроля периодов технического обслуживания.




Версия со смазкой

Система микронизированной смазки ножей «М» для нарезки хлеба с высоким содержанием ржи или липкого мякиша.

Система, разработанная компанией JAC, обеспечивает минимальный расход масла (120 мл/1000 буханок) и высокое качество нарезки.

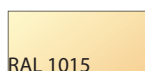
ХАРАКТЕРИСТИКИ	FACE+ 450	FACE+ 450M 
Максимальные размеры хлеба (ДхШхВ) в см	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16
Мощность мотора в кВт	0,49	11
Вес нетто в кг	155	160
Тип ножа и размеры в мм	Сталь 13 x 0,5	Тефлоновый 13 x 0,5
Счетчик ежедневной наработки		•

НА ВЫБОР	FACE+ 450	FACE+ 450M 
Толщина ломтя в мм	9—18	9—12
Высота толкателя хлеба	Сверхнизкий (50 мм) Низкий (80 мм) Высокий (100 мм)	Misch (80 мм)
Тип мотора	230 В однофазный 230 В трехфазный 400 В трехфазный	400 В трехфазный
Выбор стандартных цветов*	•	•

ОПЦИИ

Усиленный мотор	•	
Световое защитное ограждение	•	•
Подъем на 4 см	•	•
Переключатель давления	•	•
Счетчик ежедневной наработки	•	
Двойная толщина ломтя	•	
Специальный цвет	•	•
Специальные ножи	•	

*СТАНДАРТНЫЕ ЦВЕТА



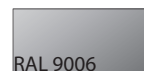
RAL 1015



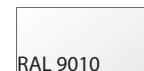
RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006



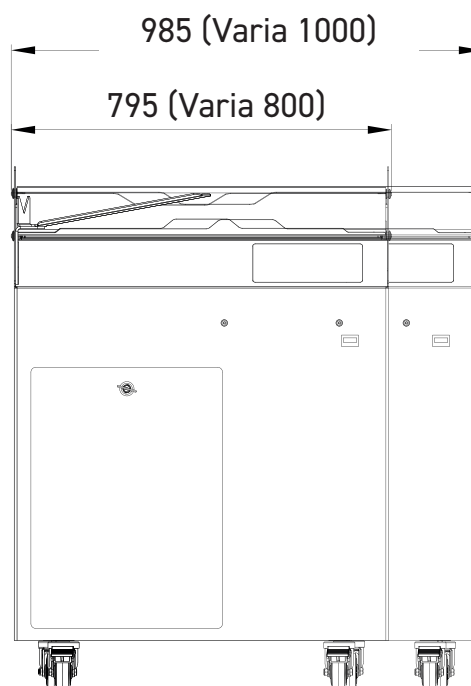
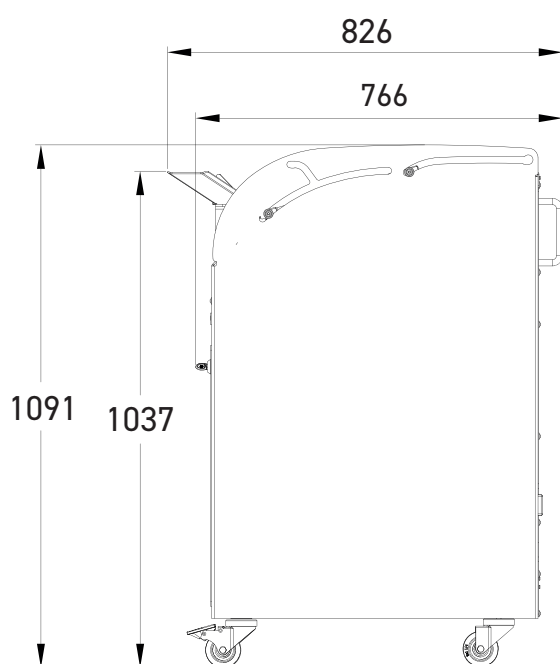
RAL 9010

Автоматические хлеборезки с дисковым ножом

VARIA PRO

- ✓ Выбор толщины ломтей
- ✓ Выбор количества ломтей, нарезка поштучно, половины буханки или всей буханки
- ✓ Максимальная безопасность
- ✓ Образцовая гигиена
- ✓ Обработанная нержавеющей сталь или окрашенная сталь
- ✓ Нарезка без масла

До 120 ломтей/минута



Traditionally Innovative

www.jac-machines.com

info@jac-machines.com



Автоматический захват
Удерживает буханку во время нарезки и обеспечивает безопасность при работе.
-Эргономика
-Простота использования
-Быстрота для пользователя.



Тефлоновый дисковый нож
Препятствует прилипанию и обеспечивает аккуратную нарезку любого типа хлеба.



Панель управления
Предлагает пользователю выбор толщины и количества ломтей.
-От 5 до 25 мм*
-Нарезка поштучно, половины буханки или всей буханки.



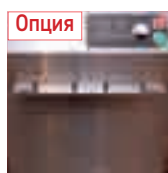
Съемный бак для сбора крошек
Из легкого материала.
Емкость 18 л.



Защитная крышка
Блокируется в процессе нарезки, закрывает доступ к ножам.



Сенсорная клавиатура
Обеспечивает простоту и скорость использования.



Держатель для пакетов
Облегчает упаковку хлеба.

* Толщина определяется в зависимости от типа хлеба.

ХАРАКТЕРИСТИКИ	VARIA PRO 800	VARIA PRO 1000
Размеры входного канала, см (Д x Ш x В)	36 x 28,5 x 16	43 x 28,5 x 16
Толщина ломтя, мм	Выбор от 5 до 25*	Выбор от 5 до 25*
Тип мотора	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный
Мощность мотора, кВт	1,1	1,1
Масса нетто, кг	220	230
Режим чистки	•	•
Тип ножа и размеры, мм	Тефлоновый Ø 420	Тефлоновый Ø 420

НА ВЫБОР

Выбор стандартных цветов (недоступен для моделей из нержавеющей стали)**	•	•
--	---	---

ОПЦИИ

Корпус из нержавеющей стали	•	•
Сенсорная клавиатура	•	•
Держатель для пакетов	•	•
Поддержка круглых пирогов	•	•
Тип мотора: 60 Гц	•	•
Специальный цвет (недоступен для моделей из нержавеющей стали)	•	•

**СТАНДАРТНЫЕ ЦВЕТА



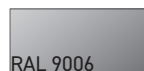
RAL 1015



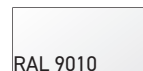
RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006



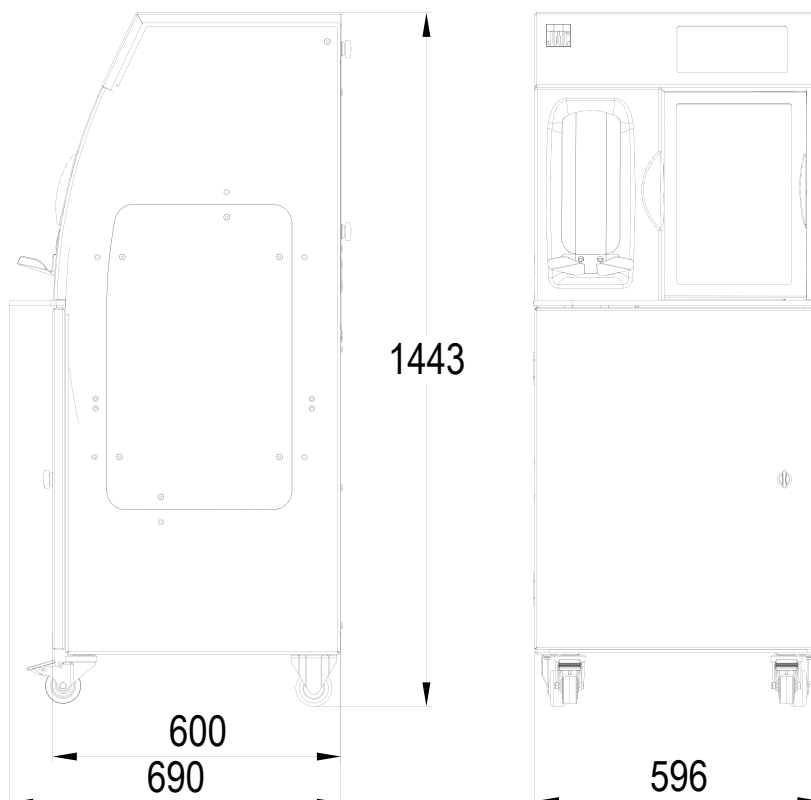
RAL 9010

Автоматические хлеборезки с дисковым ножом

SLIMPRO

- ✓ Самая компактная модель на рынке благодаря системе вертикальной нарезки
- ✓ Выбор толщины ломтей от 5 до 25 мм
- ✓ Выбор количества ломтей, нарезка поштучно, половины буханки или всей буханки
- ✓ Максимальная безопасность
- ✓ Образцовая гигиена
- ✓ Обработанная нержавеющей сталь или окрашенная сталь
- ✓ Нарезка без масла

110–130 ломтей в минуту



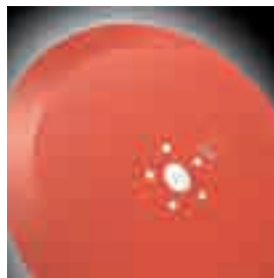
Traditionally Innovative

www.jac-machines.com

info@jac-machines.com



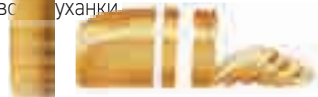
Автоматический захват
Удерживает буханку во время нарезки и обеспечивает безопасность при работе.
-Эргономика
-Простота использования
-Быстрота для пользователя.



Тефлоновый дисковый нож
Препятствует прилипанию и обеспечивает аккуратную нарезку любого типа хлеба.



Сенсорная клавиатура
Обеспечивает простоту и скорость использования.
Предлагает пользователю выбор толщины и количества ломтей.
-От 5 до 25 мм*
-Нарезка поштучно, половины буханки или всего хлеба.



Идеальный уход и максимальная гигиена
Облегченный уход благодаря наличию режима очистки, доступного с сенсорного интерфейса. В режиме очистки открывается доступ к различным частям машины, требующим регулярного ухода. Бак для крошек, расположенный за передней дверцей, служит для сбора мелких и крупных крошек, образующихся во время нарезки.



Защитная крышка
Блокируется в процессе нарезки, закрывает доступ к ножам. Таким образом, обеспечивается максимальный уровень безопасности и полностью исключается вероятность несчастных случаев.



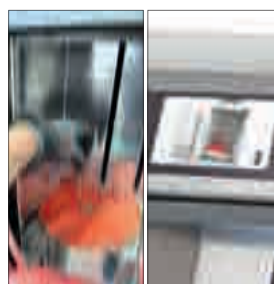
Вертикальная упаковка пакетов
Облегчает размещение и упаковку хлеба.

* Толщина определяется в зависимости от типа хлеба.



Возможность нарезки любого типа хлеба

- Хлеб длиной до 42, шириной до 25 и высотой до 20 см.
- Еще горячий хлеб.
- Хлеб с плотным, липким или воздушным мякишем.



Простота мелкого ремонта
Замена ножей упрощена наличием специально предусмотренного режима, обеспечивающего доступ к ножам через переднюю часть машины.

При обнаружении машиной дефекта, препятствующего завершению цикла нарезки, сенсорный интерфейс предложит наглядное и автономное решение возникшей проблемы.

SLIM

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры входного канала, см (Д x Ш x В)	42 x 25 x 16
Толщина ломтя, мм	Выбор от 5 до 25*
Мощность мотора, кВт	1,1
Масса нетто, кг	210
Сенсорная клавиатура	•
Подсветка зоны нарезки	•
Тип ножа и размеры, мм	Тефлоновый Ø 260
Режим очистки	•

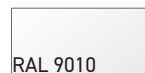
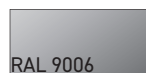
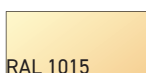
НА ВЫБОР

Выбор стандартных цветов (недоступен для моделей из нержавеющей стали)**	•
Тип мотора	230 В, однофазный 230 В, трехфазный 400 В, трехфазный

ОПЦИИ

Корпус из нержавеющей стали	•
Фронтальный держатель пакетов	•
Отделение для пакетов	•
Упаковка в виде деревянного ящика	•
Специальный цвет (недоступен для моделей из нержавеющей стали)	•

**СТАНДАРТНЫЕ ЦВЕТА

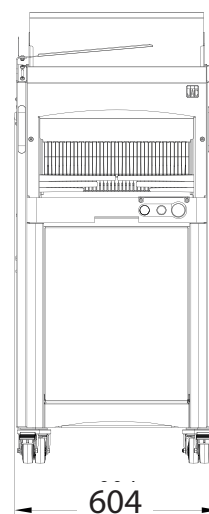
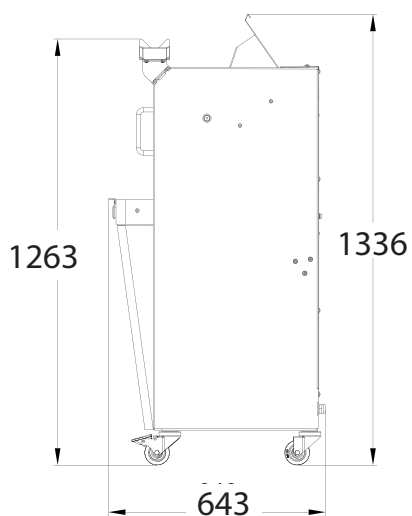


Хлеборезки рамочной конструкции класса самообслуживания

SELF+

- ✓ Уменьшенная толщина для минимизации габаритов
- ✓ Простота использования благодаря задней крышке, запускающей цикл нарезки
- ✓ Съемный и эргономичный бак для сбора крошек
- ✓ Рукоятки, которые облегчают выполнение операций на машине
- ✓ Буфер для защиты машины

До 250 нарезок/час



Traditionally Innovative

www.jac-machines.com

info@jac-machines.com



Intelligent Slicing Concept (концепция интеллектуальной нарезки) (патент JAC)

Система автоматического контроля нарезки хлеба в зависимости от его консистенции. Позволяет одинаково хорошо нарезать воздушный, хрустящий или плотный хлеб.



Буфер

Обеспечивает защиту машины.



Задняя защитная крышка

Закрытие крышки запускает процесс нарезки, в ходе нарезки крышка остается механически и электрически заблокированной.



Опция

Счетчик ежедневной наработки

Информирует пользователя о количестве нарезанных буханок для контроля периодов технического обслуживания.



Съемный бак для сбора крошек

Доступ к нему обеспечивается откидыванием передней дверцы при помощи гидроцилиндров. Идеальная безопасность. Емкость 18 л.



Опция

Подъем на 4 см

Создает удобные условия для работы операторов с высоким ростом.

SELF+ 450

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимальные размеры хлеба (ДхШхВ) в см	44 x 31 x 18
Мощность мотора в кВт	0,49
Вес нетто в кг	155
Тип ножа и размеры в мм	Сталь 13 x 0,5

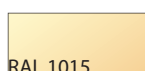
НА ВЫБОР

Толщина ломтя в мм	9 — 16
Высота толкателя хлеба	Сверхнизкий (50 мм) Низкий (80 мм) Высокий (100 мм)
Тип мотора	230 В однофазный 230 В трехфазный 400 В трехфазный
Выбор стандартных цветов*	•

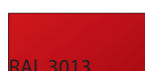
ОПЦИИ

Усиленный мотор	•
Подъем на 4 см	•
Инструкция с пояснениями	•
Счетчик ежедневной наработки	•
Обнуление счетчика ежедневной наработки	•
Специальный цвет	•
Специальные ножи	•

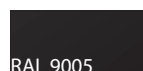
*СТАНДАРТНЫЕ ЦВЕТА



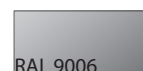
RAL 1015



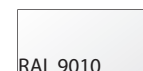
RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006



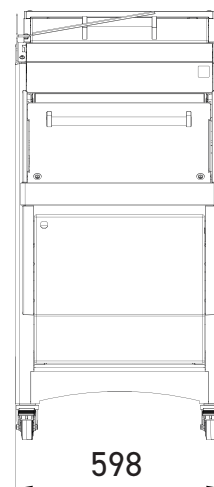
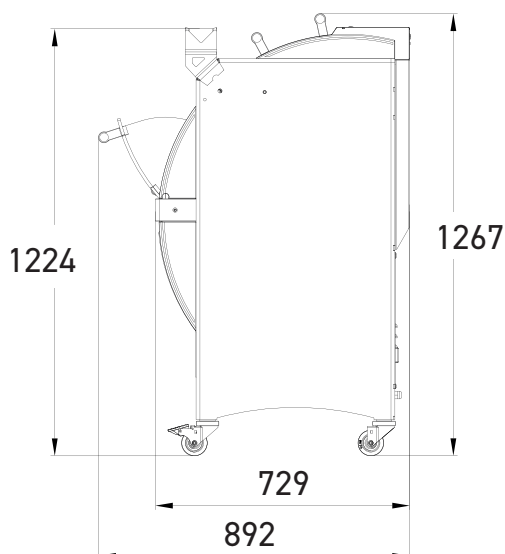
RAL 9010

Хлеборезки рамочной конструкции класса самообслуживания

NEW SELF

- ✓ Максимальная безопасность благодаря двойной крышке, которая блокируется в процессе нарезки
- ✓ Съёмный и эргономичный бак для сбора крошек
- ✓ Цикл автоматической нарезки для простоты использования
- ✓ Ясная и четкая инструкция по применению
- ✓ Буфер для защиты машины

До 250 нарезок/час





Intelligent Slicing Concept (концепция интеллектуальной нарезки) (патент JAC)
Система автоматического контроля нарезки хлеба в зависимости от его консистенции. Позволяет одинаково хорошо нарезать воздушный, хрустящий или плотный хлеб.



