

The logo for JAC, consisting of three red squares above the letters 'J', 'A', and 'C' in white on a black background.

Gamme de chambres de repos

# La détente

---

## De quoi s'agit-il ?

La phase de repos, également appelée détente ou pointage dans le processus de panification classique (division - détente - façonnage) joue un rôle essentiel dans le développement des saveurs, de la texture et de la structure du pain.

Après la phase de division qui fait subir un stress à la pâte, celle-ci a besoin d'un temps de repos avant le passage en façonnage. Pendant cette période, les protéines du gluten ont le temps de se détendre, ce qui favorise le développement d'une mie moelleuse et élastique. De plus, la fermentation qui se produit pendant le repos libère des gaz, ce qui contribue à la formation de la texture alvéolée. Le repos permet aux levures et aux bactéries présentes dans la pâte de transformer les sucres en acides organiques et en composés aromatiques, enrichissant ainsi le goût et l'odeur du pain. En somme, la phase de repos représente un élément fondamental de la fabrication du pain, garantissant qualité, saveur et texture.

## Comment ?

Dans un process manuel, la détente des pâtons peut se faire sur du matériel basique. Typiquement les pâtons peuvent être déposés sur des planches que l'on dispose dans un meuble de rangement. Ce process est physique et fastidieux car il génère beaucoup d'efforts et de gestes répétitifs. Il met à rude épreuve l'ergonomie de travail.



**La chambre de repos est une solution de stockage automatisé dans le cadre d'un process de panification traditionnel avec l'objectif de travailler la pâte avec le plus grand respect.**

**Dans les chambres de repos on peut distinguer deux types:**

- **Le repose pâtons**

Après une phase de division, il permet de gagner de l'encombrement et d'économiser un nombre important d'efforts physiques. En positionnant la façonneuse au dessus du repose pâtons, l'ergonomie de travail est significativement améliorée, et les mètres carrés économisés. Le chargement et le déchargement des pâtons demeurent manuels mais avec un outil adapté limitant les déplacements. Plutôt que de ranger les planches dans un meuble, ce sont les auges qui viennent à l'opérateur.

- **La balancelle**

C'est une déclinaison plus automatisée du repose pâtons. Le chargement des auges demeure manuel mais le **déchargement des pâtons dans la façonneuse est automatique.**

Encore moins d'efforts et encore plus de productivité !

Les chambres de repos sont disponibles dans différentes tailles afin de s'adapter aux volumes de production des boulangers mais également au matériel complémentaire. Typiquement, il faut que la chambre de repos soit calibrée par rapport à la taille du pétrin et au nombre de pâtons liés.



# Pourquoi une chambre de repos JAC ?

Depuis plusieurs décennies, JAC a cultivé son expertise en mécanisation de la pâte et le repos des pâtes ne fait pas exception. JAC propose une gamme étendue et adaptée aux différents besoins des boulangers .

## Capacité

Disponible en différentes tailles, chaque boulanger trouvera la version de chambre de repos qui correspond à ses besoins quotidiens en terme de capacité.

## Universalité

Parfaitement conçues pour s'intégrer dans un univers 100% JAC (diviseuses et façonneuses), les chambres de repos de notre gamme peuvent également se fondre dans un univers multi marques. Les possibilités sont nombreuses, vous trouverez d'ailleurs à la fin de ce document quelques implémentations.

## Innovation

Une chambre de repos JAC n'est pas une simple chambre de repos comme les autres.

- **Recherche automatique de la première auge chargée de série** : un confort d'utilisation et un gain de temps appréciables. Plus besoin d'un appui bouton prolongé de l'opérateur pour rechercher le premier pâton chargé. En un appui bouton, la machine le fera à votre place.
- **Tablette de boulage rabattable avec tapis en polyuréthane alimentaire démontable et lavable (en option sur les reposes pâtons).**
- **Choix du type et de largeur d'auges**: parce que vos produits ne sont pas ceux d'un autre boulanger, vous pouvez choisir parmi deux largeurs et plusieurs matières d'auges en option.

De nombreuses autres spécifications techniques de série ou optionnelles facilitent le travail du boulanger au quotidien. En voici une liste non exhaustive:

Lampe UV germicide, vitesse d'avance ajustable, commande au pied, deux prises électriques, commandes gauche et droite...

## Flexibilité

Avec déchargement manuel ou automatique, en intérieur ou en extérieur, avec sortie gauche ou droite, il n'est pas nécessaire de bouleverser votre process pour intégrer une chambre de repos JAC dans votre production.

