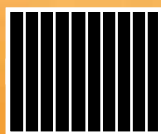




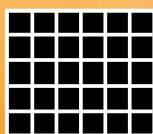
### La divisora formadora de JAC

Una divisora y 6 tipos de parrillas estándar

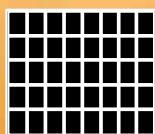
► PARRILLAS: Otros modelos de división bajo presupuesto



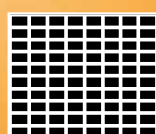
10 baguettes



30 divisiones



40 divisiones



80 divisiones



20 sandwiches

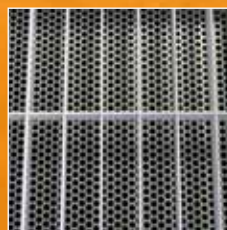


5 panes



#### Anti-proyección

Todas las TRADIFORM están equipadas con un sistema anti-proyección de harinas (patente solicitada). Una obturación en la tapa retiene los polvos de harina expulsados durante la operación de compresión. Esos polvos se recuperan a través de un conducto en una caja situada delante de las máquinas.



#### Innovador

Marco de parrilla de aluminio con capot de seguridad de acero inoxidable, montado en soporte regulable, cierre por doble excéntrica regulable y desmontaje fácil mediante una empuñadura. Parrilla intercambiable de acero inoxidable recubierta con un tratamiento antiadherente alimentario. Parrillas especiales a petición.



#### Motor Arranque/Parada y silencioso

La bomba de la divisora sólo funciona a petición cuando usted acciona la palanca para la máquina manual. El motor de bajo nivel sonoro, <math>\leq 65\text{db}</math>, asegura comodidad de trabajo y tranquilidad con el vecindario.



#### Regulación de la presión

En la TRADIFORM, la apertura de la tapa frontal permite acceder a la palanca de regulación de presión y a la cuba de recuperación de harina.



#### Higiene

Con un simple cuarto de vuelta, los tableros laterales giran y permiten acceder al interior de la máquina. Los elementos mecánicos han sido concebidos y dispuestos para facilitar la limpieza y el mantenimiento, sobre todo con la subida automática de las cuchillas.



#### Bisagra regulable

La bisagra de la cubierta es regulable en altura, lo cual garantiza la buena estanqueidad a lo largo del tiempo. La tensión del resorte de la cubierta es regulable para garantizar la buena apertura de la cubierta a lo largo del tiempo.

# JAC

## Las ventajas de la nueva **TRADIFORM**



Entregada, opcionalmente, con una estantería de 12 cubas + cubiertas



- Cubierta con junta estanca y recuperación de harina.
- Empuñadura de desplazamiento y protección.
- Ascenso automático de las cuchillas
- Cabeza monobloque de fundición para garantizar un buen juego de funcionamiento, una buena estanqueidad, un buen deslizamiento de las cuchillas y una homogeneidad de los pesos de las piezas.
- Esta cabeza está recubierta de Teflón alimentario para eliminar el enharinado



Cuba de acero inoxidable y cabeza de teflón



Marco de aluminio con placa de presión engrasada y fieltro



La fijación de la parrilla con pasadores permite un cambio fácil de la parrilla



Cuba amovible para la recuperación de la harina

### HAGA SUS BAGUETTES AL MODO TRADICIONAL SIN MOLDEADO Y SEGÚN SUS NECESIDADES



**ETAPA 1**  
Prepare la masa y almacénela en la cubeta en un armario frigorífico a +/- 5°.



**ETAPA 2**  
Coloque su placa de presión engrasada provista de fieltro en la cuba de la divisora.



**ETAPA 3**  
Vacíe la cubeta en la cuba.



**ETAPA 4**  
Apriete ligeramente la masa ajustando la presión al mínimo.



**ETAPA 5**  
Abra la cubierta y baje la parrilla de moldeado de 10 baguettes, continúe el ciclo de división.



**ETAPA 6**  
Abra la parrilla y recupere las piezas formadas.

# 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