Передняя защитная крышка
Заблокирована в процессе нарезки для обеспечения максимальной безопасности.



Задняя защитная крышка
Закрытие крышки запускает процесс нарезки, в ходе нарезки крышка остается механически и электрически заблокированной.



Версия со смазкой Система «М»

Система микронизированной смазки ножей для нарезки хлеба с высоким содержанием ржи или липкого мякиша. Система, разработанная компанией JAC, обеспечивает минимальный расход масла (120 мл/1000 буханок) и высокое качество нарезки.



Jacfix

Система удерживания ломтей в конце нарезки позволяет легче собирать хлеб.



Съемный бак для сбора крошек
Доступ к нему обеспечивается откидыванием передней дверцы с идеальной безопасностью. Емкость 25 л.



JAC STOP (патент JAC)

На выходе хлеба ломти собираются для удобства извлечения. Опция, предназначенная для определенных типов хлеба: проконсультируйтесь с JAC

Опция Инструкция с пояснениями



ХАРАКТЕРИСТИКИ

	NEW SELF 450	NEW SELF 450M
Максимальные размеры хлеба, см (Д x Ш x В)	44 x 31 x 16	44 x 30 x 16
Мощность мотора, кВт	0,49	1,1
Масса нетто, кг	210	220
Тип ножа и размеры, мм	Сталь 13 x 0,5	Тефлоновый 13 x 0,5
JAC FIX	•	•

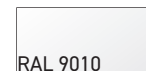
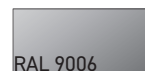
НА ВЫБОР

Толщина ломтя, мм	9–18	9–12
Высота толкателя хлеба	Сверхнизкий (50 мм) Низкий (80 мм) Высокий (100 мм)	Misch (80 мм)
Тип мотора	230 В, однофазный 230 В, трехфазный 400 В, трехфазный	400 В, трехфазный
Выбор стандартных цветов*	•	•

ОПЦИИ

Усиленный мотор	•	
JAC STOP	•	•
Подъем на 4 см	•	•
Инструкция с пояснениями	•	•
Счетчик ежедневной наработки	•	•
Специальный цвет	•	•
Специальные ножи	•	

* СТАНДАРТНЫЕ ЦВЕТА

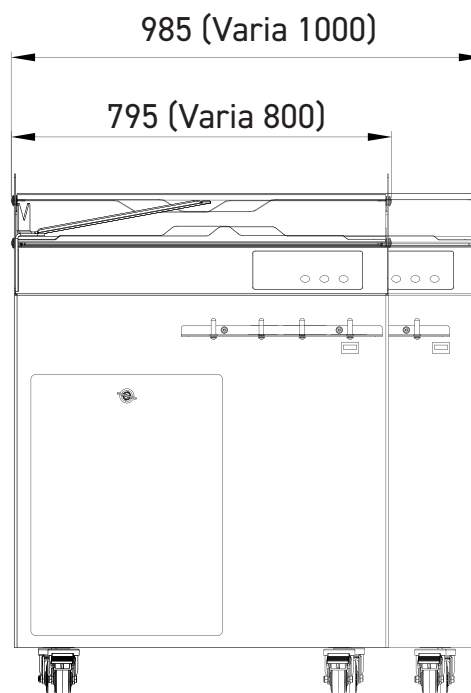
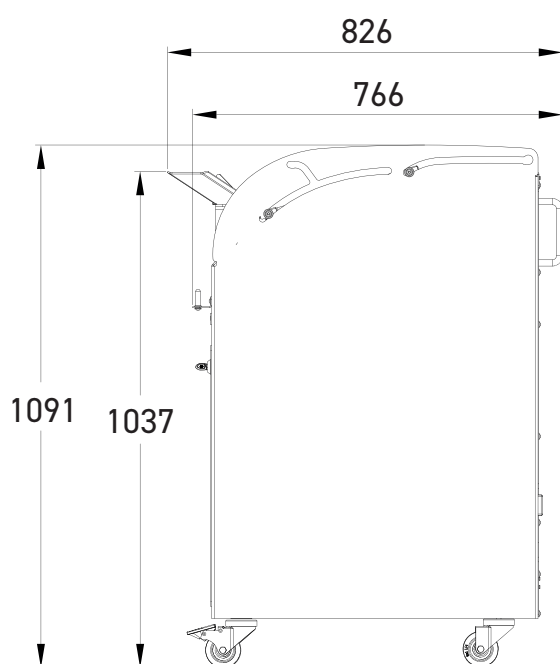


Хлеборезки с дисковым ножом класса самообслуживания

VARIA *SELF*

- ✓ Предварительно программируемый выбор толщины ломтей
- ✓ Максимальная безопасность
- ✓ Образцовая гигиена
- ✓ Обработанная нержавеющей сталь или окрашенная сталь
- ✓ Нарезка без масла

До 120 ломтей/минута



Traditionally Innovative

www.jac-machines.com

info@jac-machines.com



Автоматический захват
 Удерживает буханку во время нарезки и обеспечивает безопасность при работе.
 -Эргономика
 -Простота использования
 -Быстрота для пользователя.



Тефлоновый дисковый нож
 Препятствует прилипанию и обеспечивает аккуратную нарезку любого типа хлеба.



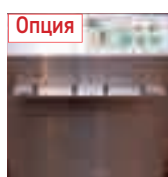
Панель управления
 Предлагает пользователю выбор толщины от 5 до 25 мм*.



Съемный бак для сбора крошек
 Из легкого материала.
 Емкость 18 л.



Защитная крышка
 Блокируется в процессе нарезки, закрывает доступ к ножам.



Опция

Держатель для пакетов
 Облегчает упаковку хлеба.

* Толщина определяется в зависимости от типа хлеба.

Опция Инструкция с пояснениями



ХАРАКТЕРИСТИКИ

	VARIA SELF 800	VARIA SELF 1000
Размеры входного канала, см (Д x Ш x В)	36 x 28,5 x 16	43 x 28,5 x 16
Толщина ломтя, мм	Выбор от 5 до 25*	Выбор от 5 до 25*
Тип мотора	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный
Мощность мотора, кВт	1,1	1,1
Масса нетто, кг	220	230
Режим чистки	•	•
Тип ножа и размеры, мм	Тефлоновый Ø 420	Тефлоновый Ø 420

НА ВЫБОР

Выбор стандартных цветов (недоступен для моделей из нержавеющей стали)**

•

•

ОПЦИИ

Корпус из нержавеющей стали	•	•
Держатель для пакетов	•	•
Инструкция с пояснениями	•	•
Поддержка круглых пирогов	•	•
Специальный цвет (недоступен для моделей из нержавеющей стали)	•	•

**СТАНДАРТНЫЕ ЦВЕТА



RAL 1015



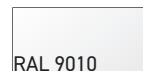
RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006



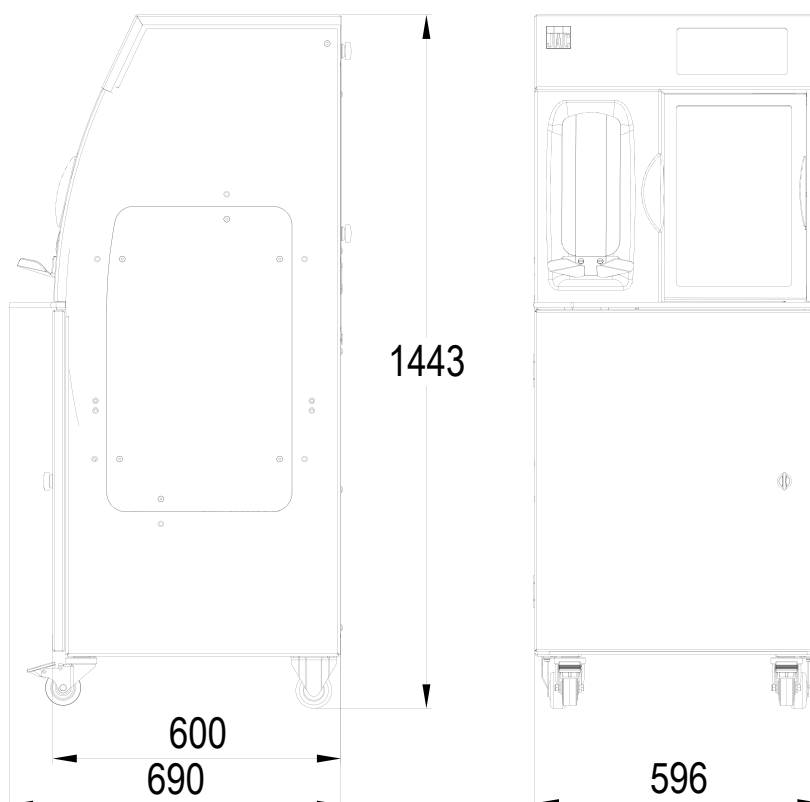
RAL 9010

Хлеборезки с дисковым ножом класса самообслуживания

SLIMSELF

- ✓ Самая компактная модель на рынке благодаря системе вертикальной нарезки
- ✓ Выбор толщины ломтей от 5 до 25 мм
- ✓ Максимальная безопасность
- ✓ Образцовая гигиена
- ✓ Обработанная нержавеющая сталь или окрашенная сталь
- ✓ Нарезка без масла

110–130 ломтей в минуту



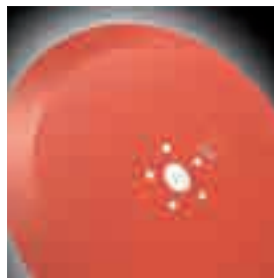
Traditionally Innovative

www.jac-machines.com

info@jac-machines.com



Автоматический захват
 Удерживает буханку во время нарезки и обеспечивает безопасность при работе.
 -Эргономика
 -Простота использования
 -Быстрота для пользователя.



Тефлоновый дисковый нож
 Препятствует прилипанию и обеспечивает аккуратную нарезку любого типа хлеба.



Панель управления
 Предлагает пользователю выбор толщины от 5 до 25 мм*.



Идеальный уход и максимальная гигиена
 Облегченный уход благодаря наличию режима очистки, доступного с сенсорного интерфейса. В режиме очистки открывается доступ к различным частям машины, требующим регулярного ухода. Бак для крошек, расположенный за передней дверцей, служит для сбора мелких и крупных крошек, образующихся во время нарезки.



Защитная крышка
 Блокируется в процессе нарезки, закрывает доступ к ножам. Таким образом, обеспечивается максимальный уровень безопасности и полностью исключается вероятность несчастных случаев.



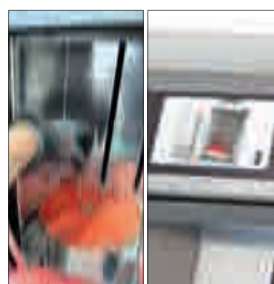
Вертикальная упаковка пакетов
 Облегчает размещение и упаковку хлеба.

* Толщина определяется в зависимости от типа хлеба.



Возможность нарезки любого типа хлеба

- Хлеб длиной до 42, шириной до 25 и высотой до 20 см.
- Еще горячий хлеб.
- Хлеб с плотным, липким или воздушным мякишем.



Простота мелкого ремонта
 Замена ножей упрощена наличием специально предусмотренного режима, обеспечивающего доступ к ножам через переднюю часть машины.

При обнаружении машиной дефекта, препятствующего завершению цикла нарезки, сенсорный интерфейс предложит наглядное и автономное решение возникшей проблемы.

SLIM

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры входного канала, см (Д x Ш x В)	42 x 25 x 16
Толщина ломтя, мм	Выбор от 5 до 25*
Мощность мотора, кВт	1,1
Масса нетто, кг	210
Сенсорная клавиатура	•
Подсветка зоны нарезки	•
Тип ножа и размеры, мм	Тефлоновый Ø 260
Режим очистки	•

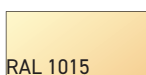
НА ВЫБОР

Выбор стандартных цветов (недоступен для моделей из нержавеющей стали)**	•
Тип мотора	230 В, однофазный 230 В, трехфазный 400 В, трехфазный

ОПЦИИ

Корпус из нержавеющей стали	•
Фронтальный держатель пакетов	•
Отделение для пакетов	•
Упаковка в виде деревянного ящика	•
Специальный цвет (недоступен для моделей из нержавеющей стали)	•

**СТАНДАРТНЫЕ ЦВЕТА



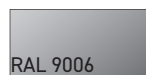
RAL 1015



RAL 3013



RAL 9005



RAL 9006



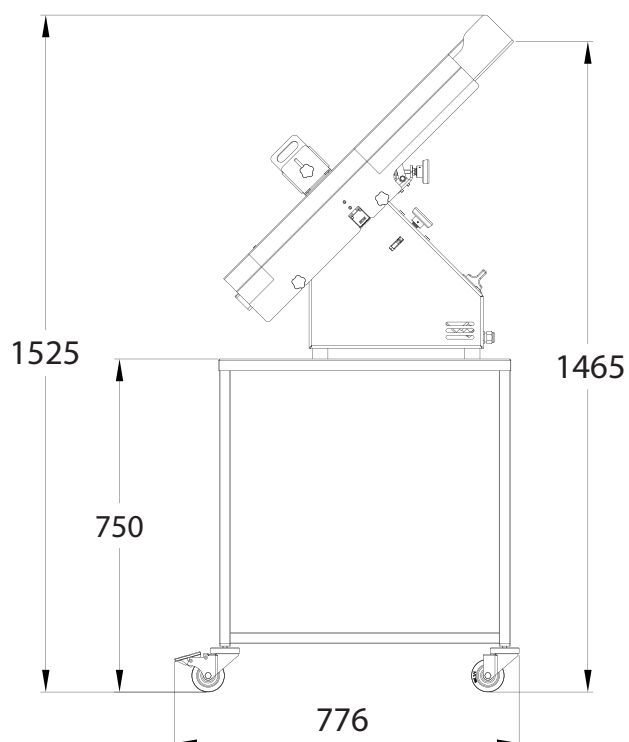
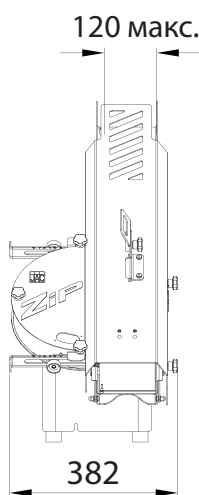
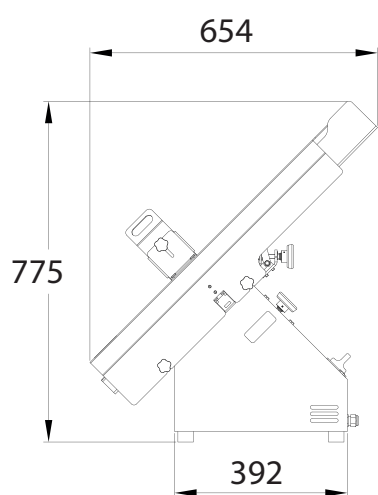
RAL 9010

Хлеборезка с горизонтальной нарезкой

ZIP

- ✓ Производительность
- ✓ Максимальная безопасность
- ✓ Образцовая гигиена
- ✓ Корпус из нержавеющей стали
- ✓ Многофункциональность

До 2000 нарезок/час



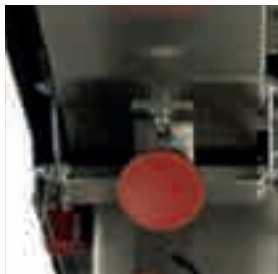
Traditionally Innovative

www.jac-machines.com

info@jac-machines.com



Регулировка туннеля для нарезки
Регулируемый по высоте и ширине, туннель позволяет удерживать несколько типов буханок для аккуратной и точной нарезки.



Регулировка ножа
Позволяет регулировать высоту и глубину нарезки хлеба.



Щиток из нержавеющей стали
Установленный на выходе нарезки, он предотвращает случайное попадание пальцев.