## Garantie



L'entièreté de la gamme JAC est garantie 5 ans\*. C'est pour nous un gage de qualité, de robustesse et un choix judicieux pour qui veut investir dans un outil professionnel pour de nombreuses années.

\*Garantie valable sur toutes les pièces de votre machine, électroniques incluses et hors consommables. N'hésitez pas à contacter votre revendeur agréé pour plus d'informations.

# Quelle chambre de repos JAC pour vous ?



MBS

MBL

MBXL

BAS

BAL

BAXL

BA<sup>pro</sup>



Chargement manuel



Déchargement manuel



Déchargement automatique



Boutons d'avance des auges à gauche et à droite



Deux prises façonneuses et diviseuses 16A 380V triphasé



Compatible avec les façonneuses verticales



Compatible avec les façonneuses horizontales



Recherche de la première auge *Offert!*



Tablette de boulage rabattable



Lampe UV germicide avec protection



Vitesse d'avance ajustable



Habillage en acier inoxydable



Parois lisses intérieures



Commande au pied



Capacité maximum (pâtons de 350g)

231

297

360

402

536

592

504

Capacité utile en process continu (pâtons de 350g)

276

368

416

Encombrement



\* La façonneuse peut dépasser à l'arrière de la chambre de repos.

Option De série

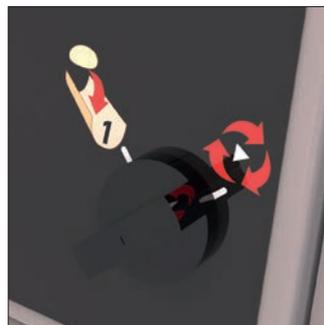
# MB : simplicité et compacité

*Nouveau*



#### Auges avec double velcro

- Nettoyables facilement.
- Ne se retournent pas autour du support.
- Équipées d'extrémités, elles peuvent contenir les pâtes les plus hydratées.
- Les supports d'auges sont fabriqués en diamètre 16mm pour une excellente rigidité.



#### Recherche automatique de la première auge chargée

- Un confort d'utilisation et un gain de temps appréciables. Plus besoin d'un appui bouton prolongé de l'opérateur pour rechercher le premier pâton chargé.
- En un appui bouton, la machine le fera à votre place.

Emplacement prévu pour accueillir une façonneuse



Deux prises électriques triphasées 16A  
Facilite la connexion d'une façonneuse et d'une diviseuse.

Boutons d'avance des auges à gauche et à droite  
Simples et ergonomiques

**Option** : Commande au pied  
Libère les mains pour faciliter le chargement et le déchargement.

Pignons en POM avec bague en bronze  
Réduisent le frottement, le bruit et augmentent la durée de vie.

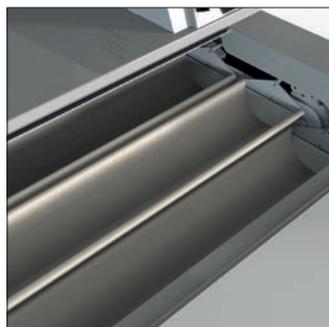


**Au choix :** Type d'alimentation

- 230V triphasé
- 400V triphasé



**Option :** Tablette de boulage rabattable avec tapis en polyuréthane alimentaire, démontable et lavable.

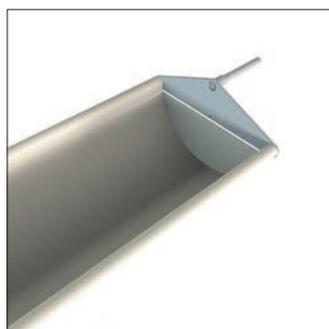


**Au choix :** Taille des auges

- Standards : pour des pâtons jusqu'à 650gr
- Larges : pour des pâtons jusqu'à 950gr



**Option :** Lampe UV germicide avec volet de protection et extracteur d'air. Stérilise la zone de repos et évacue l'humidité.



