

Ex-works grids catalog

1/01/2020

2020 JAC



FORM Factory

EN - FR - DE - RU - NL - ES - IT - AR

FORM Factory



EN

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

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

FR

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

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

DE

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

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

RU

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

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

NL

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

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

ES

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

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

IT

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

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

AR

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

- ١) قم بتخزين العجين في وعاء وفي غرفة تبريد على درجة تزيد أو تقل عن ٥ درجات مئوية لمدة من ٢٤ إلى ٧٢ ساعة.
- ٢) ضع الصينية في حوض آلة تقطيع العجين.
- ٣) قم بتفريغ الإناء في الحوض.
- ٤) اضغط العجين قليلاً مع ضبط قوة الضغط على الحد الأدنى.
- ٥) افتح الغطاء وأغلق شبكة التشكيل، واستمر في دورة التقطيع.
- ٦) افتح الشبكة واستعد قطع العجين المشكلة.

EN) Hamburger grids with angled blades : food POLYOXYMETHYLENE angled blade for a perfect welding of the dough.
 FR) Grilles hamburger à couteaux profilés : couteau en POLYOXYMETHYLENE alimentaire profilé pour une soudure parfaite de la pâte.
 DE) Hamburgergitter mit Profilmessern : Profilmesser aus Nahrungsmittel echtem POLYOXYMETHYLEN für ein perfektes Schließen der Teiglinge.
 RU) Решетки для гамбургеров с профилированными ножами : Решетки с профилированными ножами из POM для пищевой промышленности. Обеспечивают безупречную спайку швов тестозаготовок.
 NL) Hamburger roosters met profielmessen : VOEDINGSPOLYOXYMETHYLEEN profielmes voor een perfecte lassing van het deeg.
 ES) Rejillas pan de hamburguesas con cuchillas perfiladas : Cuchilla perfilada de POLYOXYMETHYLENEO alimentario para una soldadura perfecta de la pieza.
 IT) Griglie hamburger con coltelli profilati : Profilato coltello di POLIOSSIMETILENE alimentare per una perfetta saldatura dell'impasto.
 (AR) شبك مثل شبك الهمبورجر ذات سكاكين بأشكال معينة: سكين مصنوع من البولي أوكسي ميثيلين الغذائي المثالي من أجل تراكب مثالي للعجين.



D8	OPTGRILHAMB801	8	Ø110 mm	113→225 gr		
D12	OPTGRILHAMB1201	12	Ø90 mm	92→184 gr		

*Standard - стандарт - Standaard- Estándar - قياسية

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



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

Standard*

*Standard - стандарт - Standaard- Estándar - قياسية

EN) Grids with angled blades : food POLYOXYMETHYLENE angled blade for a perfect welding of the dough.

FR) Grilles à couteaux profilés : couteau en POLYOXYMETHYLENE alimentaire profilé pour une soudure parfaite de la pâte.

DE) Gitter mit Profilmessern : Profilmesser aus Nahrungsmittel echtem POLYOXYMETHYLEN für ein perfektes Schließen der Teiglinge.

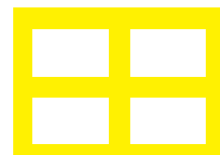
RU) Модели с профилированными ножами : Решетки с профилированными ножами из POM для пищевой промышленности. Обеспечивают безупречную спайку швов тестозаготовок.

NL) Roosters met profielmessen : VOEDINGSPOLYOXYMETHYLEEN profielmes voor een perfecte lassing van het deeg.

ES) Rejillas con cuchillas perfiladas : Cuchilla perfilada de POLYOXYMETHYLENEO alimentario para una soldadura perfecta de la pieza.

IT) Griglie con coltelli profilati : Profilato coltello di POLIOSSIMETILENE alimentare per una perfetta saldatura dell'impasto.

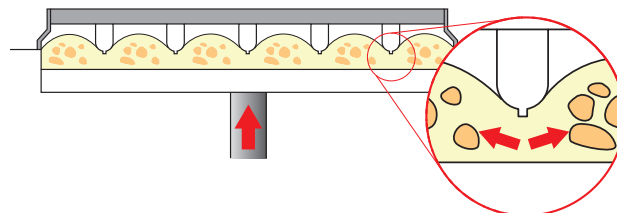
AR) شيك ذو سكاكين بأشكال معينة: سكين مصنوع من البولي اوكسي ميثيلين الغذائي المثلث من أجل ترابط مثالي للعجين.