Подставка из нержавеющей стали



Баки для сбора хлебобулочных изделий



Тележка для баков на колесиках

ХАРАКТЕРИСТИКИ		ZIP
Минимальные/максимальные размеры хлеба (ШхВ) в см	60 x 60/120 x 80	
Тип мотора	230 В однофазный	
Мощность мотора в кВт	0,49	
Вес нетто в кг	35	
Тип ножа и размеры в мм	Сталь Ø 300	

ОПЦИИ

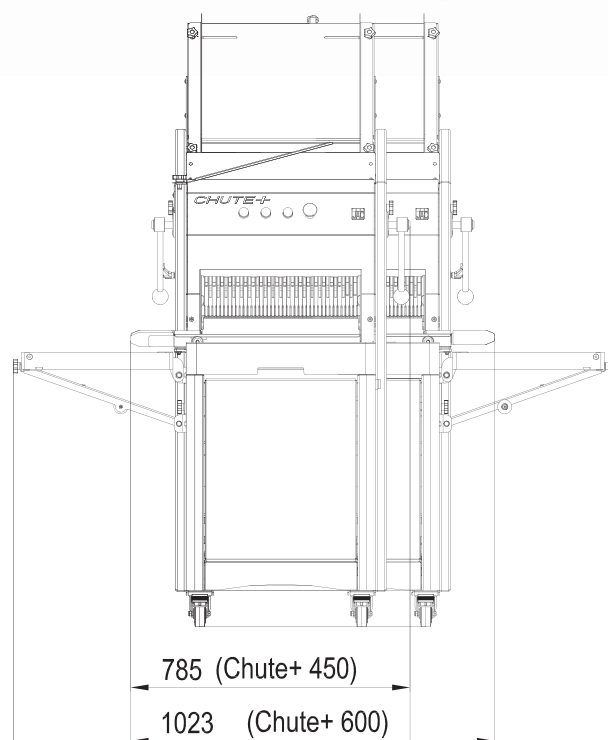
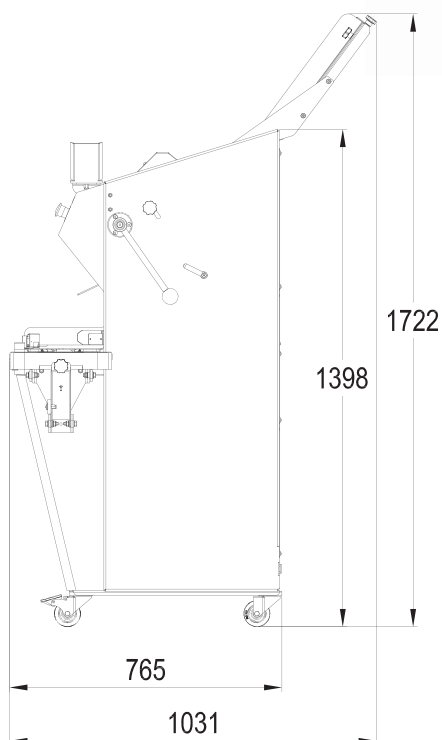
Подставка из нержавеющей стали	•
Тележка для баков	•
Два бака для сбора хлебобулочных изделий	•

Хлеборезки с непрерывной нарезкой

CHUTE+

- ✓ Предназначена для нарезки бескоркового хлеба
- ✓ Максимальная производительность благодаря непрерывному циклу
- ✓ Уменьшенные габариты
- ✓ Экономичная
- ✓ Эргономика благодаря фронтальной загрузке

До 500 нарезок/час



Traditionally Innovative

www.jac-machines.com

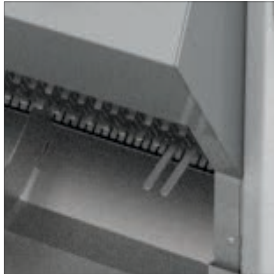
info@jac-machines.com



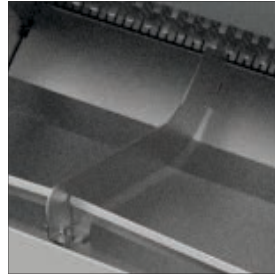
Загрузочная рампа
Оборудована боковыми направляющими, увеличивает объем загрузки.



Съемный бак для сбора крошек
Доступ к нему обеспечивается откидыванием передней дверцы при помощи гидроцилиндров. Емкость 18 л.



Регулируемый пресс для буханок
Позволяет регулировать давление на буханку, чтобы обеспечить качественную, аккуратную и точную нарезку.



Направляющие для буханок на выходе



Боковой рычаг
Позволяет выполнять нарезку последней буханки в полной безопасности.



Опция

Двойная толщина нарезки
Позволяет получить две различные толщины нарезки на одной и той же машине.



Опция

Складная воздуходувка для открывания пакетов
Позволяет сэкономить время при упаковке.



Опция

Chute+ 600
Две складных воздуходувки для открывания пакетов
Позволяет сэкономить время при упаковке.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

	CHUTE+ 450	CHUTE+ 600
Максимальные размеры хлеба, см (Д x В)	44 x 16	59 x 16
Мощность мотора, кВт	0,49	0,49
Масса нетто, кг	230	230
Тип ножа и размеры, мм	Сталь 10x0,5	Сталь 10x0,5

НА ВЫБОР

Толщина ломтя, мм	11–18	11–18
Тип мотора	230 В, однофазный 230 В, трехфазный 400 В, трехфазный	230 В, однофазный 230 В, трехфазный 400 В, трехфазный

ОПЦИИ

Усиленный мотор	•	•
Складная воздуходувка для открывания пакетов	•	•
Две складных воздуходувки для открывания пакетов		•
Двойная толщина нарезки		•
Специальные ножи	•	

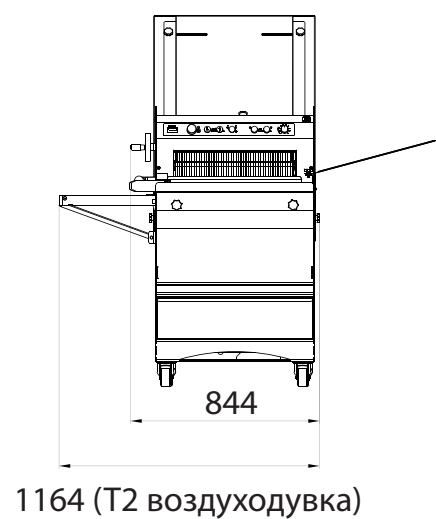
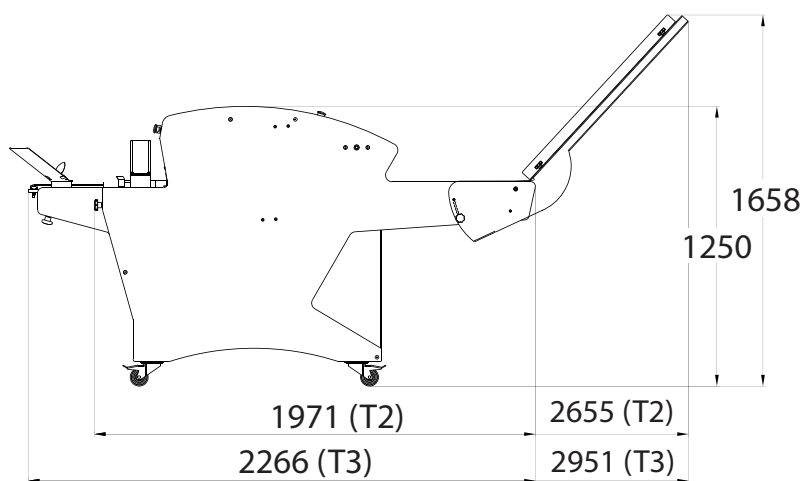
Хлеборезки с непрерывной нарезкой

FULL

- ✓ Непрерывная нарезка всех типов хлеба
- ✓ Высокая производительность благодаря ленте с механизированным приводом
- ✓ Бесспорная прочность
- ✓ Регулируемая каденция производства



До 1000 нарезок/час





Передняя панель управления
Механизированная регулировка высоты верхней ленты (высота буханок). Счетчик наработанных часов, расположенный на передней стороне управления, позволяет точно регистрировать время работы.



Full 520 T2

Складная воздуходувка для открывания пакетов
Позволяет сэкономить время при упаковке.



Задняя загрузочная лента
Обеспечивает непрерывную равномерную нарезку, благодаря регулируемым боковым направляющим.

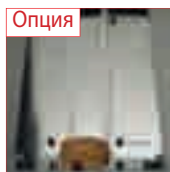


Full 520 T3

Механизированная отводящая лента
Оснащена регулируемыми направляющими для обеспечения удерживания буханки после нарезки.



Регулятор скорости
Позволяет регулировать скорость нарезки в зависимости от типа хлеба.



Загрузочная рампа
Оборудована боковыми направляющими, увеличивает объем загрузки.



2 бака для сбора крошек
Емкость каждого 33 л.

ХАРАКТЕРИСТИКИ	FULL 520 T2	FULL 520 T3
Максимальные размеры хлеба (ДхВ) в см	52 x 16	52 x 16
Складная воздуходувка для открывания пакетов	•	
Механизированная отводящая лента		•
Мощность мотора в кВт	11	11
Вес нетто в кг	365	385
Тип ножа и размеры в мм	Сталь 13 x 0,7	Сталь 13 x 0,7

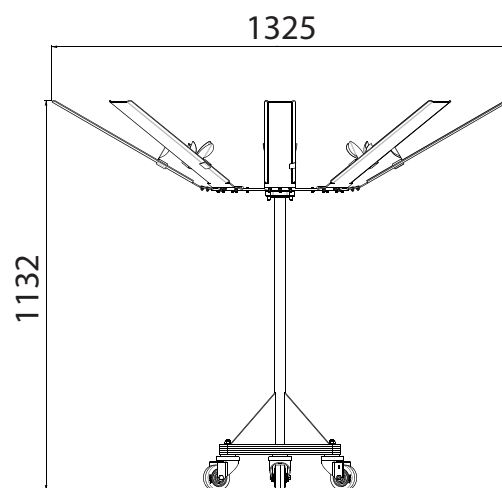
НА ВЫБОР	FULL 520 T2	FULL 520 T3
Толщина ломтя в мм	11—18	11—18
Тип мотора	230 В трехфазный 400 В трехфазный	230 В трехфазный 400 В трехфазный

ОПЦИЯ

Загрузочная рампа	•	•
Специальные ножи	•	•

Турникет для упаковки в пакеты

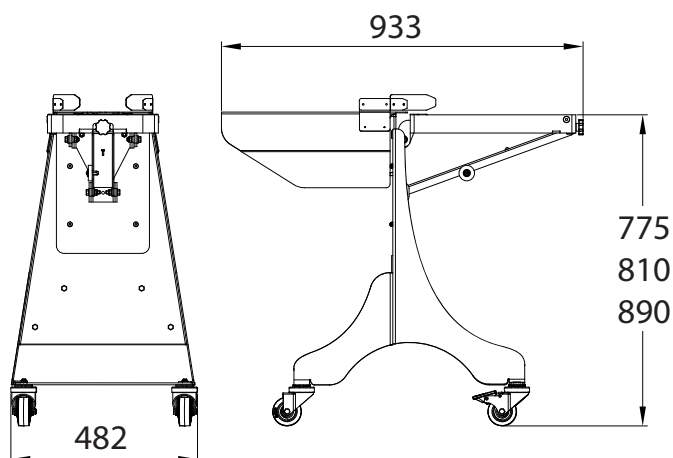
Позволяет быстро упаковывать несколько буханок.



Размеры (в мм)

Складная воздуходувка для открывания пакетов

Дополнительная мобильная воздуходувка.



Размеры (в мм)

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип мотора

| 230 В однофазный |

Мы помогаем вам правильно выбрать толкатель хлеба и ножи

Качество нарезки, которое вы получите впоследствии от машины JAC, зависит от правильно сделанного выбора непосредственно перед покупкой хлеборезки ...

Безупречная нарезка будет зависеть от следующих факторов: правильного соотношения высоты толкателя хлеба с высотой хлебобулочного изделия; вида ножей в зависимости от свойств хлеба, консистенции мякиша и типа корки; мощности двигателя, который обеспечит работу механизмов наряду с непрерывной подачей хлеба на протяжении процесса нарезки.

Определите параметры хлеба



Определите среднюю высоту вашего хлеба. Таким образом вы сможете выбрать нужную высоту толкателя хлеба. Это позволит в свою очередь обеспечить правильную подачу хлеба к режущей поверхности без его излишней деформации. В ваших интересах выбрать наиболее универсальный тип толкателя.

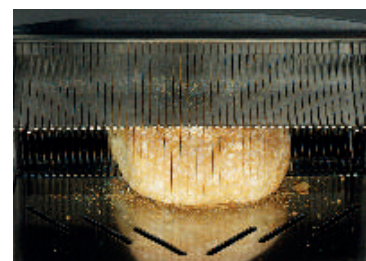


Оцените силу сопротивления, оказываемую на хлеб ножами...здесь входят в расчет следующие показатели: корка твердая или же чрезмерно твердая, мякиш рыхлый или же слишком клейкий, желаемая толщина ломтя и т.д.



Это позволит вам выбрать вид ножей, которыми хлеборезка будет укомплектована, впоследствии обеспечив вам четкость нареза и чистоту самих ножей. Одновременно это укажет вам на возможную целесообразность в отношении оснащения толкателя хлеба системой автоматической смазки.

Процесс нарезки и ее качество обеспечиваются за счет равномерной, устойчивой подачи хлеба ч-з режущую поверхность. Следовательно, очень важно серьезно подходить к выбору соответствующего типа мотора, что впоследствии должно обеспечить наиболее оптимальный процесс эксплуатации машины.



Обычный толкатель
Стандартный мотор: 0,49 кВт
Усиленный мотор: 1,1 кВт (опция)

Толкатель со смазкой
Полуавтоматическая хлеборезка: мотор 1,1 кВт
Автоматическая хлеборезка : мотор 1,5 кВт

ВЫСОТА БУХАНОК

ОБЫЧНАЯ КОРКА / ОБЫЧНЫЙ МЯКИШ



40 мм > 80 мм



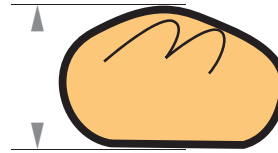
СВЕРХНИЗКИЙ — 50 мм



13 мм



70 мм > 130 мм



Стандартная конфигурация

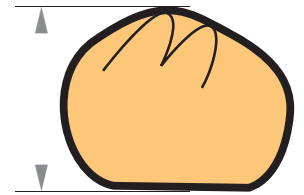
НИЗКИЙ — 80 мм



13 мм



90 мм > 160 мм



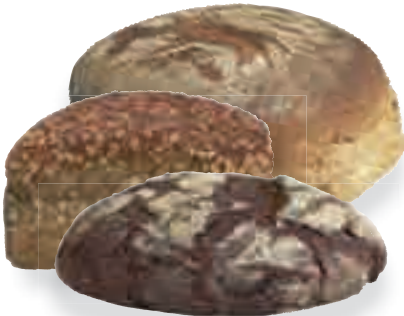
ВЫСОКИЙ — 100 мм



13 мм



ТВЕРДАЯ КОРКА / ПЛОТНЫЙ МЯКИШ



СВЕРХНИЗКИЙ — 50 мм



В качестве опции
усиленный мотор



13 мм



В качестве опции
13 мм тефлон®



НИЗКИЙ — 80 мм



В качестве опции
усиленный мотор



13 мм



В качестве опции
13 мм тефлон®



ВЫСОКИЙ — 100 мм



В качестве опции
усиленный мотор



13 мм



В качестве опции
13 мм тефлон®



ТВЕРДАЯ КОРКА / И ЛИПКИЙ МЯКИШ
КОНФИГУРАЦИЯ MISCH (СИСТЕМА СМАЗКИ)



Misch — 80 мм



усиленный мотор



13 мм тефлон®



Misch — 80 мм



усиленный мотор



13 мм тефлон®



Misch — 80 мм



усиленный мотор



13 мм тефлон®

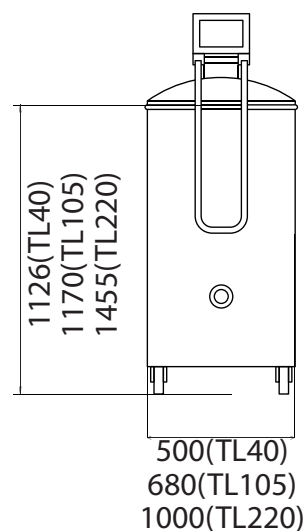
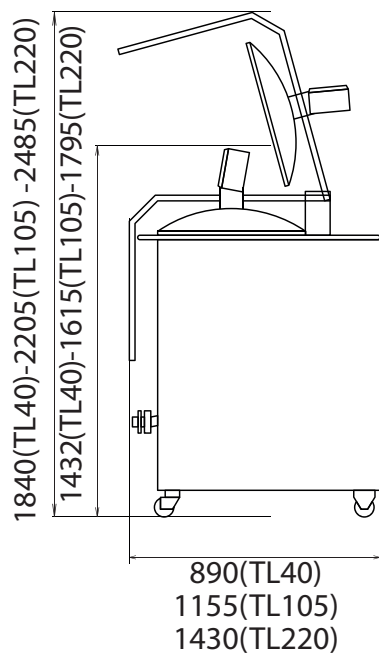


TRADILEVAIN

- ✓ Обеспечивает однородность и стабильность закваски
- ✓ Простое применение и легкая чистка
- ✓ Конструкция и корпус из нержавеющей стали
- ✓ Эксклюзивная система смешивания



От 40 до 220 литров/цикл





Панель управления
 Позволяет контролировать и настраивать конфигурацию циклов смешивания, ферментации и консервации. Информировывает пользователя о процессе прохождения циклов.



Два выхода для слива
 Высоко расположенный выпускной клапан обеспечивает сохранение минимального резервного объема закваски. Низкий выход обеспечивает полный слив.

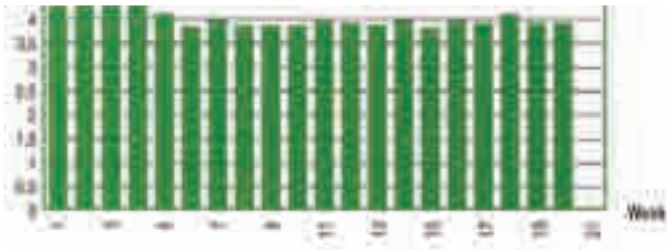


Эксклюзивная система смешивания
 С программным управлением для обеспечения идеального процесса перемешивания. Погружной винт позволяет сократить до минимума операции по чистке и обслуживанию.

