

Elke toegewijde bakker kent het belang van bakken op basis van vloeibaar zuurdesem.

Het is een natuurlijke verbeteraar die bijdraagt aan de ontwikkeling van aroma's, alsmede de verlenging van de houdbaarheid en de knapperigheid. Maar bovenal is het een manier om uw productie te personaliseren en klanten aan u te binden met een smaak die u op uw eigen manier kunt bewerken en niet bij de concurrentie vindt.

In theorie kan het produceren van vloeibaar zuurdesem vragen oproepen. In praktijk is er niets eenvoudiger en lonender, zolang u maar de ideale machine heeft.

Bij JAC heeft onze internationale activiteit ons in staat gesteld om veel uitdagingen aan te gaan, omdat de vloeibare zuurdesem die in Lyon wordt gebruikt niet die van Moskou, Barcelona, New York, Berlijn of Brussel is.



Een veelzijdige machine en een goed beheersbaar proces maken het echter mogelijk om efficiënt aan al deze verschillende behoeften te voldoen.



Paniform

De Paniform is de ultieme en volautomatische versie van de JAC divider range. De paniform vormt een perfect huwelijk tussen een tankverdeler en een roosterverdeler, en is daardoor geschikt voor alle soorten pasta, je kunt tot 19 kg in de kuip en 5 kg per rooster verdelen. Hij is uitgerust met een aanstampkap en een zeefsteun en is zodoende uitermate geschikt voor het zeer brede assortiment van meer dan 100 verdeelroosters, genoeg om DE juiste vorm voor uw product te vinden.

JAC heeft ambitieuze technische keuzes gemaakt: versterkte zuiger, gegoten aluminium drijvers met Easyclean, Click & Cut-behandeling, Start en Stop-systeem, scherpe roestvrijstalen messen, vierkante roestvrijstalen kom, meelterugwinningssysteem, aanstampen met druk- en tijdaanpassing, Stresscontrole, Easyflour-meelstofdoek als standaard en Fullmatic automatische aanstamp- en snijcyclus. Deze troeven maken het DE referentie-verdeler op de bakkerijmarkt.



Niet-contractuele foto's en technische informatie



Sinds 1946 produceert JAC bakkerijmachines gericht op innovatie, kwaliteit en robuustheid, waarbij onze klanten altijd centraal staan.

Gespecialiseerd in de mechanisatie van deeg en het snijden van brood ontwikkelen we innovatieve apparaten, die bakkers in staat stellen sneller en efficiënter te werken... zonder ooit concessies te doen aan de smaak, textuur en het uiterlijk van de eindproducten.

Deze tijdsbesparing laat ambachtelijke bakkers meer flexibiliteit en ruimte, die zij dan kunnen wijden aan taken waarvoor hun knowhow niet kan worden vervangen. Naast onze productie-eenheden in Luik in België en Langres in Frankrijk, hebben we een hoofdkantoor geopend in Boston in de Verenigde Staten en een hoofdkantoor in Moskou. Deze ontwikkeling van commerciële, technische en logistieke entiteiten stelt ons in staat om onze klanten over de hele wereld te ondersteunen.

Ons netwerk van erkende, goed opgeleide partners in meer dan 90 landen staat zo dicht mogelijk bij bakkerijprofessionals en biedt lokale after-sales service voor succesvol, jarenlang gebruik van onze machines.



JAC heeft zijn reputatie gebouwd op internationaal erkende productiekwaliteit.

Daarom is JAC de enige fabrikant van bakkerijmachines ter wereld die een garantie van 5 jaar biedt.