Angled blades - Couteaux profilés - Profilmessern

Профилированными ножами - Profielmessen

Cuchillas perfiladas - Coltelli profilati - سكاكين ذات أشكال معينة

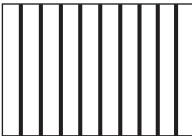
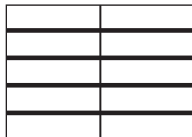
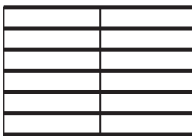
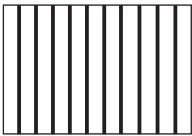
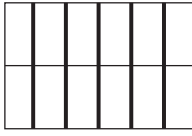
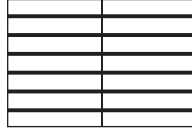
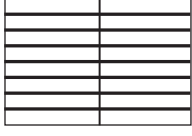
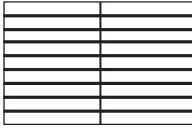
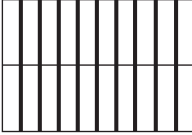
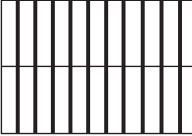
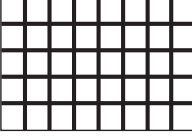


D4	OPTGRILFOR401	5 1x4	471 x 96 mm	500→1000 gr		
D5	OPTGRILFOR501	5 5x1	93 x 389 mm	400→800 gr		
D5	OPTGRILFOR502	5 1x5	471 x 76 mm	400→800 gr		
D6	OPTGRILFOR601	6 1x6	471 x 63 mm	333→667 gr		
D7	OPTGRILFOR701	7 7x1	66 x 389 mm	285→571 gr		
D8	OPTGRILFOR801	8 8x1	57 x 389 mm	250→500 gr		
D8	OPTGRILFOR802	8 1x8	471 x 47 mm	250→500 gr		
D9	OPTGRILFOR901	9 9x1	51 x 389 mm	222→444 gr		

Standard*

Standard*

*Standard - стандарт - Standaard- Estándar - قياسية

D10	OPTGRILFOR1001	10 10x1	45 x 389 mm	200→400 gr			Standard*
D10	OPTGRILFOR1003	10 2x5	234 x 76 mm	200→400 gr			
D12	OPTGRILFOR1201	12 2x6	234 x 63 mm	167→333 gr			Standard*
D12	OPTGRILFOR1202	12 12x1	37 x 389 mm	167→333 gr			
D12	OPTGRILFOR1203	12 6x2	193 x 76 mm	167→333 gr			Standard*
D14	OPTGRILFOR1402	14 2x7	234 x 54 mm	142→285 gr			
D16	OPTGRILFOR1601	16 8x2	57 x 193 mm	125→250 gr			
D16	OPTGRILFOR1602	16 2x8	234 x 47 mm	125→250 gr			
D18	OPTGRILFOR1801	18 9x2	51 x 193 mm	111→222 gr			
D18	OPTGRILFOR1802	18 2x9	234 x 41 mm	111→222 gr			
D20	OPTGRILFOR2001	20 10x2	45 x 193 mm	100→200 gr			Standard*
D24	OPTGRILFOR2401	24 12x2	37 x 193 mm	83→167 gr			
D40	OPTGRILFOR4001	40 8x5	58 x 78 mm	50→100 gr			

*Standard - стандарт - Standaard- Estándar - قياسية

EN) Standard teflon coated stainless steel grids

FR) Grilles standards inox tefloné

DE) Standard Gitter aus teflonbeschichtetem Edelstahl

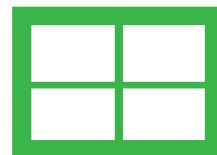
RU) Стандартные модели решеток с ножами из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием

NL) Standaard roestvrij stalen roosters met teflon coating

ES) Rejillas estándar a petición

IT) Griglie standard in inox teflonati

(AR) شبكة قياسي من الصلب التيفلون



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		

قياسية - Standard - Estándar - Стандарт - Standard



EN) Non-standard teflon coated stainless steel grids

FR) Grilles non standards inox tefloné

DE) Sonderform Gitter aus Teflonbeschichtetem Edelstahl

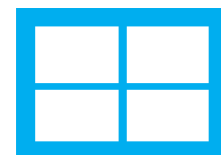
RU) Нестандартные модели решеток с ножами из нержавеющей стали с тефлоновым покрытием