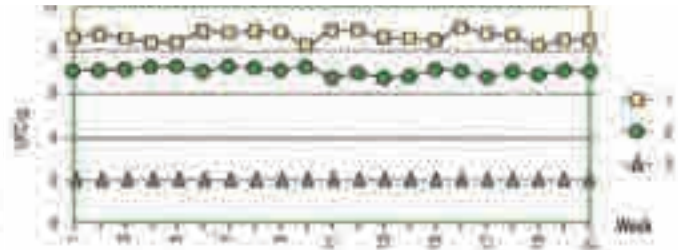


Герметичная крышка
 Оснащенный съемным герметичным уплотнением, ферментатор Tradilevain гарантирует высокую стабильность закваски.

Стабильность pH в течение долгого времени



Стабильность баланса микрофлоры в течение долгого времени



ХАРАКТЕРИСТИКИ

	TL40	TL105	TL220
Полезный объем в л	40	105	220
Вместимость кюветы в л	80	210	450
Мощность мотора в кВт	1,6	3,6	6,25
Вес нетто в кг	200	290	420

НА ВЫБОР

Тип мотора	230 В трехфазный 400 В трехфазный	230 В трехфазный 400 В трехфазный	230 В трехфазный 400 В трехфазный

DIV DIV-R

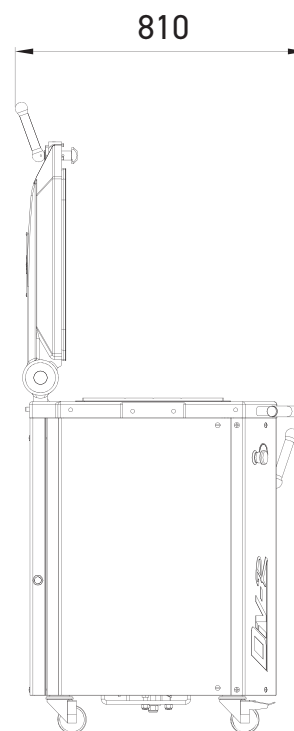
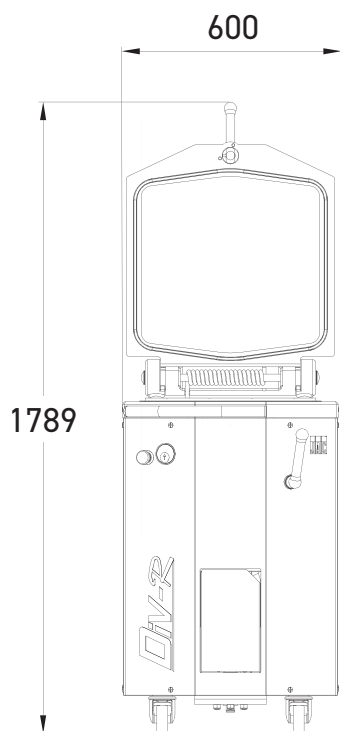
- ✓ Увеличение производительности
- ✓ Упрощенная чистка
- ✓ Бесшумная работа (-65 дБ)
- ✓ Регулировка давления (только на DiV-R)
- ✓ Отделка из нержавеющей стали
- ✓ 16 или 20 порций

До 900 единиц/час



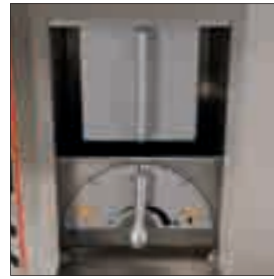
DIV ●

DIV-R ■





Заточенные ножи из нержавеющей стали
С автоматическим подъемом для удобного обслуживания.



DIV-R

Регулируемое давление
Предотвращает выделение газов, содержащихся в тесте.



DIV/DIV-R ■

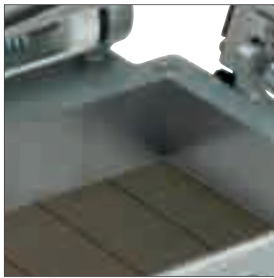


В результате этой очень устойчивой обработки материал пропитывается и его исключительные антиадгезионные свойства улучшаются в процессе применения.



DIV-R

Система предотвращения выброса мучной пыли
Предотвращает распыление муки



DIV/DIV-R ■

Кювета из нержавеющей стали
Для оптимальной гигиены и удобного обслуживания.



Опция

10/20 порций


Позволяет работать в режиме 10 порций (230 x 75 мм) или 20 порций (115 x 75 мм).

DIV 16 ●

DIV 20 ●

DIV 20 ■

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры квадратных кювет, мм (Д x Ш x В)			460 x 387 x 125
Размеры гладилок (Д x Ш), мм			115 x 75
Размеры круглых кювет (φ x В) в мм	464 x 125	464 x 125	
Минимальный/максимальный вес тестозаготовок, г	125/1125	100/900	150/950
Вместимость кювет, кг	18	18	19
Минимальный/максимальный вес в положении 10 порций, г			300/1900
Автоматический подъем ножей для удобства очистки	•	•	•
Мощность мотора, кВт	1,5	1,5	1,5
Масса нетто, кг	260	260	260
			•


НА ВЫБОР

Тип мотора	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный
------------	--	--	--

ОПЦИИ

Скоба для защиты	•	•	•
10/20 порций	•	•	•
Fullmatic	•	•	•
Easyflour	•	•	•
Тип мотора: 230 В, однофазный, 50–60 Гц (несовместим с опцией 10/20 порций)	•	•	•
Тип мотора: 230–380 В, трехфазный, 60 Гц	•	•	•
Упаковка в виде деревянного ящика	•	•	•

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры квадратных кювет, мм (Д x Ш x В)				460 x 387 x 125
Размеры гладилок (Д x Ш), мм				115 x 75
Размеры круглых кювет (φ x В) в мм	464 x 125	464 x 125		
Минимальный/максимальный вес тестозаготовок, г	125/1125	100/900	150/950	
Вместимость кювет, кг	18	18	19	
Минимальный/максимальный вес в положении 10 порций, г				300/1900
Система, предотвращающая распыление муки	•	•	•	•
Автоматический подъем ножей для удобства очистки	•	•	•	•
Регулируемое давление	•	•	•	•
Сбор муки	•	•	•	•
Скоба для защиты	•	•	•	•
Мощность мотора, кВт	1,5	1,5	1,5	
Масса нетто, кг	265	265	265	
				•

НА ВЫБОР

Тип мотора	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный
------------	--	--	--

ОПЦИИ

10/20 порций	•	•	•
Fullmatic	•	•	•
Easyflour	•	•	•
Тип мотора: 230 В, однофазный, 50–60 Гц (несовместим с опцией 10/20 порций)	•	•	•
Тип мотора: 230–380 В, трехфазный, 60 Гц	•	•	•
Упаковка в виде деревянного ящика	•	•	•

DIVIFORM DIVIFORM+

- ✓ Модульное решение благодаря решеткам для резки-формовки
- ✓ Быстрота и эффективность исполнения
- ✓ Маленькие габариты
- ✓ Крышка для прессовки (только на DIVIFORM+)
- ✓ Отделка из нержавеющей стали



DIVIFORM

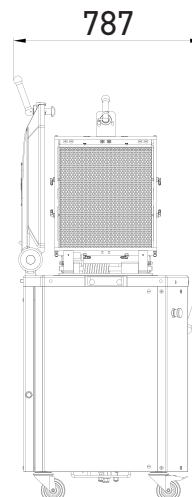
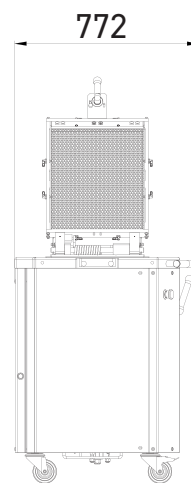
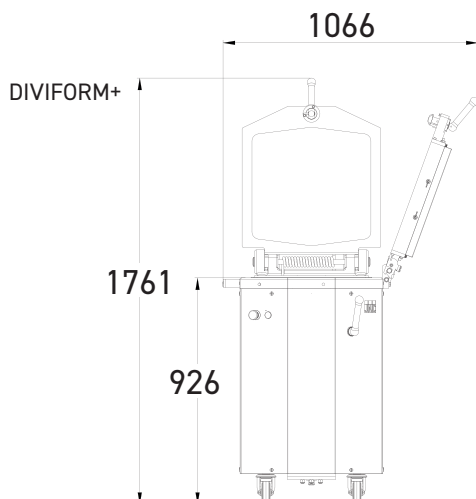
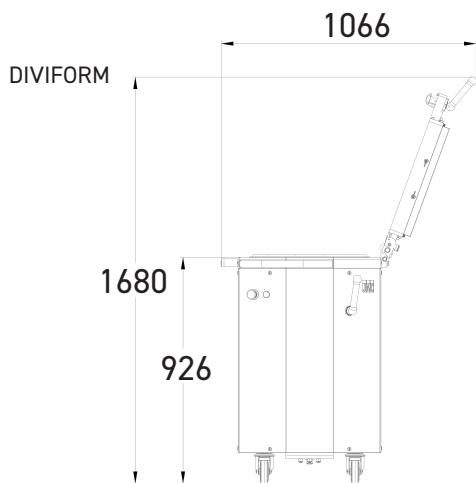
Боковая рамка входит в комплект
Продается без решетки

DIVIFORM+

Боковая рамка входит в комплект
Продается без решетки

От 400 до 3000 единиц/час*

* в зависимости от типа используемой решетки





Easylock

Автоматическое зацепление держателя решеток При закрытии держателя решетки происходит его автоматическая блокировка и запускается автоматический цикл деления.



Правая боковая рамка
Совместима со всеми решетками Form Factory.



Кювета из нержавеющей стали
Для оптимальной гигиены и удобного обслуживания.



Скоба для защиты/транспортировки
Позволяет легко перемещать машину.



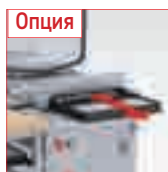
DIVIFORM+

Крышка для прессовки
Позволяет выровнять тесто.



DIVIFORM+

Регулировка давления (от 20 до 40 бар)
Предотвращает излишнюю потерю содержащихся в тесте газов.



Опция

click&cut!

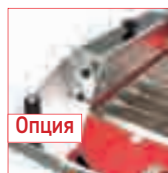
Система быстрой и эргономичной замены решетки



Опция

Fullmatic

Автоматические циклы прессовки и/или деления теста



Опция

Easyflour

Встроенный посыпатель муки



Опция

Крепление для решетки слева и/или справа

ХАРАКТЕРИСТИКИ	DIVIFORM	DIVIFORM+
Размеры кювет, мм (Д x Ш x В)	460 x 387 x 125	460 x 387 x 125
Вместимость кювет, кг	5	5
Крышка для прессовки		•
Применение полурешеток	•	•
Поставляется вместе с рамкой для решетки	•	•
Easylock		•
Мощность мотора, кВт	1,5	1,5
Масса нетто, кг	260	285

НА ВЫБОР

Тип мотора	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный
------------	--	--

ОПЦИИ

click&cut!	•	•
Правый или левый держатель решетки	•	•
Тип мотора: 230 В, однофазный, 50–60 Гц	•	•
Тип мотора: 230–380 В, трехфазный, 60 Гц	•	•
Упаковка в виде деревянного ящика (цена нетто)	•	•
Fullmatic	•	•
Easyflour	•	•
2-дневное обучение	•	•



Каталог из более 100 различных решеток: у вас точно есть выбор!

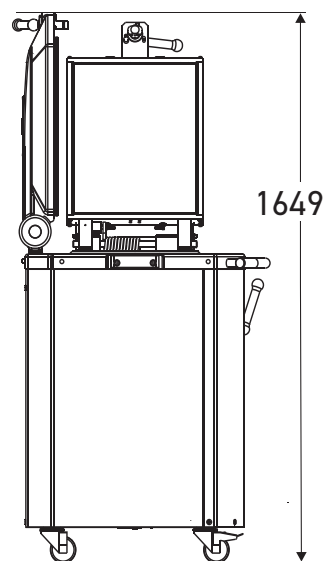
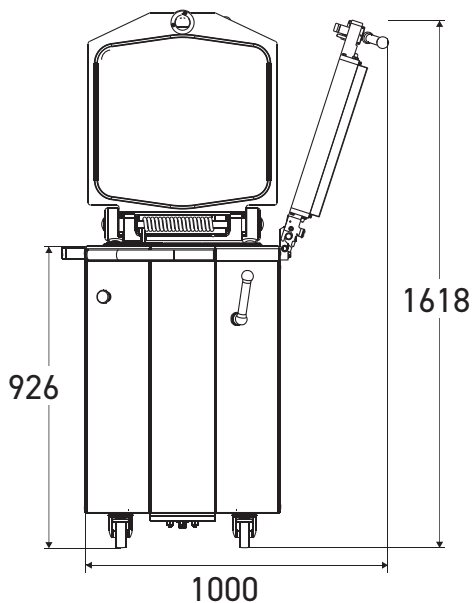
TRADIFORM

- ✓ Модульное решение благодаря решеткам для резки-формовки
- ✓ Быстрота и эффективность исполнения
- ✓ Многофункциональность
- ✓ Маленькие габариты
- ✓ Крышка для прессовки
- ✓ Отделка из нержавеющей стали

Деление в кювете до 900 единиц/час

Деление и формовка до 3000 единиц/час*

* в зависимости от типа используемой решетки





Easylock

Автоматическое зацепление держателя решеток При закрытии держателя решетки происходит его автоматическая блокировка и запускается автоматический цикл деления.



Easy Clean

В результате этой очень устойчивой обработки материал пропитывается и его исключительные антиадгезионные свойства улучшаются в процессе применения.



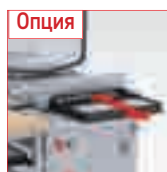
Регулируемое давление Предотвращает выделение газов, содержащихся в тесте.



Система предотвращения выброса мучной пыли
Предотвращает распыление муки



Кювета и заточенные ножи из нержавеющей стали
С автоматическим подъемом заточенных ножей для удобного обслуживания.



Опция

click&cut!

Система быстрой и эргономичной замены решетки



Опция

Fullmatic

Автоматические циклы прессовки и/или деления теста



Опция

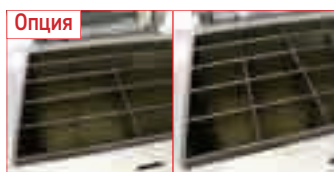
Easyflour

Встроенный посыпатель муки



Опция

Крепление для решетки слева и/или справа



Опция

10/20 порций
Позволяет работать в режиме 10 порций (230 x 75 мм) или 20 порций (115 x 75 мм).

ХАРАКТЕРИСТИКИ

ХАРАКТЕРИСТИКИ		TRADIFORM
Размеры кювет, мм (Д x Ш x В)		460 x 387 x 125
Размеры гладилок (Д x Ш), мм		115 x 75
Минимальный/максимальный вес тестозаготовок, г		150/950
Вместимость кюветы, кг		19
Easylock		•
Крышка для прессовки		•
Автоматический подъем ножей для удобства очистки		•
Система, предотвращающая распыление муки		•
Минимальный/максимальный вес в положении 10 порций, г		300/1900
Мощность мотора, кВт		1,5
Масса нетто, кг (включая рамку)		285

НА ВЫБОР

Тип мотора	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный
------------	--

ОПЦИИ

click&cut!	•
10/20 порций	•
Правый или левый держатель решетки	•
Тип мотора: 230 В, однофазный, 50–60 Гц (несовместим с опцией 10/20 порций)	•
Тип мотора: 230–380 В, трехфазный, 60 Гц	•
Упаковка в виде деревянного ящика	•
Fullmatic	•
Easyflour	•
2-дневное обучение	•



Каталог из более 100 различных решеток: у вас точно есть выбор!

Автоматический делитель-формовщик

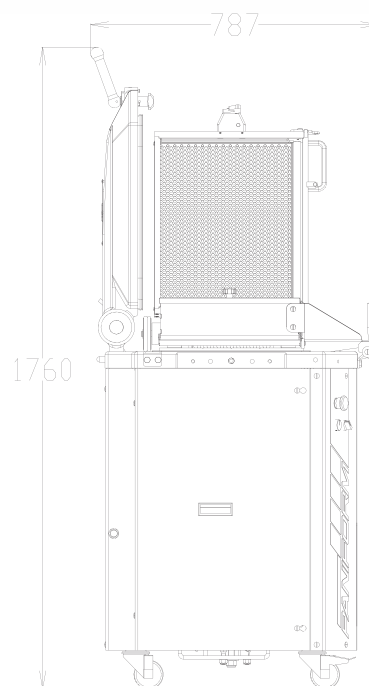
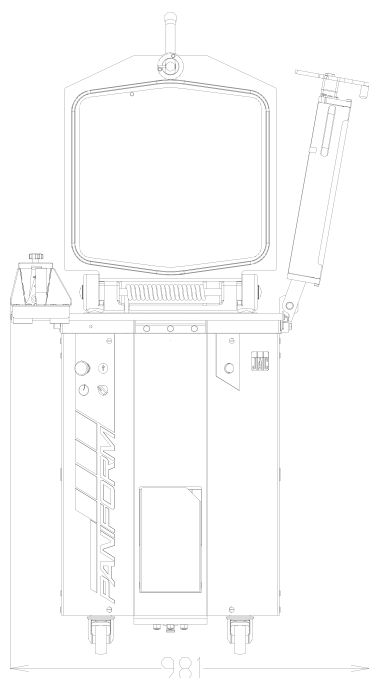
PANIFORM

- ✓ Встроенный посыпатель муки
- ✓ Управление давлением и временем прессовки
- ✓ Цикл прессовки и автоматической нарезки
- ✓ Цикл автоматической распрессовки теста
- ✓ Автоматический подъем тестозаготовок при открытии крышки или решетки
- ✓ Автоматическое зацепление держателя решеток

Деление в кювете до 900 единиц/час

Деление и формовка до 3000 единиц/час*

* в зависимости от типа используемой решетки



Traditionally Innovative

www.jac-machines.com

info@jac-machines.com



Easyflour

Встроенный посыпатель муки Easyflour Обеспечивает посыпание кюветы простым линейным движением



click&cut!