**Au choix :** Type d'auges

- Hygiène
- Fleurage réduit
- Nettoyage manuel à sec
- Nettoyage manuel à l'eau
- Nettoyage en machine
- Faible absorption d'eau
- Durabilité

Feutre synthétique



Tissu synthétique (option)



Siliconées (option)



## Trois capacités disponibles

### MBS

● Jusqu'à 231 pâtons



### MBL

● Jusqu'à 297 pâtons



### MBXL

● Jusqu'à 360 pâtons



**AUGES STANDARDS**

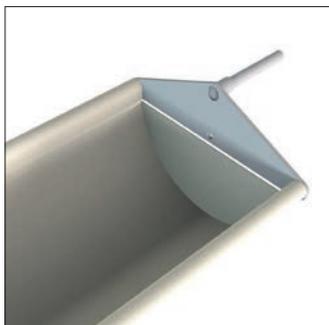
**AUGES LARGES**

	MB S	MB L	MB XL	MB S	MB L	MB XL
Puissance moteur en kW	0,3kW					
Poids net en kg	250	300	350	250	300	350
Poids maximum des pâtons en gr	650	650	650	950	950	950
Longueur/largeur des auges en cm	106 x 14	136 x 14	136 x 14	106 x 16	136 x 16	136 x 16
Nombre d'auges totales	33	33	40	26	26	32
<b>PATÔNS DE 350GR*</b>						
Nombre de pâtons par auge	7	9	9	7	9	9
Capacité maximum	231	297	360	182	234	288
<b>PATÔNS DE 550GR*</b>						
Nombre de pâtons par auge	6	8	8	6	8	8
Capacité maximum	198	264	320	156	208	256
<b>PATÔNS DE 750GR*</b>						
Nombre de pâtons par auge	n/a	n/a	n/a	5	7	7
Capacité maximum	n/a	n/a	n/a	130	182	224
<b>PATÔNS DE 950GR*</b>						
Nombre de pâtons par auge	n/a	n/a	n/a	4	6	6
Capacité maximum	n/a	n/a	n/a	104	156	192

\*Les capacités indiquées sont approximatives. La nature de la pâte, le pointage, le boulage ou la disposition peuvent faire varier le nombre de pâtons par auge.

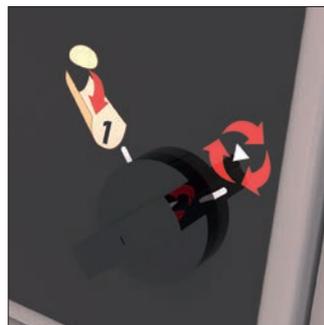
# BA : capacité et automatisation renforcées

*Nouveau*



## Auges avec double velcro

- Nettoyables facilement.
- Ne se retournent pas autour du support.
- Équipées d'extrémités, elles peuvent contenir les pâtes les plus hydratées.
- Les supports d'auges sont fabriqués en diamètre 16mm pour une excellente rigidité.



## Recherche automatique de la première auge chargée

- Un confort d'utilisation et un gain de temps appréciables. Plus besoin d'un appui bouton prolongé de l'opérateur pour rechercher le premier pâton chargé.
- En un appui bouton, la machine le fera à votre place.

## Déchargement automatique grâce au tapis motorisé.



Lampe UV germicide avec volet de protection et extracteur d'air  
Stérilise la zone de repos et évacue l'humidité.



Tablette de boulage rabattable avec tapis en polyuréthane alimentaire démontable et lavable.

Pignons en POM avec bague en bronze  
Réduisent le frottement, le bruit et augmentent la durée de vie.



Levier latéral  
Il permet d'utiliser la capacité totale de la balancelle.

Deux prises électriques triphasées 16A  
Facilite la connexion d'une façonneuse et d'une diviseuse.

Commutateur pour fonctionnement balancelle ou cycle nettoyage UV

Boutons d'avance des auges à gauche et à droite  
Simples et ergonomiques

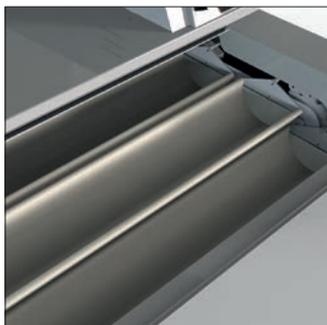
Emplacement prévu pour accueillir une façonneuse

**Option** : Commande au pied  
Libère les mains pour faciliter le chargement et le déchargement.



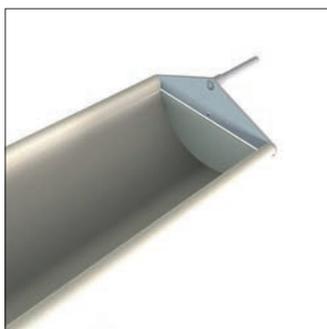
**Au choix :** Type d'alimentation

- 230V triphasé
- 400V triphasé



**Au choix :** Taille des auges

- Standards : pour des pâtons jusqu'à 650gr
- Larges : pour des pâtons jusqu'à 950gr



