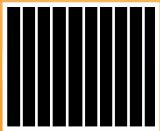




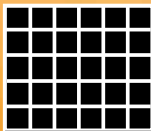
De vormverdeler van JAC

Een verdeler en 6 standaardsoorten snijroosters

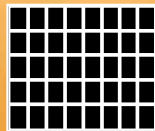
► ROOSTERS: Andere snijdingmodellen na offerte



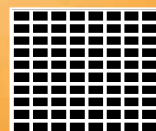
10 stokbroden



30 snijdingen



40 snijdingen



80 snijdingen



20 sandwiches

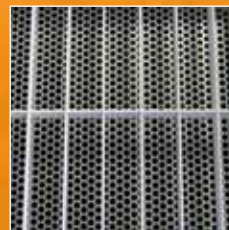


5 broden



Voorziening tegen opspattende bloem

Alle TRADIFORM toestellen zijn uitgerust met een voorziening tegen opspattende bloem (gedeponeerd octrooi). Een dichting in het deksel houdt de bloem tegen die tijdens het samendrukken gaat opspatten. Deze bloem wordt via een leiding gerecupereerd in een kast aan de voorzijde van de machines.



Innoverend

Roosterkader in aluminium en beschermkap in inox, gemonteerd op een regelbare steun, sluiting met dubbele regelbare excentriek, gemakkelijk demonteerbaar met een greep. Verwisselbaar rooster in inox bekleed met een antikleurende voedselveilige behandeling. Speciale roosters op aanvraag.



Start/Stop en stilwerkende motor

met een laag geluidsniveau, $\leftarrow 65\text{db}$, zorgt voor een werkcomfort en geen problemen met de omgeving.



Drukregeling

Bij de TRADIFORM krijgt u na opening van het luik vooraan toegang tot de hendel voor de drukregeling en tot de recuperatiebak met bloem.



Hygiëne

De zijpanelen gewoon een kwartslag omdraaien om toegang te krijgen tot de binnenzijde van de machine. De mechanische elementen werden ontworpen en zodanig geplaatst dat ze de schoonmaak en het onderhoud vergemakkelijken, met name door het automatisch naar omhoog gaan van de messen. De mechanische onderdelen zijn speciaal ontworpen en zo geplaatst dat de reiniging en het onderhoud gewoon kinderspel zijn, met name door het automatisch naar omhoog gaan van de messen.



Regelbaar scharnier

Het scharnier van het deksel is in de hoogte regelbaar, hetgeen een goede dichtheid in de tijd verzekert. De spanning van de veer van het deksel is regelbaar, om de goede opening van het deksel in de tijd te verzekeren.

JAC

De voordelen van de nieuwe **TRADIFORM**



Geleverd, in optie,
met een rek met
12 bakken, + dek-
sels.



- Deksel met dichtheidsvoeg en recuperatie van de bloem.
- Verplaatsings- en beschermhendel.
- Automatisch ophalen van de messen
- Monoblok kop in gietijzer om een goede werkingsspel, een goede glijding van de messen, een homogeniteit van het gewicht van de deegklompen te verzekeren.
- Deze kop is bekleed met voedselveilige Teflon om opspattende bloem te vermijden.



Inox bak en kop met Teflon
bekleed



Aluminium omkadering met vette
aandrukplaat en vilt



Dankzij de bevestiging van het
rooster door pinnen kan het
gemakkelijk worden vervangen.



Afneembare bak voor de
recuperatie van de bloem

MAAK UW "TRADITIONELE" STOKBRODEN ZONDER VORMGEVING EN VOLGENS DE NODEN



STAP 1
Maak uw deeg klaar en
bewaars deze in een bak
in een koelkast bij +/- 5°.



STAP 2
Plaats uw vette
aandrukplaat met vilt in
de kuip van de verdeler.



STAP 3
Maak de bak leeg in de
kuip.



STAP 4
Druk lichtjes op de deeg
door de druk op het
minimum in te stellen.



STAP 5
Open het deksel en klap
het vormgevingsrooster
voor 10 stokbroden naar,
zet de verdeelcyclus
verder.



STAP 6
Open uw rooster en
verwijder uw gevormde
deegklompen.

JAC

JAC LANGRES sa
3, rue du Lieutenant Didier
F-52200 Saints-Geosmes
FRANCE
Tél: +33 0325 86 00 20
Fax: +33 0325 86 00 30
info@jac-machines.com