Система быстрой и эргономичной замены решетчатых



Fullmatic

Управление давлением и временем прессовки Обеспечивает получение оптимальной прессовки без дегазации теста.

Цикл прессовки и автоматической нарезки

Цикл автоматической распрессовки теста

Автоматический подъем тестозаготовок и режим очистки ножей кюветы



Easy Clean

В результате этой очень устойчивой обработки материал пропитывается и его исключительные антиадгезионные свойства улучшаются в процессе применения.



Easylock

Автоматическое зацепление держателя решеток При закрытии держателя решетки происходит его автоматическая блокировка и запускается автоматический цикл деления.



Регулировка давления Чтобы не перегружать тесто



Система сбора и предотвращения выброса мучной пыли



Корпус, кювета и ножи из нержавеющей стали С автоматическим подъемом ножей для удобного обслуживания.

PANIFORM

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры кювет, мм (Д x Ш x В)	460 x 387 x 125
Размеры гладилок (Д x Ш), мм	115 x 75
Минимальный/максимальный вес тестозаготовок, г	150/950
Вместимость кюветы, кг	19
Минимальный/максимальный вес в положении 10 порций, г (опция)	300/1900
Мощность мотора, кВт	1,5
Масса нетто, кг (включая рамку)	285
Easyflour	•
Fullmatic	•
Easylock	•
Easy Clean	•
Управление давлением и временем прессовки	•
Цикл автоматической распрессовки теста	•
Автоматический подъем ножей для удобства очистки	•
Режим очистки ножей кюветы	•
Система сбора и предотвращения выброса мучной пыли	•
Корпус, кювета и ножи из нержавеющей стали	•

НА ВЫБОР

Тип мотора	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный
------------	--

ОПЦИИ

click&cut!

10/20 порций	•
Правый или левый держатель решетки	•
Тип мотора: 230 В, однофазный, 50–60 Гц (несовместим с опцией 10/20 порций)	•
Тип мотора: 230–380 В, трехфазный, 60 Гц	•
Упаковка в виде деревянного ящика	•
2-дневное обучение	•



Опция

Крепление для решетки слева и/или справа



Опция

10/20 порций

Позволяет работать в режиме 10 порций (230 x 75 мм) или 20 порций (115 x 75 мм).



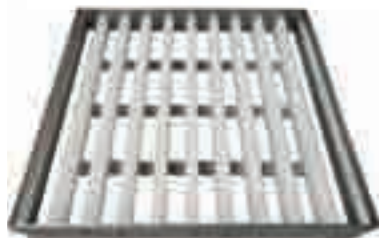
Каталог из более 100 различных решеток: у вас точно есть выбор!

FORM DDDDDD

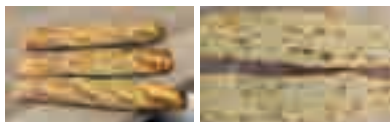


Каталог из более 80 решеток: у вас точно есть выбор!

РЕШЕТКИ С ПРОФИЛЬНЫМИ НОЖАМИ








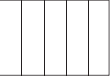

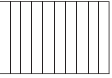

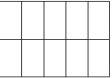

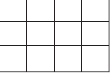

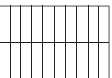

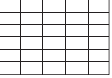

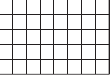


Отныне JAC предлагает модели решеток с профильными ножами, которые обеспечивают безупречную спайку швов тестозаготовок





OPTGRILFOR502	5 1x5	471 x 76 мм	400>800 г		
OPTGRILFOR601	6 1x6	471 x 63 мм	333>667 г		
OPTGRILFOR802	8 1x8	471 x 47 мм	250>500 г		
OPTGRILFOR501	5 5x1	93 x 389 мм	400>800 г		
OPTGRILFOR801	8 8x1	57 x 389 мм	250>500 г		
OPTGRILFOR901	9 9x1	51 x 389 мм	222>444 г		
OPTGRILFOR1001	10 10x1	45 x 389 мм	200>400 г		
OPTGRILFOR1201	12 2x6	234 x 41 мм	167>333 г		
OPTGRILFOR1801	18 9x2	51 x 193 мм	111>222 г		
OPTGRILFOR2001	20 10x2	45 x 193 мм	100>200 г		

РЕШЕТКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ТЕФЛОНОВЫЕ

					
OPTGRIL502	5 5x1	92 x 389 мм	600>1000 г		
OPTGRIL1001	10 10x1	44 x 389 мм	300>500 г		
OPTGRIL1003	10 5x2	92 x 193 мм	300>500 г		
OPTGRIL1201	12 4x3	128 x 116 мм	250>417 г		
OPTGRIL2001	20 10x2	44 x 193 мм	150>250 г		
OPTGRIL3001	30 5x6	92 x 62 мм	100>167 г		
OPTGRIL4001	40 8x5	56 x 75 мм	75>125 г		

Нестандартные решетки по заказу (см. каталог FORM FACTORY)!

ПОЛУРЕШЕТКИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ТЕФЛОНОВЫЕ

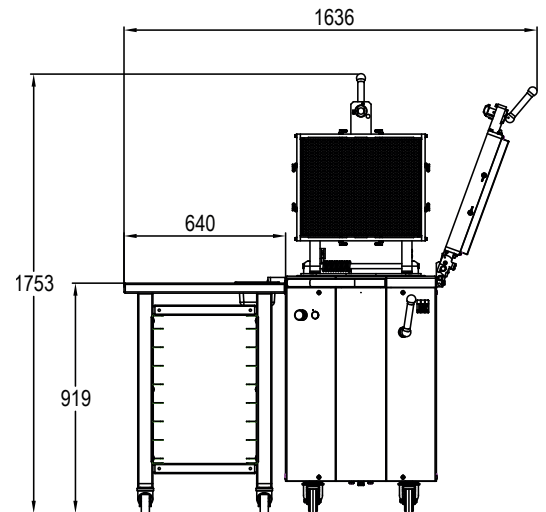
					
OPTDEMIGRIL201	2 1x2	193 x 225 мм	750>1250 г		
OPTDEMIGRIL401	4 2x2	193 x 111 мм	375>625 г		
OPTDEMIGRIL601	6 3x2	193 x 73 мм	250>417 г		
OPTDEMIGRIL3002	30 10x3	128 x 20 мм	50>83 г		
OPTDEMIGRIL3001	30 5x6	43 x 62 мм	50>83 г		

Нестандартные полурешетки по заказу (см. каталог FORM FACTORY)!

Мебель для делителя MOBILO



Мебель для делителя MOBILO с креплением для хранения для 8 решеток формовщиков.



click & cut!

позволяет удобно и чрезвычайно быстро выполнять замену решетки формовщика.



Transibox

Используется для транспортировки тестозаготовок после деления теста.



Easykid

Покрытие, препятствующее прилипанию теста к дну баков.



Крепление для решетки

Крепление для решетки слева
или справа



Тележка и специальные баки



14 баков из пищевого полипропилена высокой плотности с крышкой.

Имеется в наличии 2 формата баков:
52,5 x 40,3 x 7,5 см (кювета)
43,8 x 28 x 7,5 см (полукювета)

Тележка изготовлена целиком из сварной нержавеющей стали.

Для того, чтобы облегчить и ускорить процесс деления теста с помощью TRADIFORM и DIVIFORM, компания JAC разработала набор, включающий в себя тележку со специальными баками, размеры которых соответствуют габаритам кюветы делителей. Использование набора позволит вам более практичное хранение (в холодной камере) готового для разделки теста. Значительный выигрыш во времени!

Пластины для прессовки

Пластина для прессовки простая

Из пищевого полимера высокой плотности
Возможна машинная стирка



Бак с мукой

Магнитный бак с мукой

Из пищевого полимера высокой плотности

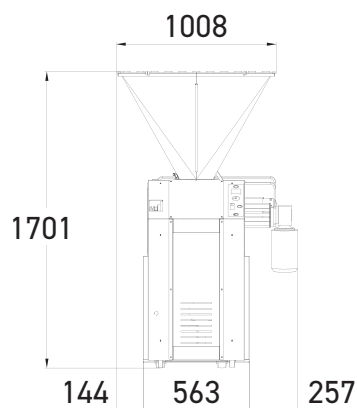
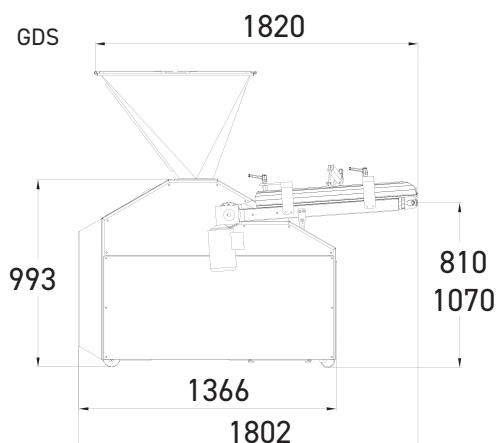
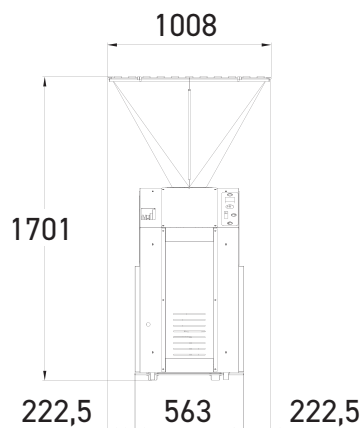
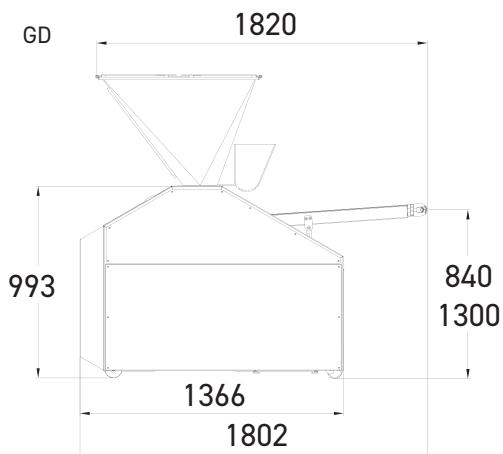


GD GDS

- ✓ Объемные делители с открытым бункером
- ✓ Отделка из нержавеющей стали
- ✓ Стабильность веса
- ✓ Усиленный темп производства
- ✓ Встроенный посыпатель муки (в качестве опции на GDS)
- ✓ Предварительное округление тестозаготовок (только на GDS)



От 960 до 2000 единиц/час*





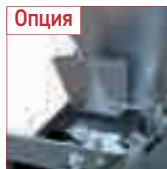
Скребок выводящей ленты
Поддерживает чистоту ленты в течение всего цикла производства.



Система рециркуляции масла
Позволяет значительно сократить расход масла.
Оснащена фильтром и сигнализацией низкого уровня.



GDS
Регулируемое направляющее устройство для предварительного округления
Обеспечивает предварительное округление тестозаготовок различного веса.



Опция

GDS

Встроенный посыпатель муки
Позволяет избежать приклеивание теста к ленте.



Опция

GDS

Лента с функцией удлинения тестозаготовок.



Опция

GDS

Смазывание тестозаготовок

ХАРАКТЕРИСТИКИ

	GD	GDS
Регулируемая скорость, шт./ч	960–2000	960–2000
Бункер с тефлоновым покрытием, вместимость, кг	120	120
Программируемый счетчик, устройство обратного счета	•	•
Барaban из нержавеющей стали	•	•
Поршень Rilsan с тройным уплотнительным кольцом	•	•
Корпус из нержавеющей стали	•	•
Ширина отводящей ленты, мм	270	500
Посыпатель муки на 3 литра	•	
Скребок выводящей ленты	•	•
Регулируемое направляющее устройство для предварительного округления		•
Система рециркуляции масла	•	•
Мощность мотора, кВт	2,2	2,2
Тип мотора	400 В, трехфазный	400 В, трехфазный
Масса нетто, кг	525	575

НА ВЫБОР

Длина отводящей ленты, мм	1060 или 1240	1060
---------------------------	---------------	------

ОПЦИИ

Посыпатель муки на 3 литра		•
Смазывание тестозаготовок		•
Бункер из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием объемом 200 кг	•	•
Дистанционное управление	•	•
Лента с функцией удлинения тестозаготовок.		•
Валик экстрактора	•*	•*
Тип мотора: 230 В, однофазный	•	•
Тип мотора: 230 В, трехфазный	•	•
Упаковка в виде деревянного ящика	•	•

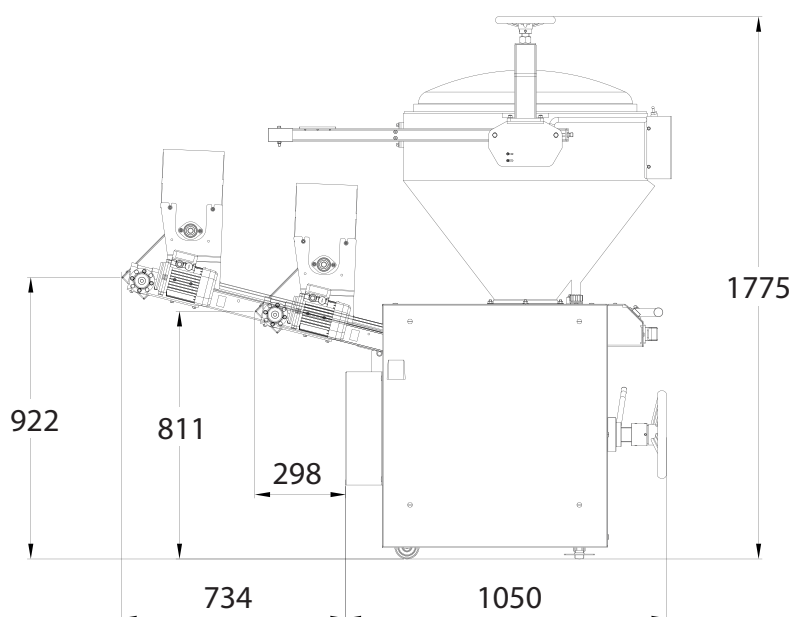
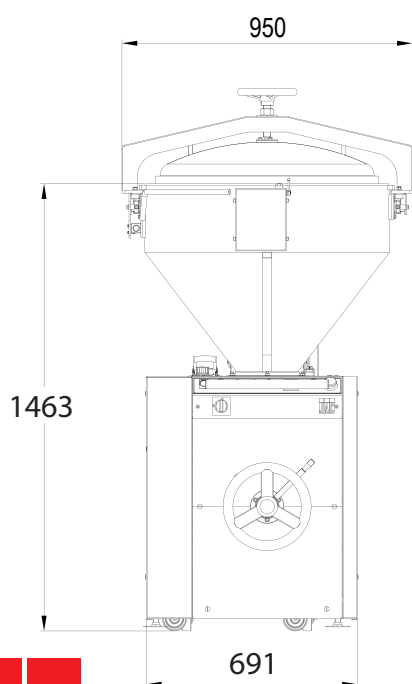
* Серийно на поршнях 80 и 100 мм.

	ПОРШЕНЬ 80 ММ	ПОРШЕНЬ 100 ММ	ПОРШЕНЬ 110 ММ	ПОРШЕНЬ 120 ММ	ПОРШЕНЬ 130 ММ
Минимальный/максимальный вес тестозаготовок, г	30/370	50/700	70/850	90/1000	130/1300

PESOP

- ✓ Объемный делитель с бункером под атмосферным давлением
- ✓ Отделка из нержавеющей стали
- ✓ Стабильность веса
- ✓ Усиленный темп производства
- ✓ Технология, позволяющая бережное обращение с тестом

До 2000 единиц/час





Бункер с тефлоновым покрытием с атмосферным давлением
Со встроенным компрессором.
Вместимость 160 кг.



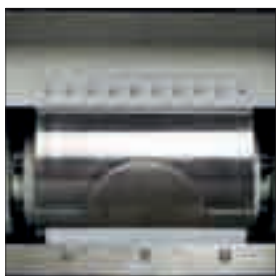
Автономный посыпатель муки
Позволяет избежать приклеивание тестовых заготовок к ленте.



Рукоятка для регулировки веса тестовых заготовок
Позволяет точно и быстро регулировать вес.



Система рециркуляции масла
Позволяет значительно сократить расход масла.
Оснащена патронным фильтром и сигнализацией низкого уровня.
Наполнение снаружи.