**Au choix :** Type d'auges

- Hygiène
- Fleurage réduit
- Nettoyage manuel à sec
- Nettoyage manuel à l'eau
- Nettoyage en machine\*
- Faible absorption d'eau
- Durabilité

\* pas de séchage mécanique



**Au choix :** Type de déchargement des pâtons

- Intérieur



- Extérieur gauche



- Extérieur droit



- Double (nous consulter)

Feutre synthétique



Tissu synthétique (option)



Siliconées (option)



## Trois capacités disponibles

### BAS

- Jusqu'à 402 pâtons



### BAL

- Jusqu'à 536 pâtons



### BAXL

- Jusqu'à 592 pâtons



AUGES STANDARDS

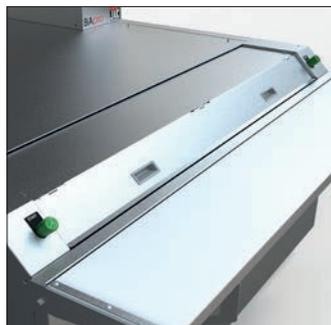
AUGES LARGES

	BA S	BA L	BA XL	BA S	BA L	BA XL	
Puissance moteur en kW	0,45kW						
Poids net en kg	450	500	550	450	500	550	
Poids maximum des pâtons en gr	650	650	650	950	950	950	
Longueur x largeur des auges en cm	106 x 14	136 x 14	136 x 14	106 x 16	136 x 16	136 x 16	
Nombre d'auges totales	67	67	74	53	53	60	
Nombre d'auges utiles	46	46	52	32	32	39	
Nombre de pâtons par auge	6	8	8	6	8	8	
PATÔNS DE 350GR*	Capacité maximum	402	536	592	318	424	480
	Capacité utile en process continu	276	368	416	192	256	312
PATÔNS DE 550GR*	Nombre de pâtons par auge	5	7	7	5	7	7
	Capacité maximum	335	469	518	265	371	273
	Capacité utile en process continu	230	322	364	160	224	273
PATÔNS DE 750GR*	Nombre de pâtons par auge	n/a	n/a	n/a	4	6	6
	Capacité maximum	n/a	n/a	n/a	212	318	360
	Capacité utile en process continu	n/a	n/a	n/a	128	192	234
PATÔNS DE 950GR*	Nombre de pâtons par auge	n/a	n/a	n/a	3	5	5
	Capacité maximum	n/a	n/a	n/a	159	265	300
	Capacité utile en process continu	n/a	n/a	n/a	96	160	195

\*Les capacités indiquées sont approximatives. La nature de la pâte, le pointage, le boulage ou la disposition peuvent faire varier le nombre de pâtons par auge.

# BApro : hygiène et rendement maximaux

*Nouveau*



Lampe UV germicide avec volet de protection et extracteur d'air  
Stérilise la zone de repos et évacue l'humidité.

Tourelle de déchargement orientable sur 180° avec déchargement automatique grâce au tapis motorisé.

Emplacement prévu pour accueillir une façonneuse de la gamme JAC.

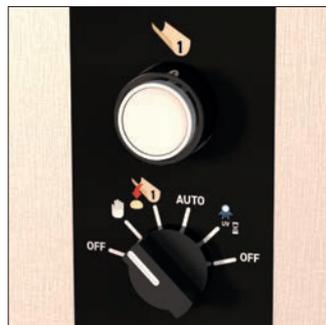


Pignons sur double roulements  
Réduit le frottement et augmente la durée de vie.



Tablette de boulage en inox rabattable avec tapis en polyuréthane alimentaire, démontable et lavable.

Deux prises électriques triphasées 16A  
Facilite la connexion d'une façonneuse et d'une diviseuse.



Recherche automatique de la première auge chargée

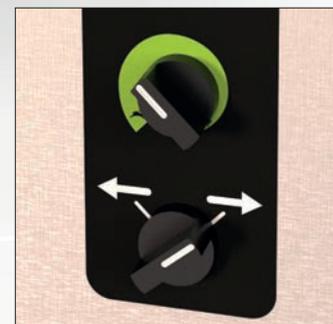
- Un confort d'utilisation et un gain de temps appréciables. Plus besoin d'un appui bouton prolongé de l'opérateur pour rechercher le premier pàton chargé.
- En un appui bouton, la machine le fera à votre place.