NL) Niet-standaard roestvrij stalen roosters met teflon coating

ES) Rejillas no estándar a petición

IT) Griglie non standard in inox teflonati

(AR) شبكة غير قياسي من الصلب التيفلون

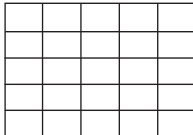
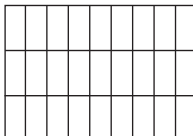
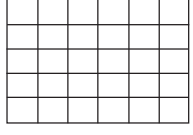
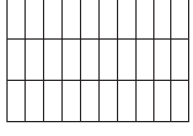
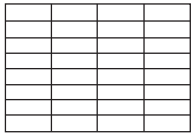
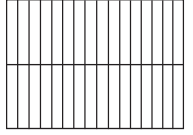
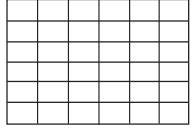
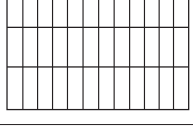
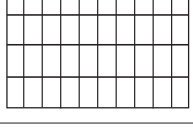
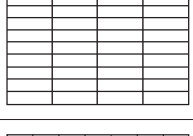
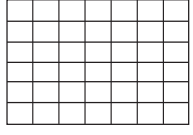
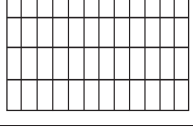
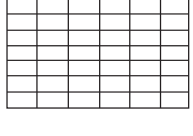


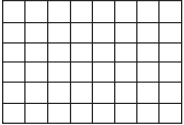
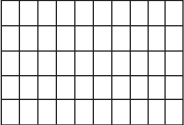
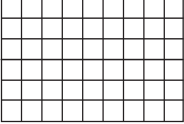
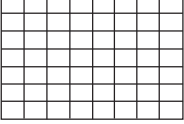
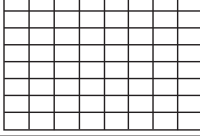
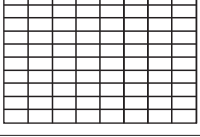
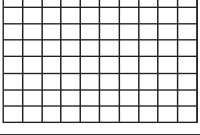
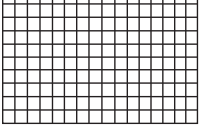
D2	OPTGRIL201	2 2x1	234 x 389 mm	1500 → 2500 gr		
D3	OPTGRIL301	3 3x1	155 x 389 mm	1000 → 1660 gr		
D3	OPTGRIL302	3 1x3	471 x 128 mm	1000 → 1660 gr		
D4	OPTGRIL401	4 2x2	234 x 193 mm	750 → 1250 gr		
D4	OPTGRIL402	4 4x1	128 x 389 mm	750 → 1250 gr		
D4	OPTGRIL403	4 1x4	471 x 95 mm	750 → 1250 gr		
D5	OPTGRIL5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

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

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

D18	OPTGRIL1801	18 9x2	50 x 193 mm	167→278 gr		<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																																								
D18	OPTGRIL1802	18 2x9	234 x 41 mm	167→278 gr		<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																																								
D18	OPTGRIL1803	18 6x3	76 x 128 mm	167→278 gr		<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																																								
D18	OPTGRIL1803	18 3x6	155 x628 mm	167→278 gr		<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																																								
D20	OPTGRIL2002	20 5x4	92 x 95 mm	150→250 gr		<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																																								
D20	OPTGRIL2003	20 2x10	234 x 36 mm	150→250 gr		<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																																								
D20	OPTGRIL2004	20 4x5	115 x 75 mm	150→250 gr		<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																																								
D20	OPTGRIL2005	20 20x1	21 x 389 mm	150→250 gr		<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																																								
D20	OPTGRIL2006	20 1x20	16 x 471 mm	150→250 gr		<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																																								
D22	OPTGRIL2201	22 11x2	40 x193 mm	136→227 gr		<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																																								
D24	OPTGRIL2401	24 12x2	36 x193 mm	125→208 gr		<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																																								
D24	OPTGRIL2402	24 3x8	155 x 46 mm	125→208 gr		<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																																								
D24	OPTGRIL2403	24 4x6	115 x 62 mm	125→208 gr		<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>																																								