Барабан из нержавеющей стали



Отводящая лента длиной 820 мм

ХАРАКТЕРИСТИКИ

PE50P

3 программируемые скорости в единицах/ч	900—2000
Автономный посыпатель муки	•
Барабан из нержавеющей стали	•
Чугунный поршень	•
Счетчик обратного счета	•
Система рециркуляции масла	•
Отводящая лента длиной 370 мм	•
Мощность мотора в кВт	2,4
Тип мотора	400 В трехфазный
Вес нетто в кг	500

ОПЦИИ

Отводящая лента длиной 820 мм	•
Металлическая сетка	•
Тип мотора: 230 В однофазный	•
Тип мотора: 230 В трехфазный	•

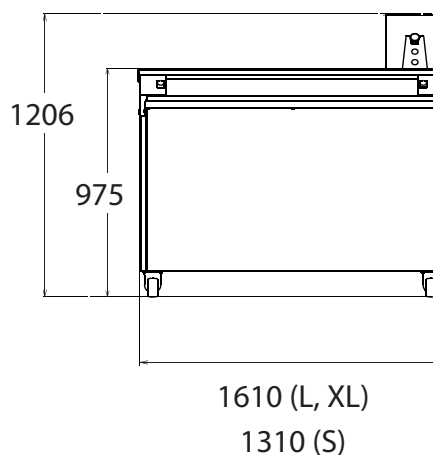
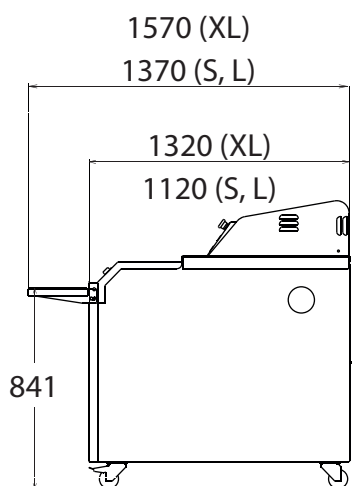
	ПОРШЕНЬ 74 ММ	ПОРШЕНЬ 95 ММ	ПОРШЕНЬ 109 ММ	ПОРШЕНЬ 119 ММ	ПОРШЕНЬ 131 ММ
Вес тестовых заготовок минимальный/максимальный в г	80/400	120/650	160/850	250/1000	320/1300

Шкафы предварительной расстойки

MB

- ✓ Прочный и бесшумный
- ✓ Бережное отношение к тесту
- ✓ Ручные загрузка и выгрузка
- ✓ Компактный
- ✓ Имеется два размера лотков
- ✓ Оснащен разъемами для подключения тестоформовочной машины и делителя

До 360 тестовых заготовок





Два трехфазных электрических разъема
Простота подсоединения тестоформовочной машины и делителя.



Шестерня с бронзовым кольцом
Уменьшает трение и увеличивает срок службы.



Управление (справа/слева)
Простое и эргономичное.



Опция

Ножное управление



Опция

Откидная полка для округления



Опция

Антибактериальная УФ лампа с защитой и вытяжка воздуха
Стерилизует зону расстойки и отводит влажность.

МВ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Лотки из синтетического фетра	•
Мощность мотора в кВт	0,25

НА ВЫБОР

Тип мотора	230 В трехфазный 400 В трехфазный
------------	--------------------------------------

СТАНДАРТНЫЕ ЛОТКИ

ШИРОКИЕ ЛОТКИ

	СТАНДАРТНЫЕ ЛОТКИ			ШИРОКИЕ ЛОТКИ		
	МВ S	МВ L	МВ XL	МВ S	МВ L	МВ XL
Вес нетто в кг	250	260	350	250	260	350
Максимальный вес тестовых заготовок в г	650	650	650	950	950	950
Длина/ширина лотков в см	106 x 14	136 x 14	136 x 14	106 x 16	136 x 16	136 x 16
Общее количество лотков	33	33	40	26	26	32
ТЕСТОВЫЕ ЗАГОТОВКИ В 350 Г*	Количество тестовых заготовок на лоток	7	9	9	7	9
	Максимальная вместимость	231	297	360	182	234
ТЕСТОВЫЕ ЗАГОТОВКИ В 550 Г*	Количество тестовых заготовок на лоток	6	8	8	6	8
	Максимальная вместимость	198	264	320	156	208
ТЕСТОВЫЕ ЗАГОТОВКИ В 750 Г*	Количество тестовых заготовок на лоток				5	7
	Максимальная вместимость				130	182
ТЕСТОВЫЕ ЗАГОТОВКИ В 950 Г*	Количество тестовых заготовок на лоток				4	6
	Максимальная вместимость				104	156

ОПЦИИ

Антибактериальная УФ лампа с защитой и вытяжкой воздуха	•
Откидная полка для округления	•
Ножное управление	•
Лотки из моноволокна	•
Водоотталкивающие лотки (Arconet®)	•

В таблице приводится приблизительная вместимость.
Точное количество заготовок в лотке будет зависеть от свойств теста, метода его обработки, наличия/отсутствия предварительной формовки и прочих условий.

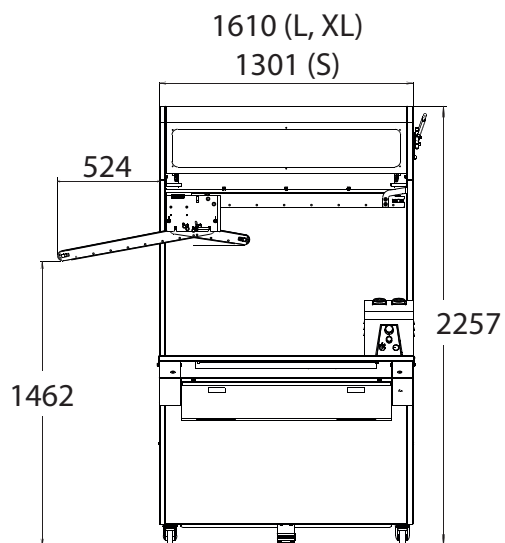
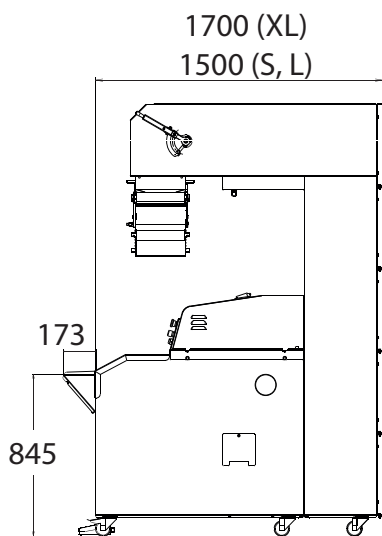
Фотографии и техническая информация имеют информационный характер

Шафы предварительной расстойки

BA

- ✓ Прочный и бесшумный
- ✓ Бережное обращение с тестом
- ✓ Автоматическая выгрузка
- ✓ Компактный
- ✓ Имеется два размера лотков
- ✓ Оснащен разъемами для подключения тестоформовочной машины и делителя

До 592 тестовых заготовок





Антибактериальная УФ лампа с защитой и вытяжка воздуха
Стерилизует зону расстойки и отводит влажность.



Шестерня с бронзовым кольцом
Уменьшает трение и увеличивает срок службы.



Боковой рычаг
Он позволяет использовать весь объем линии.



Управление (справа/слева)
Простое и эргономичное.



Два трехфазных электрических разъема
Обеспечивает подсоединение тестоформовочной машины и делителя.



Опция **Ножное управление**

Коммутатор
Для работы линии или цикла УФ чистки.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

ВА	
Лотки из синтетического фетра	•
Откидная полка для округления	•
Антибактериальная УФ лампа с защитой и вытяжкой воздуха	•
Контрольный лоток	•
Мощность мотора в кВт	0,25

НА ВЫБОР

Тип мотора	230 В трехфазный 400 В трехфазный
Разгрузочная лента для тестовых заготовок	Внутренняя Внешняя Внешняя длинная
Тип выхода	Левый Правый

СТАНДАРТНЫЕ ЛОТКИ

ШИРОКИЕ ЛОТКИ

	СТАНДАРТНЫЕ ЛОТКИ			ШИРОКИЕ ЛОТКИ			
	ВА S	ВА L	ВА XL	ВА S	ВА L	ВА XL	
Вес нетто в кг	500	520	610	500	520	610	
Максимальный вес тестовых заготовок в г	650	650	650	950	950	950	
Длина x ширина лотков в см	106 x 14	136 x 14	136 x 14	106 x 16	136 x 16	136 x 16	
Общее количество лотков	67	67	74	53	53	60	
Полезное количество лотков	46	46	52	32	32	39	
ТЕСТОВЫЕ ЗАГОТОВКИ В 350 Г*	Количество тестовых заготовок на лоток	6	8	6	8	8	
	Максимальная вместимость	402	536	592	318	424	420
	Полезная вместимость при непрерывном процессе	276	368	316	192	256	312
ТЕСТОВЫЕ ЗАГОТОВКИ В 550 Г*	Количество тестовых заготовок на лоток	5	7	7	5	7	7
	Максимальная вместимость	335	469	518	265	371	273
	Полезная вместимость при непрерывном процессе	230	322	364	160	224	273
ТЕСТОВЫЕ ЗАГОТОВКИ В 750 Г*	Количество тестовых заготовок на лоток				4	6	6
	Максимальная вместимость				212	318	360
	Полезная вместимость при непрерывном процессе				128	192	234
ТЕСТОВЫЕ ЗАГОТОВКИ В 950 Г*	Количество тестовых заготовок на лоток				3	5	5
	Максимальная вместимость				159	265	300
	Полезная вместимость при непрерывном процессе				96	160	195

ОПЦИИ

Ножное управление	•
Лотки из моноволокна	•
Водооталкивающие лотки (Arconet®)	•

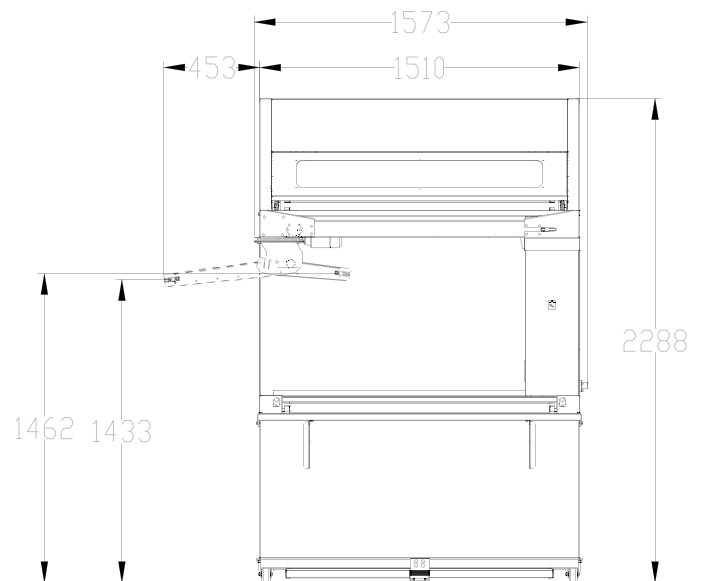
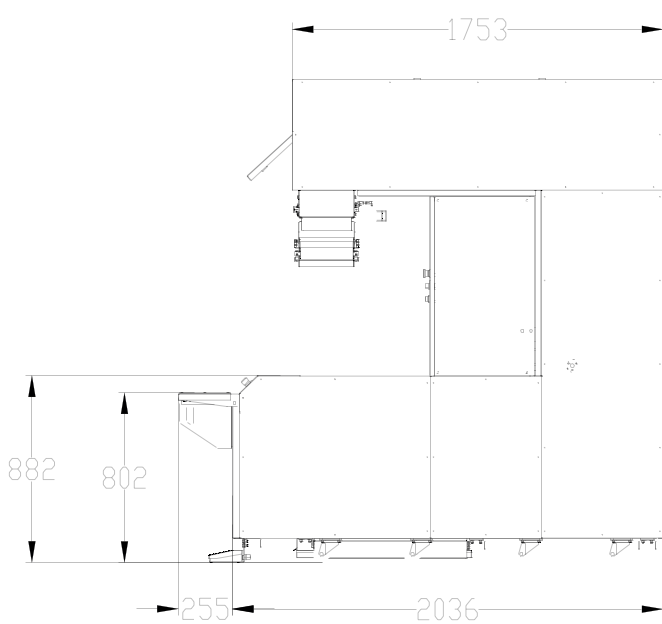
В таблице приводится приблизительная вместимость. Точное количество заготовок в лотке будет зависеть от свойств теста, метода его обработки, наличия/отсутствия предварительной формовки и прочих условий.

Шкаф предварительной расстойки

BA PRO

- ✓ Интенсивное использование
- ✓ Возросшая производительность
- ✓ Усиленная гигиена
- ✓ Автоматическая выгрузка с регулируемой скоростью

До 504 полезных тестозаготовок





Антибактериальная УФ лампа с защитой и вытяжка воздуха
Стерилизует зону расстойки и отводит влажность.

Гигиена

- Гладкие внутренние перегородки
- Внешняя отделка из нержавеющей стали
- Баки для сбора муки



Регулируемая скорость разгрузки



Лотки с 2 рабочими сторонами (Argonnet®)
Антибактериальная и водонепроницаемая обработка.



Шестерни на двойных подшипниках



Разгрузочная турель
Поворачивается на 180°

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Антибактериальная УФ-лампа	•
Вытяжка воздуха	•
Откидная полка для округления	•
Разгрузочная турель, поворачивающаяся на 180°	•
Регулируемая скорость разгрузки	•
Двусторонние водонепроницаемые лотки (Argonnet®)	•
Ножное управление	•
2 электрических разъема	•
Встроенные вертикальные или горизонтальные формовщики	•
Мощность мотора, кВт	0,72
Масса нетто, кг	655
Высота x ширина x глубина, см	229 x 158 x 204

НА ВЫБОР

Тип мотора	230 В, трехфазный 400 В, трехфазный
------------	--

ОПЦИИ

Правая внешняя разгрузочная лента	•
Левая внешняя разгрузочная лента	•

СТАНДАРТНЫЕ ЛОТКИ: ТЕСТОЗАГОТОВКИ МАКСИМАЛЬНЫМ ВЕСОМ 600 Г

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Длина лотков, см	122
Ширина лотков, см	13
Полезное количество лотков	84
Полезный объем для тестозаготовок весом 350 г	504
Количество тестозаготовок на лоток	6
Полезный объем для тестозаготовок весом 550 г	420
Количество тестозаготовок на лоток	5

ШИРОКИЕ ЛОТКИ: ТЕСТОЗАГОТОВКИ МАКСИМАЛЬНЫМ ВЕСОМ 950 Г

ХАРАКТЕРИСТИКИ

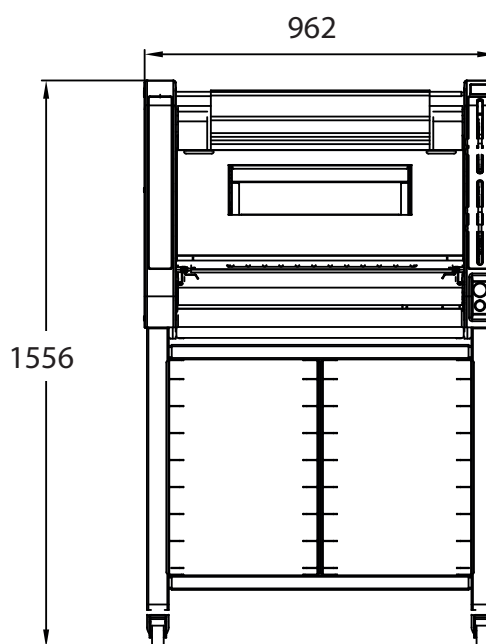
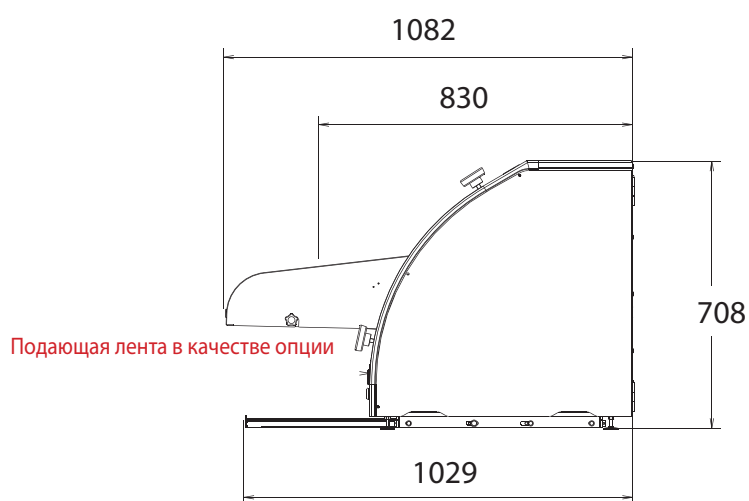
Длина лотков, см	122
Ширина лотков, см	16
Полезное количество лотков	67
Полезный объем для тестозаготовок весом 350 г	402
Количество тестозаготовок на лоток	6
Полезный объем для тестозаготовок весом 550 г	335
Количество тестозаготовок на лоток	5
Полезный объем для тестозаготовок весом 950 г	268
Количество тестозаготовок на лоток	4

UNIC TRADI FORMA

- ✓ Вертикальная формовка в целях экономии места
- ✓ Три раскаточных валика
- ✓ Эргономичные органы управления
- ✓ Быстрая смена ленты
- ✓ Отделка из нержавеющей стали



До 1200 единиц/час





Три раскаточных валика из пищевого полиэтилентерефталата



Выходная полка на скользящих направляющих



Регулировка валиков
Ручки обеспечивают высокую точность и уменьшают нагрузку на запястье руки.



