

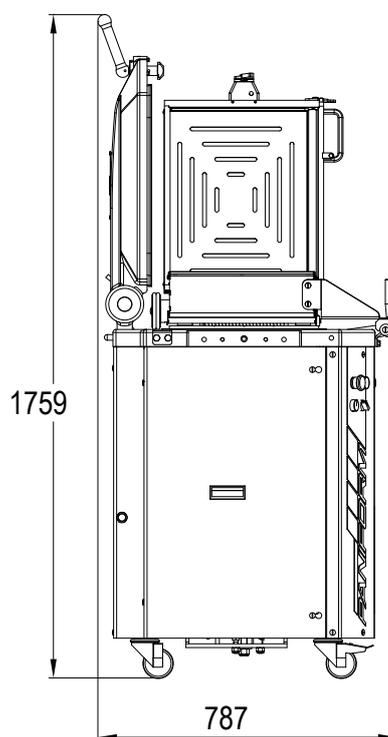
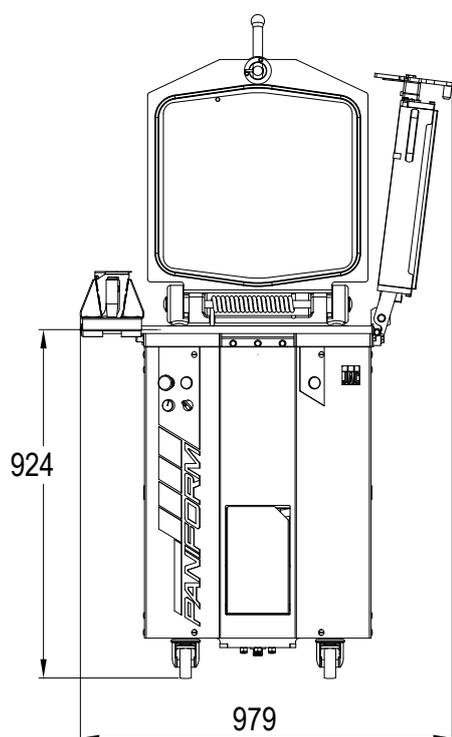
PANIFORM

- ✓ 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

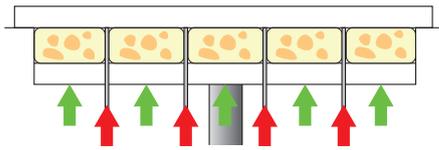
Деление и формовка до 3000 единиц/час*

* в зависимости от типа используемой решетки



Улучшенное управление дегазацией.

Давление резки и давление трамбовки различны.



Easyflour

Встроенный посыпатель муки Easyflour
Обеспечивает посыпание кюветы простым линейным движением



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



Easylock

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



click & cut!

Система быстрой и эргономичной замены решеток



Easy Clean

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



Регулировка давления

Чтобы не перегружать тесто



Корпус, кювета и ножи из нержавеющей стали

С автоматическим подъемом ножей для удобного обслуживания.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

ХАРАКТЕРИСТИКИ		PANIFORM
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		•
click & cut!		•
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		
Электропитание		230 В, трехфазный 400 В, трехфазный
ОПЦИИ		
10/20 порций		•
Электропитание 230—380 В, трехфазный, 60 Гц		•
Упаковка в виде деревянного ящика (цена нетто)		•



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).



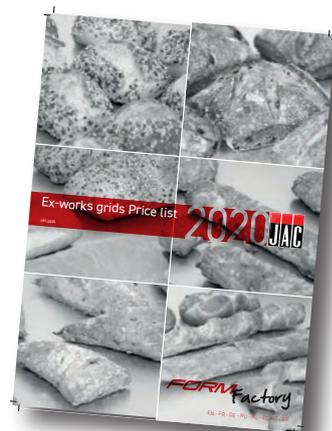
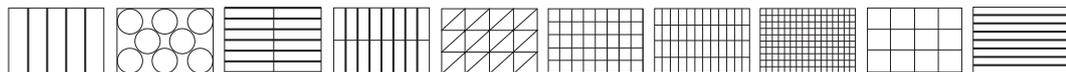
Каталог из более 100 различных решеток: у вас точно есть выбор!

* Доступно только как дополнение к опции «Левостороннее или правостороннее хранилище для решеток».

FORM Factory

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

Здесь представлены стандартные решетки из нашего каталога.



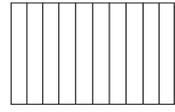
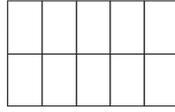
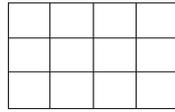
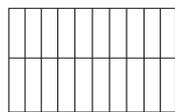
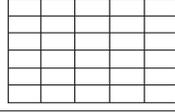
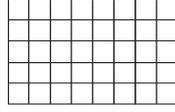
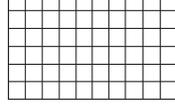
Нестандартные треугольные решетки из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием.

D24	OPTGRIL2404	24 8x3	114 x 125 x 169 mm	125→208 gr		

Модели с профилированными ножами : Решетки с профилированными ножами. Обеспечивают безупречную спайку швов тестозаг отовок.

D5	OPTGRILFOR501	5 5x1	93 x 389 mm	400→800 gr		
D8	OPTGRILFOR801	8 8X1	57 x 389 mm	250→500 gr		
D10	OPTGRILFOR1001	10 10X1	45 x 389 mm	200→400 gr		
D12	OPTGRILFOR1201	12 2x6	234 x 63 mm	167→333 gr		
D12	OPTGRILFOR1203	12 6x2	193 x 76 mm	167→333 gr		
D20	OPTGRILFOR2001	20 10x2	45 x 193 mm	100→200 gr		

Стандартные модели решеток с ножами из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием.

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

MOBILO



Мебель для делителя MOBIL0 с креплением для хранения для 8 решеток формовщиков.

Easylock



Easyflour



Fullmatic



click & cut!

позволяет удобно и чрезвычайно быстро выполнять замену решетки формовщика.



Transibox

Используется для транспортировки тестозаготовок после деления теста.



Easyskid

Покрытие, препятствующее прилипанию теста к дну баков.



Крепление для решетки

КРЕПЛЕНИЕ ДЛЯ РЕШЕТКИ СЛЕВА
ИЛИ СПРАВА



РАСШИРЕННЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ
ДЛЯ РЕШЕТКИ



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



* Доступно только как дополнение к опции «Левостороннее или правостороннее хранилище для решетки».