D25	OPTGRIL2501	25 5x5	76 x 92 mm	120→200 gr		
D27	OPTGRIL2701	27 9x3	50 x 127 mm	111→185 gr		
D30	OPTGRIL30	30 6x5	76 x 76 mm	100→167 gr		
D30	OPTGRIL3001	30 10x3	44 x 128 mm	100→167 gr		
D32	OPTGRIL3201	32 4x8	115 x 46 mm	94→156 gr		
D32	OPTGRIL3202	32 16x2	27 x 193 mm	94→156 gr		
D36	OPTGRIL3601	36 6x6	76 x 62 mm	83→139 gr		
D36	OPTGRIL3602	36 12x3	36 x 128 mm	83→139 gr		
D40	OPTGRIL4002	40 10x4	44 x 95 mm	75→125 gr		
D40	OPTGRIL4003	40 4x10	115 x 36 mm	75→125 gr		
D42	OPTGRIL4201	42 7x6	65 x 62 mm	71→119 gr		
D48	OPTGRIL4801	48 12x4	37 x 95 mm	63→104 gr		
D48	OPTGRIL4802	48 6x8	76 x 46 mm	63→104 gr		

D48	OPTGRIL4803	48 8x6	56 x 62 mm	63→104 gr		
D50	OPTGRIL5001	50 10x5	44 x 75 mm	60→100 gr		
D54	OPTGRIL5401	54 9x6	50 x 62 mm	56→93 gr		
D56	OPTGRIL5601	56 8x7	56 x 53 mm	54→89 gr		
D60	OPTGRIL6002	60 20x3	21 x 128 mm	50→83 gr		
D64	OPTGRIL6401	64 8x8	56 x 46 mm	45→78 gr		
D80	OPTGRIL8001	80 8x10	56 x 36 mm	38→63 gr		
D80	OPTGRIL8002	80 10x8	44 x 46 mm	38→63 gr		
D160	OPTGRIL16001	160 16x10	27 x 36 mm	19→31 gr		



DIVIFORM



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

Division-formage par grilles jusqu'à 5 kg
Dividing-moulding with grids up to 5 Kg
Teigteilung und Formgebung mit Gittern bis 5 kg
Деление и формовка на решетках до 5 кг
Vormverdeling door roosters tot 5 kg
División-formación en rejillas hasta 5 kg
Spezzatura-formatura per griglie fino a 5 kg
تقطيع وتشكيل بالشبك حتى ٥ كجم

DIVIFORM+



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

TRADIFORM



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

Division en cuve jusqu'à 19 kg ou par grilles jusqu'à 5 kg. Pains jusqu'à 1,9 kg avec l'option 10/20.
Dividing in tank up to 19Kg or with grids up to 5Kg. Breads up to 1,9 Kg with option 10/20.
Teigteilung in der Mulde bis 19 kg oder mit Gittern bis 5 kg. Broten bis 1,9 kg mit der Option 10/20.
Деление в кювете до 19 кг или на решетках до 5 кг. Буханки весом до 1,9 кг с опцией резки на 10/20 частей.
Vormverdeling in kuip tot 19 kg of door roosters tot 5 kg. Broden tot 1,9 kg met de optie 10/20.
División en cuba hasta 19 kg o en rejillas hasta 5 kg. Panes de hasta 1,9 kg con la opción 10/20.
Spezzatura in vasca fino a 19 kg o con griglie fino a 5 kg. Pagnotte fino a 1,9 kg con l'opzione 10/20.
تقسيم في الحوض حتى ١٩ كجم أو بواسطة الشبك حتى ٥ كجم. خبز حتى ١,٩ كجم مع خيار ١٠ / ٢٠.

PANIFORM



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

100%
automatique
automatic
автоматическая
automatisch
automático
automatica
آلية

	DIVIFORM	DIVIFORM+	TRADIFORM	PANIFORM
click&cut!	●	●	●	●
FlexiCut	●	●	●	●
		●	●	●
			●	●
			●	●
Easy Clean technology			●	●
10/20			○	○
Easylock	●	●	●	●
Easyflour	○	○	○	●
Fullmatic	○	○	○	●
Dimensions en mm Dimensions in mm Maße in mm Размеры в мм Afmetingen in mm Dimensiones en mm Dimensioni in mm المقاسات بالمليمتر	1600 730 864	1760 730 864	1760 730 864	1760 787 981

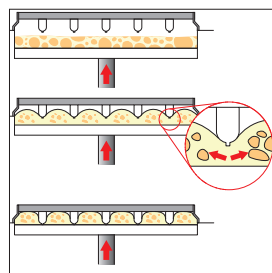
● Standard - Serienmäßig - В серии - Standaard - De serie - Di serie - قياسية

○ Option - Опция - Optie - Opción - Opzione - اختياري

click & cut!