Формовочная лента
Сверхбыстрая смена лент без демонтажа машины.



Память для регулировок
Стирается насухо.



FORMA
Плоский хлеб
Открыв переднюю дверцу, вы можете раскатывать плоский хлеб.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

	UNIC	TRADI	FORMA
Минимальный/максимальный вес тестовых заготовок в г	50/1200	50/1200	50/1200
3 раскаточных валика из пищевого полиэтилентерефталата	•	•	•
Максимальный темп производства в единицах/ч	1200	1200	1200
Мощность мотора в кВт	1,1	1,1	1,1
Выход для плоского хлеба			•
Регулятор скорости		•	
Вес в кг	200	200	230

НА ВЫБОР

Тип мотора	230 В трехфазный 400 В трехфазный	230 В трехфазный 400 В трехфазный	230 В трехфазный 400 В трехфазный
Органы управления слева/справа	По заказу	По заказу	По заказу
Лента	Шерсть Материал Whooltop Синтетика	Шерсть Материал Whooltop Синтетика	Шерсть Материал Whooltop Синтетика

ОПЦИИ

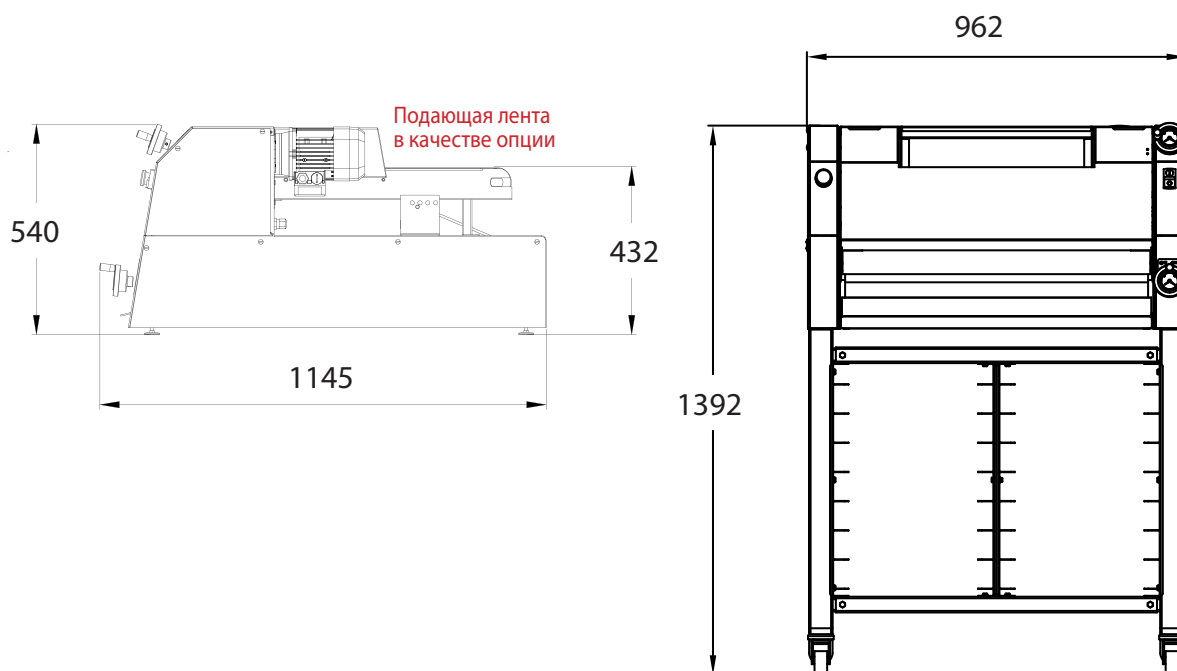
Лента для багета с острыми концами	•	•	•
Выходные направляющие	•	•	•
Входные направляющие	•	•	
Выводящая лента TRF20	•	•	•
Выводящая лента TRF30	•	•	•
Стандартная подставка на колесиках	•	•	•
Подставка с креплением для размещения продукции	•	•	•
Регулятор скорости			•
Подающая лента	•	•	
Бункер для загрузки с защитным элементом безопасности	•	•	•
Тип мотора: 230 В однофазный	•	•	•

Тестоформовочные машины

HF

- ✓ Горизонтальная формовка для бережного обращения с тестом
- ✓ Усиленный темп производства
- ✓ Бесшумная работа (-65 дБ)
- ✓ Отделка из нержавеющей стали

До 1800 единиц/час





Выходная полка на скользящих направляющих



Эргономичные и точные индикаторы настроек



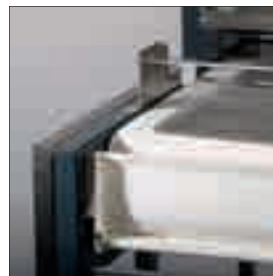
Скребки, не требующие специального ухода



Постепенное вытягивание тестозаготовок Благодаря металлической сетке.



Два раскаточных валика из пищевого полиэтилентерефталата



Передачная планка Саморегулирующаяся в соответствии с размером тестовых заготовок.



Опция
Модуль для предварительного вытягивания тестозаготовок

HF

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Минимальный/максимальный вес тестовых заготовок в г	50/1300
2 раскаточных валика из пищевого полиэтилентерефталата	•
Максимальный темп производства в единицах/ч	1800
Мощность мотора в кВт	0,37
Вес в кг	180

НА ВЫБОР

Тип мотора	230 В трехфазный 400 В трехфазный
Органы управления слева/справа	По заказу
Лента	Шерсть Материал Whooltop Синтетика

ОПЦИИ

Лента для багета с острыми концами	•
Подающая лента	•
Автономный посыпатель муки	•
Модуль для предварительного вытягивания	•
Входные направляющие	•
Выводящая лента TRF20	•
Выводящая лента TRF30	•
Стандартная подставка на колесиках	•
Подставка с креплением для размещения продукции	•

Отводящая лента и подставки
тестоформовочной машины

Выводящая лента тестоформовочной машины



TRF 20 TRF 30

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Совместима со всеми нашими тестоформовочными машинами	•	•
Полезная длина	1 м	2 м

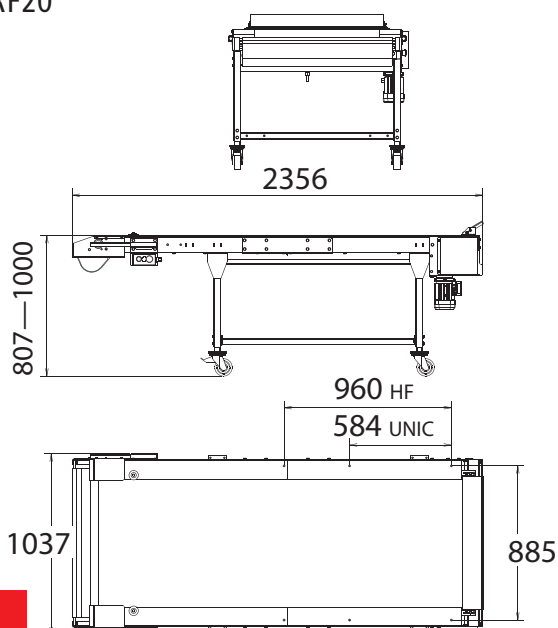
НА ВЫБОР

Органы управления	Слева/справа	Слева/справа
-------------------	--------------	--------------

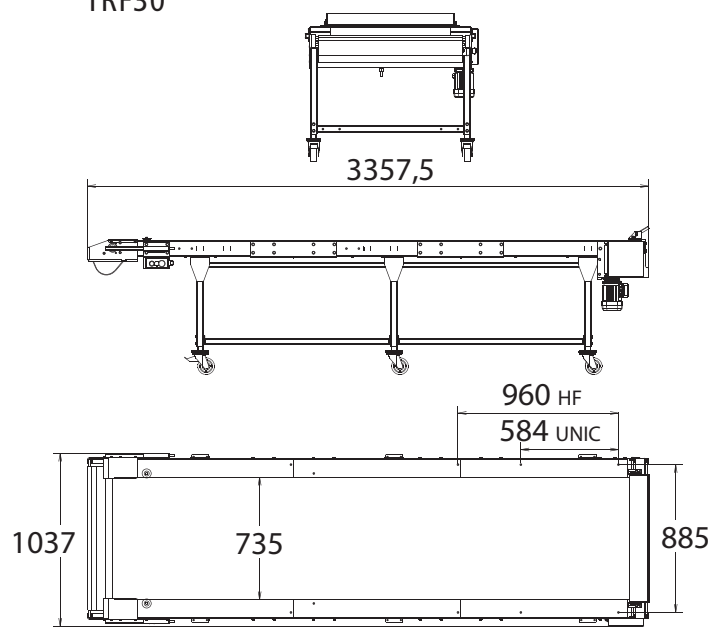
ОПЦИИ

Автоматическая резка на 5 тестозаготовок	•	•
--	---	---

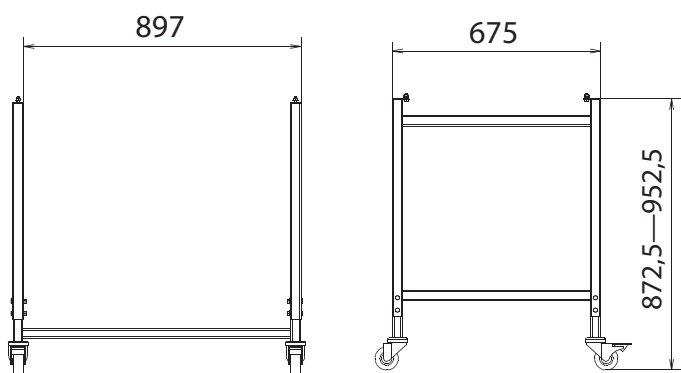
TRF20



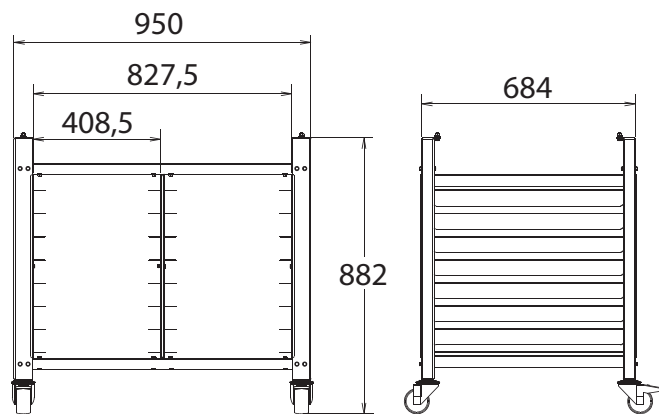
TRF30



Подставки тестоформовочной машины из нержавеющей стали



Размеры простой подставки (в мм)



Размеры подставки с креплением для размещения продукции (в мм)

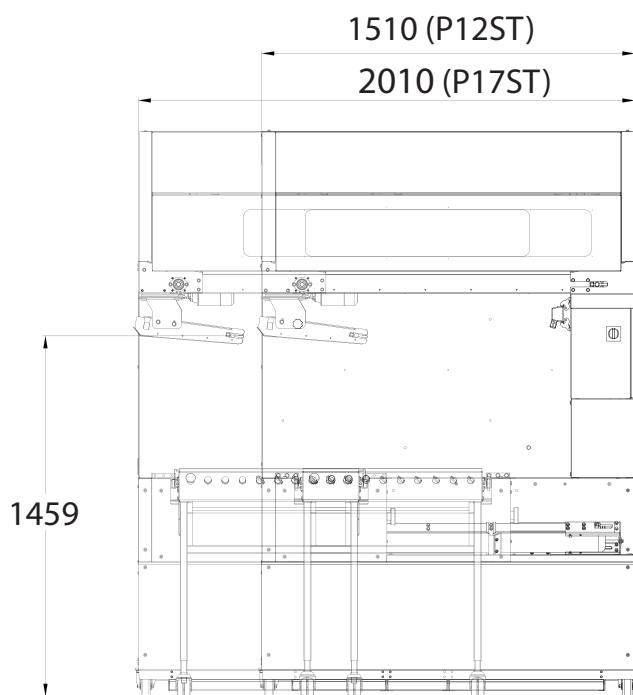
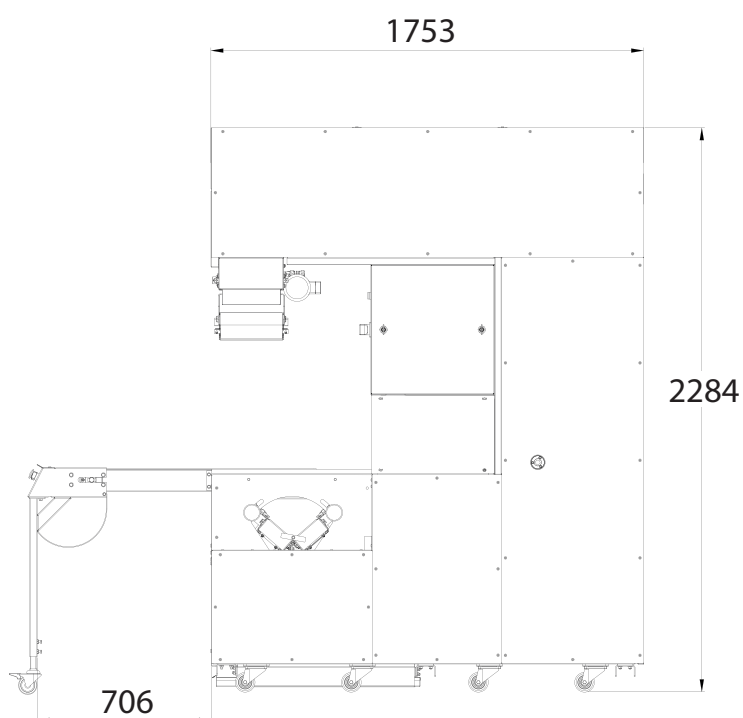
PRO+

- ✓ Максимальная гигиена, гладкие внутренние стенки
- ✓ Высокий темп производства
- ✓ Компактная и эргономичная
- ✓ Две версии в отношении производительности
- ✓ Загрузка слева или справа

До 1600 единиц/час



*Объемный делитель и тестоформовочная машина не включены





Лотки с 2 рабочими сторонами (Arconet®)
 Антибактериальная и гидрофобная обработка.



Антибактериальная УФ лампа с защитой и вытяжка воздуха
 Стерилизует зону расстойки и отводит влажность.



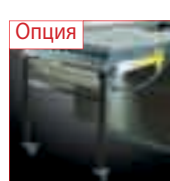
Панель управления
 Для простого и централизованного управления.



Разгрузочная турель
 Поворачивается на 180° для создания конфигурации с тестоформочной машиной, находящейся снаружи.



Горизонтальный тестокруглитель
 Наклон регулируемой ленты для выполнения точной регулировки.



Длинная выводящая лента (200 см)

ХАРАКТЕРИСТИКИ

	PRO+
Антибактериальная лампа	•
Выдвижная выводящая лента	•
Разгрузочная лента	•
Распределитель муки	•
Водоотталкивающие лотки (Arconet®)	•
Регулируемый тестокруглитель	•
Вытяжка воздуха	•
Мощность мотора в кВт	0,72
Вес нетто P12ST/P17ST в кг	655/809

НА ВЫБОР

Тип мотора	230 В трехфазный 400 В трехфазный
Разгрузочная лента для тестовых заготовок	Внутренняя Внешняя Внешняя длинная
Тип выхода	Левый Правый
Расположение объемного делителя	Спереди Сбоку

ОПЦИИ

Внешняя разгрузочная лента	•
Загрузочный конвейер	•
Тип мотора: 230/380 В трехфазный 60Гц	•
Длинная выводящая лента (200 см)	•

СТАНДАРТНЫЕ ЛОТКИ: ТЕСТОВЫЕ ЗАГОТОВКИ МАКСИМУМ 600 Г

P12ST

P17ST

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Высота x ширина x глубина в см	230 x 150 x 175	230 x 200 x 175
Длина лотков в см	122	172
Ширина лотков в см	13	13
Полезное количество лотков	59	59
Полезный объем для тестовых заготовок в 350 г	295	413
Количество тестовых заготовок на лоток	5	7
Полезный объем для тестовых заготовок в 550 г	236	295
Количество тестовых заготовок на лоток	4	5

СТАНДАРТНЫЕ ЛОТКИ: ТЕСТОВЫЕ ЗАГОТОВКИ МАКСИМУМ 600 Г

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ В МИН.