Deze garantie geldt voor alle onderdelen van uw machine (inclusief elektronica), behalve voor slijtage-onderdelen, mits de preventieve onderhoudstaken zijn uitgevoerd (neem contact met ons op voor meer informatie).

www.jac-machines.com

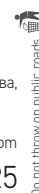
info@jac-machines.com

JAC Luik
1, Chemin d'Eole
B-4000 Liège
Tel.: +32 (0)4 234 98 70
info@jac-machines.com

JAC Langres
3, rue du Lieutenant Didier
F-52200 Saints-Geosmes
Tel.: +33 (0)3 25 86 00 20
info@jac-machines.com

JAC Inc. Boston
149, River Street, Suite #2
Andover, MA 01810
Tel.: +1 781-721-2100
info.us@jac-machines.com

ООО «JAC» Moskou
105062, Россия, г. Москва,
ул. Покровка, д. 29
Tel.: +7 495 621 7045
info.ru@jac-machines.com



V1-2025



www.jac-machines.com

De Varia luidt een revolutie in op het gebied van broodsnijders: klanten kunnen zelf de snijdikte aanpassen aan het type brood.

Een compact roggebrood vraagt immers niet om dezelfde dikte als een luchtig, huisgemaakt brood.

Met de Varia, onze snijder met variabele dikte, kun je het snijresultaat differentiëren en klantentrouw opbouwen door hen de mogelijkheid te bieden zelf hun gewenste snijdikte te kiezen. Een extra service die je onderscheidt van de concurrentie.

Touchscreeninterface, optimale hygiëne, tot 240 sneetjes per minuut en dat bijna geruisloos dankzij een motor van de derde generatie.

Verkrijgbaar met manuele of automatische klem, in Self- of Pro-uitvoering, en volledig geïntegreerd in een beveiligde behuizing — zoals alleen JAC dat kan.



Eco+



De Eco + 450 is dé bestseller in de point-of-sale lijn van snijmachines. Naar wens configureerbaar, verkrijgbaar in Black Edition-afwerking, standaard, Misch-versie (oliesmeersysteem van teflonmessen) of in grote versie, hij voldoet aan al uw eisen.

Ontdek wat hij u kan bieden. De Eco+ is standaard uitgerust met ISC (Intelligent Slicing Control, JAC patent), een automatisch druk- en snijnsnelheid management systeem. Het past constant de duwkracht aan, rekening houdend met de consistentie van het brood. Er zijn geen aparte instellingen of hendel voor nodig, ook geschikt voor het snijden van zachtbrood.



Als optie kan hij worden uitgerust met Automode (automatische snijcyclus voor optimaal tijdbeheer, JAC-patent). De Automode zorgt voor een verhoogde toegankelijkheid met behoud van een optimaal veiligheidsniveau, maximale efficiëntie en een verminderd aantal manipulaties.

Een 100% made in europe machine, ultra veelzijdig, ergonomisch, resistent en betaalbaar: de Eco+ is een succesverhaal.



Niet-contractuele foto's en technische informatie

Halfautomatische broodsnijmachines

Pico



Duro



Automatische broodsnijmachines

Picomatic



Eco+



Instelbare snijdikte broodsnijmachine

Varia^{pro}



Ingebouwde instelbare snijdikte broodsnijmachine

Integra^{pro}



Self service instelbare snijdikte broodsnijmachine

Varia^{self}



Self service automatische broodsnijmachine

New^{self}



Baguette



Horizontale snijmachine voor stokbroden, buns en andere kleine broodjes

Zip



Continu werkende broodsnijmachine

Chute



Swift



Full



Gistingskamers voor zuurdesem

Tradilevain



Handmatige verdeler

Easyform



Hydraulische verdelers

Div Divr



Vormverdelers

Diviform



Diviform+



Tradiform



Paniform



Boter- en deegpers

Easypress



Volumetrische verderlars

GD



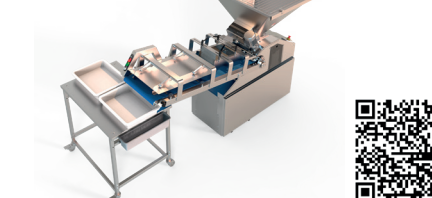
GDs



PE50p



Divimax



Rijskasten

MB



BA

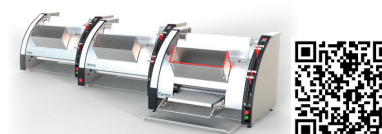


BA^{pro}



Verticale vormgevers

Unic Ultima Forma



Vormgever voor stokbrood «Tradition»

Rollform



horizontale vormgevers

HF



Optima



Automatische groepen

Pro+



Proline



Unio