Habillage en acier inoxydable et parois internes lisses pour une hygiène renforcée

Boutons d'avance des auges à gauche et à droite  
Simple et ergonomiques

Auges en tissu synthétique à 2 faces de travail avec traitement anti bactérien et hydrofuges

**Option :** Commande au pied  
Libère les mains pour faciliter le chargement et le déchargement.



Vitesse de déchargement ajustable



**Au choix : Type d'alimentation**

- 230V triphasé
- 400V triphasé



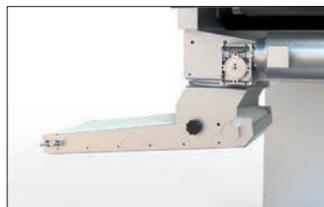
**Au choix : Taille des auges**

- Standards : pour des pâtons jusqu'à 650gr
- Larges : pour des pâtons jusqu'à 950gr



**Au choix : Type de déchargement des pâtons**

- Intérieur



- Extérieur gauche



- Extérieur droit



- Double (nous consulter)

## CARACTERISTIQUES

Puissance moteur en kW	0,72
Poids net en kg	900

## AUGES STANDARDS

PÂTONS 650G MAX\*

Longueur des auges en cm	122
Largeur des auges en cm	13
Nombre d'auges utiles	84
Capacité utile en pâtons de 350 g	504
Nombre de pâtons par auge	6
Capacité utile en pâtons de 550 g	420
Nombre de pâtons par auge	5

## AUGES LARGES

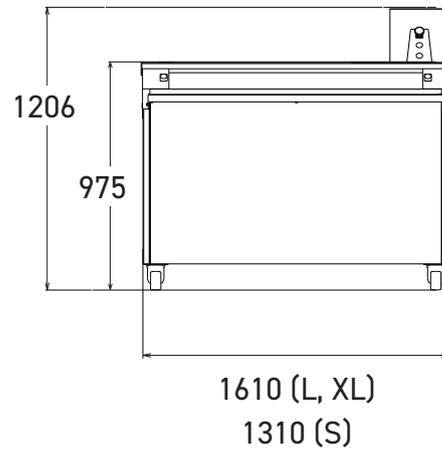
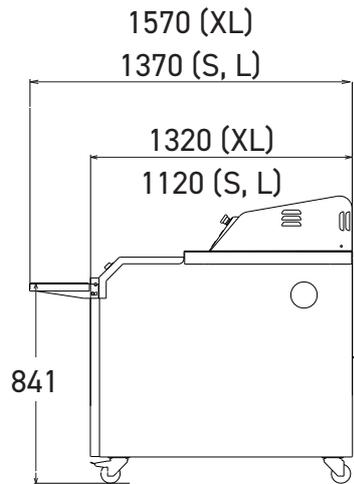
PÂTONS 950G MAX\*

Longueur des auges en cm	122
Largeur des auges en cm	16
Nombre d'auges utiles	67
Capacité utile en pâtons de 350 g	402
Nombre de pâtons par auge	6
Capacité utile en pâtons de 550 g	335
Nombre de pâtons par auge	5
Capacité utile en pâtons de 950 g	268
Nombre de pâtons par auge	4

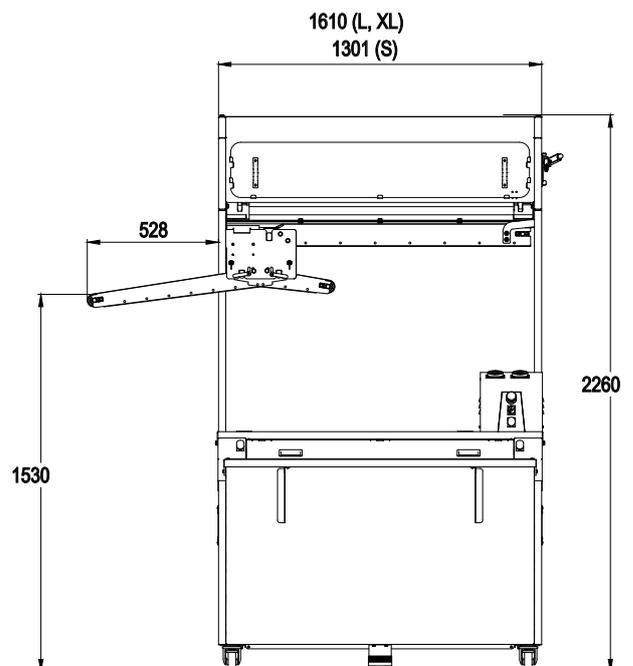
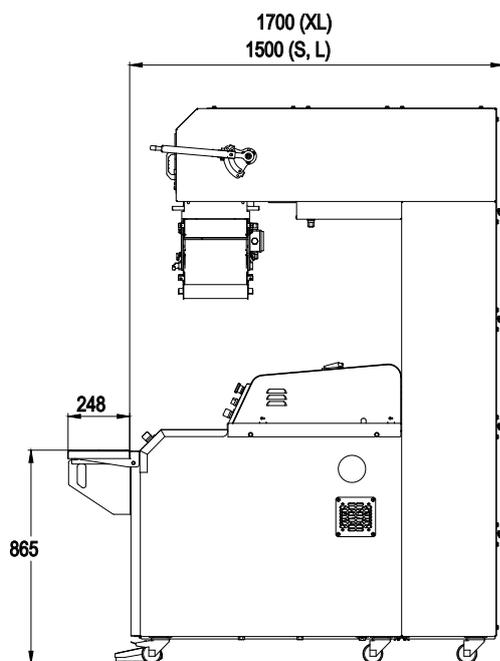
\*Les capacités indiquées sont approximatives. La nature de la pâte, le pointage, le boulage ou la disposition peuvent faire varier le nombre de pâtons par auge.