КОЛИЧЕСТВО ТЕСТОВЫХ ЗАГОТОВОК	КОЛИЧЕСТВО НА ЛОТОК	960/ч	1200/ч	1400/ч
236	4	15	12	10
295	5	18	15	13
413	7	26	21	18

ШИРОКИЕ ЛОТКИ : ТЕСТОВЫЕ ЗАГОТОВКИ МАКС. 950 Г

P12ST

P17ST

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Высота x ширина x глубина в см	230 x 150 x 175	230 x 200 x 175
Длина лотков в см	122	172
Ширина лотков в см	16	16
Полезное количество лотков	47	47
Полезный объем для тестовых заготовок в 350 г	235	329
Количество тестовых заготовок на лоток	5	7
Полезный объем для тестовых заготовок в 550 г	188	235
Количество тестовых заготовок на лоток	4	5
Полезный объем для тестовых заготовок в 950 г	141	188
Количество тестовых заготовок на лоток	3	4

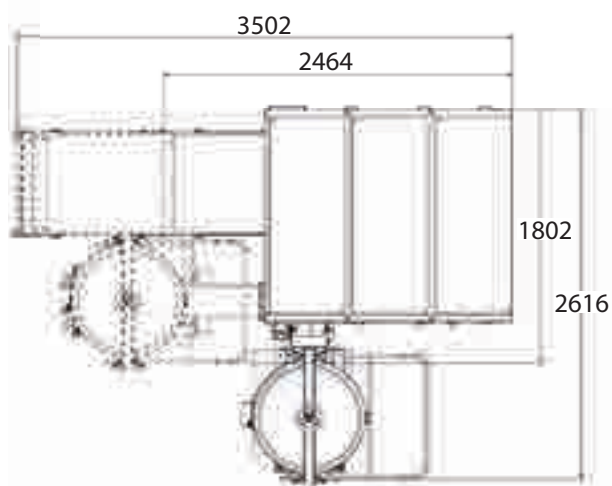
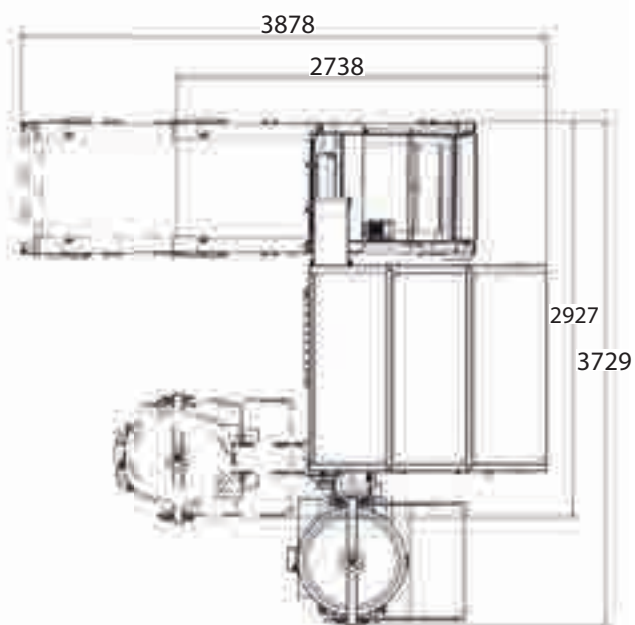
ШИРОКИЕ ЛОТКИ : ТЕСТОВЫЕ ЗАГОТОВКИ МАКС. 950 Г

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ В МИН.

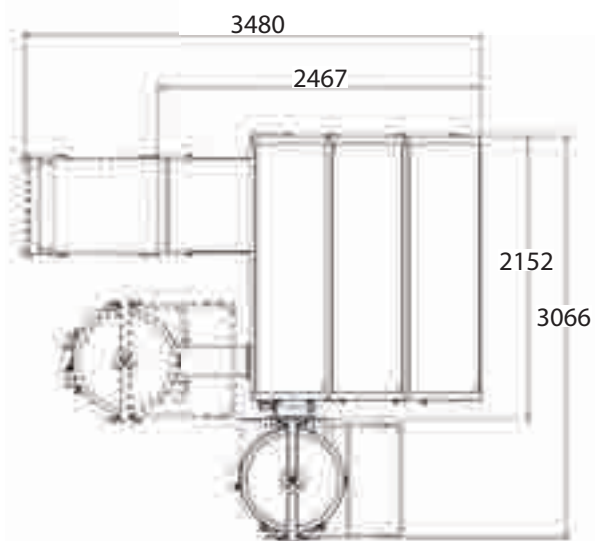
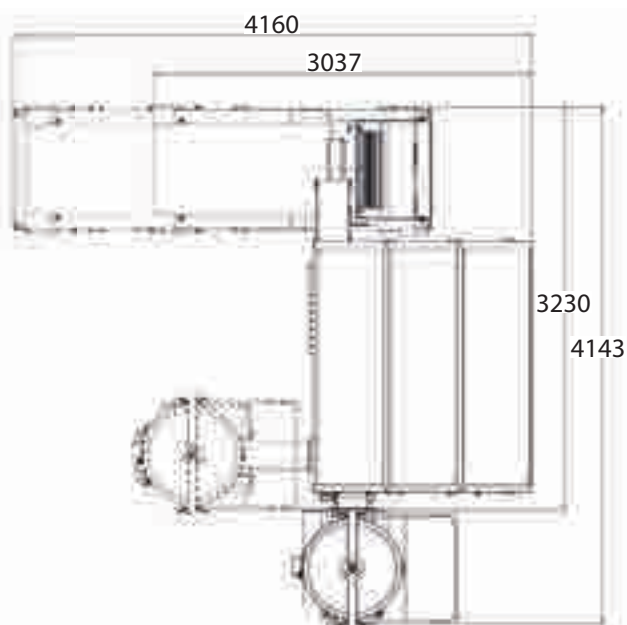
КОЛИЧЕСТВО ТЕСТОВЫХ ЗАГОТОВОК	КОЛИЧЕСТВО НА ЛОТОК	960/ч	1200/ч	1400/ч
141	3	8	7	6
188	4	12	9	8
235	5	15	12	10
329	7	21	17	14

НЕСКОЛЬКО ПРИМЕРОВ КОНФИГУРАЦИЙ...

P12ST



P17ST



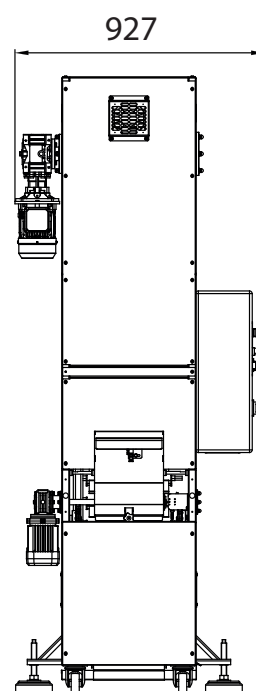
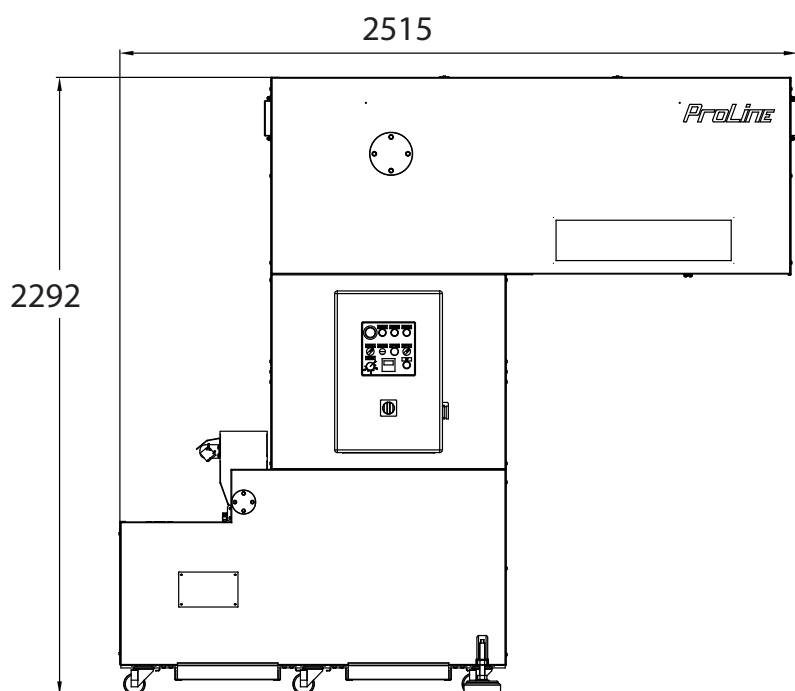
PROLINE

- ✓ Гибкость в отношении ассортимента обрабатываемого теста
- ✓ Высокий темп производства
- ✓ Компактность
- ✓ Эргономичность
- ✓ Посыпатель муки на лотки



До 1800 единиц/час

*Объемный делитель и тестоформовочная машина не включены





Посыпатель муки на лотки
Предотвращает склеивание тестовых заготовок.



Вытяжка воздуха
Отводит влажность.



Антибактериальная УФ лампа
Стерилизует зону расстойки.

Дополнительные модули



Весовой дозатор с предварительным тестоокруглителем
GD
GDS
PE50P



Горизонтальная или вертикальная тестоформовочная машина
UNIC
TRADI
FORMA
HF



Отводящая лента
TRF20
TRF30

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимальный вес предварительно вытянутых тестовых заготовок в г	700
Максимальный вес предварительно округленных тестовых заготовок в г	550
Длина лотков в см	30
Ширина лотков в см	13
Количество лотков	90
Полезное количество лотков	65
Антибактериальная УФ лампа с защитой и вытяжкой воздуха	•
Посыпатель муки на лотки	•

PROLINE

НА ВЫБОР

Тип мотора	230 В трехфазный 400 В трехфазный
Тип выхода	Левый Правый

ОПЦИИ

Левая/правая отводящая лента	•
------------------------------	---

ТЕМП ПРОИЗВОДСТВА (ЕДИНИЦ/ЧАС)

	960	1200	1400	1800
Время расстойки в мин	5:00	3:15	3:00	2:00



Багет 350 г



Багет традиционный 350 г



Багет традиционная с острыми концами 350 г



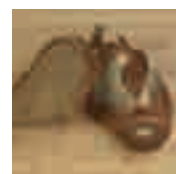
Бескорковый хлеб 500 г



Хлеб 550 г



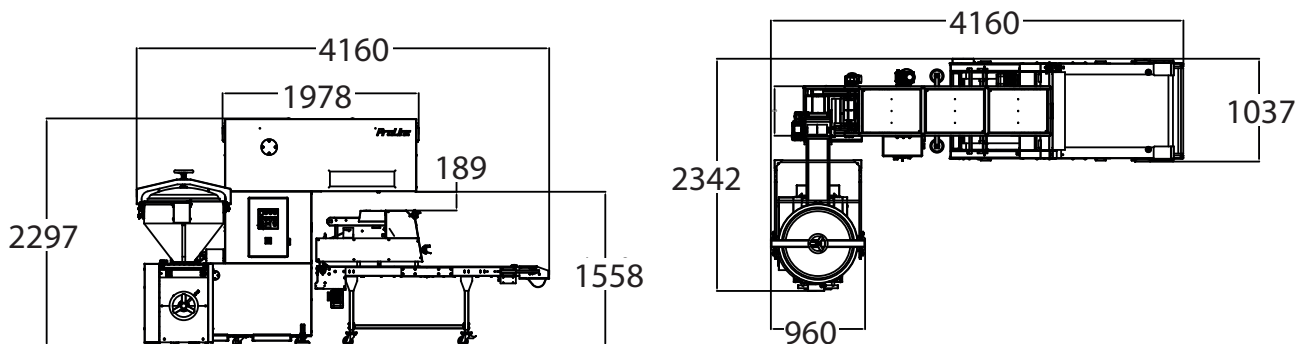
Хлеб традиционный 550 г



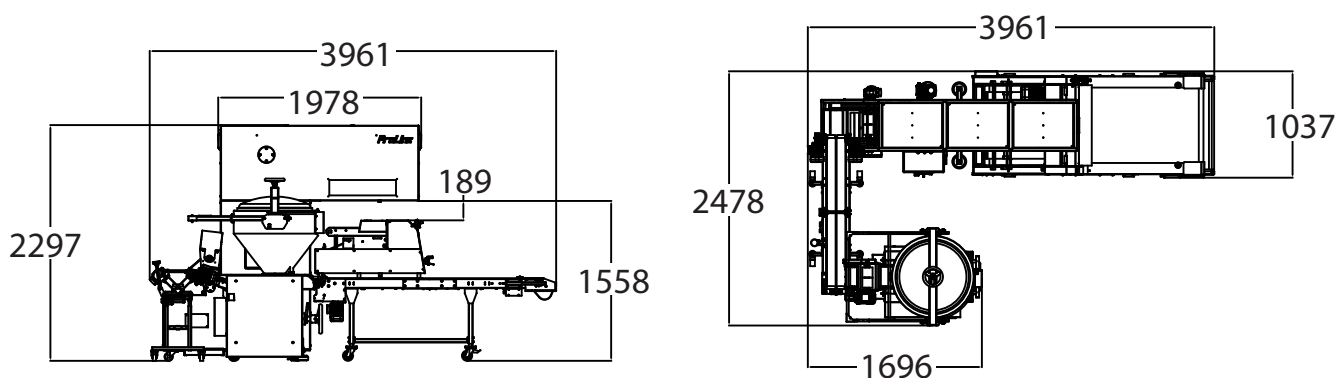
Ржаная булка 550 г

НЕСКОЛЬКО ПРИМЕРОВ КОНФИГУРАЦИЙ...

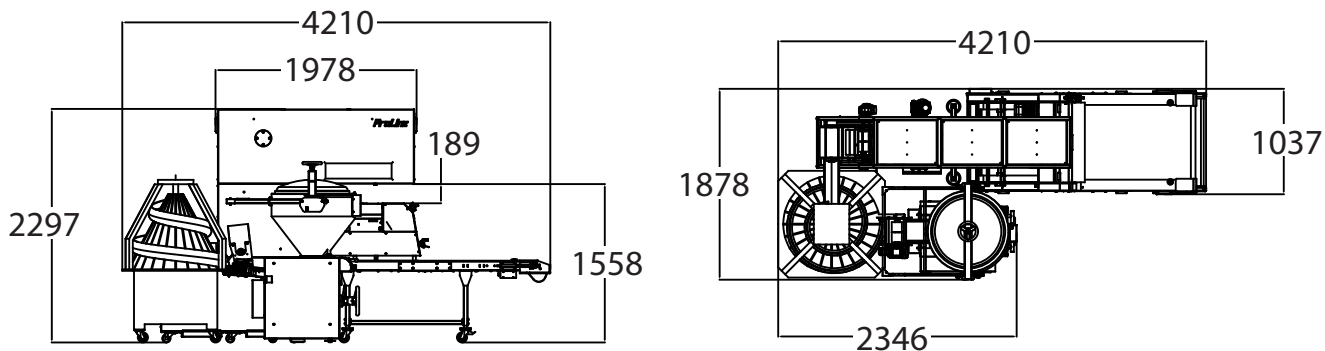
КОНФИГУРАЦИЯ PROLINE + PE50P + HF + TRF20



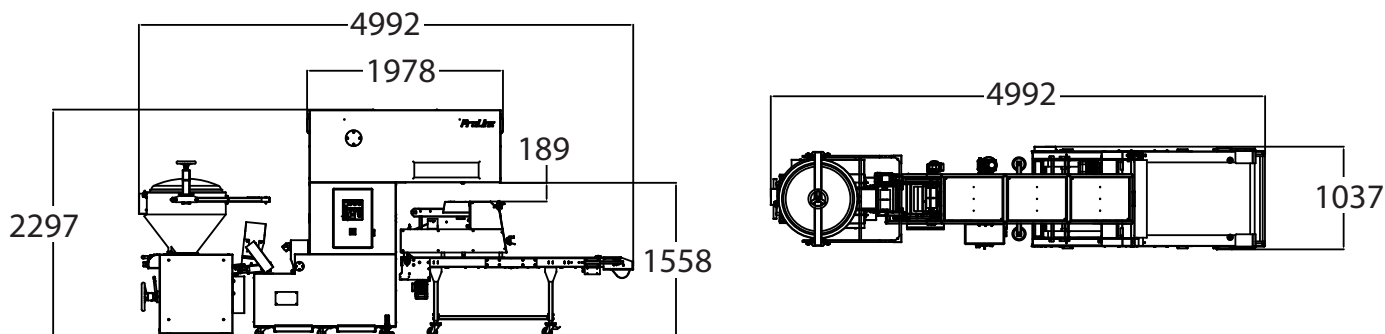
КОНФИГУРАЦИЯ PROLINE + PE50P + HF + TRF20



КОНФИГУРАЦИЯ PROLINE + PE50P + КОНИЧЕСКОЕ ОКРУГЛЕНИЕ + HF + TRF20



КОНФИГУРАЦИЯ PROLINE + PE50P + ГОРИЗОНТАЛЬНОЕ ОКРУГЛЕНИЕ + HF + TRF20



PRO+ И PROLINE СОВМЕСТИМЫ СО СЛЕДУЮЩИМИ МАШИНАМИ...

PE50P



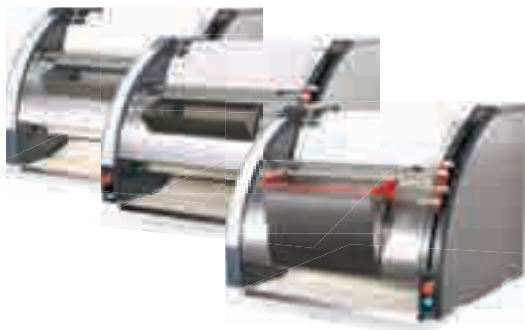
GD



GDS



UNIC TRADI FORMA



HF



TRF



В ВАШЕМ РАСПОРЯЖЕНИИ НАШИ КОММЕРЧЕСКАЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ КОММАНДЫ. ВЫ МОЖЕТЕ ПРОКОНСУЛЬТИРОВАТЬСЯ ПО ВОПРОСАМ ПОДБОРА ТИПА ОБОРУДОВАНИЯ, ВЫБОРА ОПЦИЙ И ПОДГОТОВКЕ ЧЕРТЕЖЕЙ С ИНДИВИДУАЛЬНОЙ КОНФИГУРАЦИЕЙ.