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



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

Easy Clean technology



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

Easylock



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

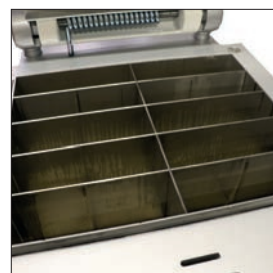


CUVE ET COUTEAUX INOX
STAINLESS STEEL TANK AND KNIVES
EDELSTAHLMULDE UND -MESSER
Кювета и заточенные ножи из нержавеющей стали
ROESTVRIJSTAALEN KUIP EN MESSEN
CUBA Y CUCHILLAS INOX
VASCA E COLTELLI INOX
حوض وسكاكين من الصلب



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

10/20



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

Easyflour



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

Fullmatic



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



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



**SYSTÈME ANTI-PROJECTION DE FARINE
FLOUR SPLASH PREVENTION SYSTEM
MEHLSTAUBAUFFANGSYSTEM**

Система антивиброса
ANTI-SPATSYSTEEM VAN HET BLOEM
SISTEMA ANTIPROYECCION DE HARINA
SISTEMA ANTI-SPRUZZO DI FARINA
نظام منع تناثر الدقيق



ENCGRIL005 + BASEGRILLE003

Plaque de tassage incluse, vendu sans grille.
Tamping plate included, sold without grid.
Einschließlich Druckplatte, Maschine ohne gitter.
ПРЕССОВОЧНАЯ ПЛАСТИНА ВХОДИТ В КОМПЛЕКТ -
РЕШЕТКА В КОМПЛЕКТ НЕ ВХОДИТ
Persplaat inbegrepen, verkocht zonder rooster.
Placa de presion incluida, vendido sin rejilla.
Piastra inclusa, venduto senza griglia.
صينية فنجان مُباعَة، ويُباع دون الشبكة.

MOBILO

845



**ECHELLE ET BACS SPÉCIFIQUES
LADDER UNIT AND SPECIAL TRAYS
REGALGESTELLE UND WANNEN
Тележка и специальные баки
SPECIFIEKE REKKEN EN BAKKEN
PORTA-BANDEJAS Y BANDEJAS ESPECÍFICAS
CARRELLO E CASSETTI SPECIFICI
مقياس وأوعية خاصة**

795

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

avec 14 bacs avec couvercle
14 trays ladder with lid
mit 14 Wannen mit Deckel
с 14 баками с крышкой
Rek en 14 bakken met deksel
Con 14 bandejas con tapa
Con 14 cassette con coperchio
مع ١٤ وعاء بغطاء

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

52,5 x 40,3cm

Bac avec couvercle
Single tray with lid
Wanne mit Deckel
Бак с крышкой
Bak met deksel
Bandeja con tapa
Cassetto con coperchio
وعاء بغطاء

52,5 x 40,3cm

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

43,8 x 28 cm

Bac avec couvercle 1/2 cuve
Single tray with lid 1/2 tank
Halbtiefe Wanne mit Decke
Бак с крышкой 1/2 кюветы
Bak met deksel 1/2 kuip
Bandeja con tapa 1/2 cuba
Cassetto con coperchio 1/2 vasca
وعاء بغطاء نصف حوض

43,8 x 28 cm



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



Transibox



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



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



Easykid

EUROPA

JAC Liège

Tél. : +32 (0)4 234 98 70

Fax : +32 (0)4 234 98 97

info@jac-machines.com

JAC Langres

Tél. : +33 (0)3 25 86 00 20

Fax : +33 (0)3 25 86 00 30

mail@jac-machines.com

RUSSIA

JAC Moscow

Tel. : +7 916 474 2694

info.ru@jac-machines.com

USA

JAC Boston

Tel. : + 1 781-721-2100

Fax : + 1 781-721-2112

office@jac-machines.com



Warranty valid for all parts on your machine, excluding consumables.

www.jac-machines.com