# Les dimensions

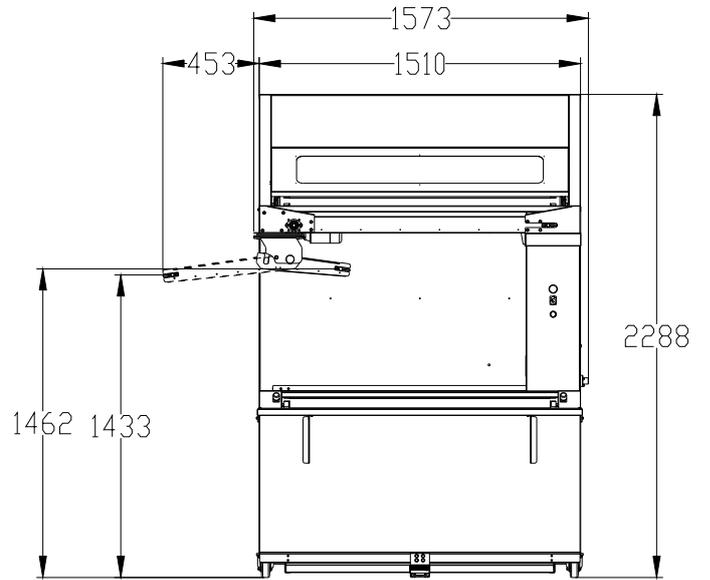
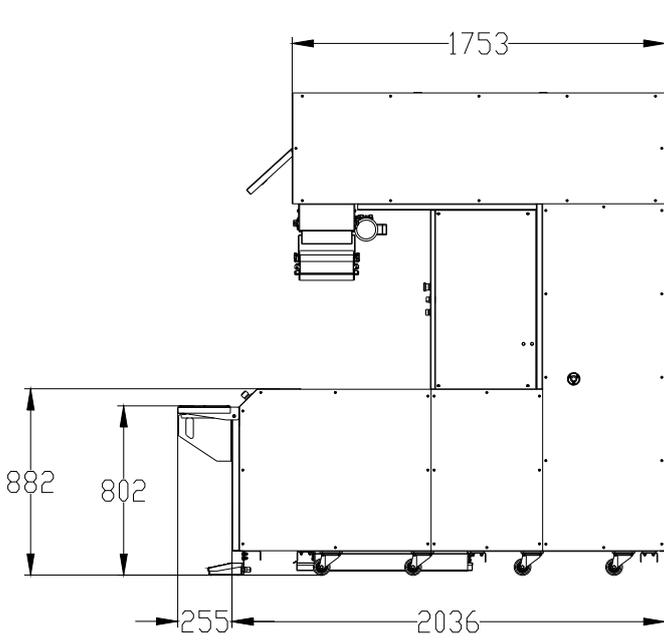
## MB



## BA



# BApro



# Exemples de configurations possibles

## Tradiform - MBS - Ultima



## Div - BAS - Unic



# Paniform - BAS - HF - MoovM



# Divr - BApro - HF





Garantie valable sur toutes les pièces de votre machine,  
électroniques incluses et hors consommables.  
N'hésitez pas à contacter votre revendeur agréé pour plus  
d'informations.

**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

**JAC Moscou**

Tel. : +7 916 474 2694  
info.ru@jac-machines.com

**JAC Boston**

Tel. : + 1 781-721-2100  
info.us@jac-machines.com