

TRADILEVAIN

Tout boulanger passionné connaît l'intérêt de la panification sur base de levain liquide.

C'est un améliorant naturel qui contribue au développement des arômes, à l'augmentation de la conservation et du croustillant. Mais c'est surtout un moyen de personnaliser votre production et fidéliser vos clients avec un goût que vous pourrez travailler à votre manière et qu'ils ne retrouveront pas chez vos concurrents.

En théorie, la maîtrise de la production du levain liquide peut questionner. Dans la réalité, il n'y a rien de plus simple et valorisant, à condition de posséder la machine idéale.

Chez JAC, notre activité internationale nous a permis de nous confronter à bien des défis car le levain liquide utilisé à Lyon, n'est pas celui de Moscou, Barcelone, New York, Berlin ou Bruxelles.

Mais une machine polyvalente et un process bien maîtrisé permettent de satisfaire efficacement tous ces besoins.



PANIFORM

La Paniform, C'est la version ultime et tout automatique de la gamme de diviseuses JAC. Alliance parfaite entre une diviseuse en cuve et une diviseuse par grille, la Paniform est adaptée à tous les types de pâtes, elle vous permettra de diviser jusqu'à 19kg en cuve et 5kg par grille. Elle est équipée d'un capot de tassage et d'un support de grilles pour profiter de la gamme très large de plus de 100 grilles, de quoi trouver LA bonne forme pour votre produit.

JAC a effectué des choix techniques ambitieux: piston renforcé, taloches en fonte d'aluminium avec traitement Easyclean, Click&Cut, système Start and Stop, couteaux inox affûtés, cuve carrée inox, système de récupération de farine, réglage de la pression et du temps de tassage, Stress control, Farineur Easyflour de série et cycle automatique de tassage et de découpe Fullmatic. Ces atouts en font LA diviseuse-formeuse de référence sur le marché de la boulangerie.



Depuis 1946, JAC fabrique des machines de boulangerie axées sur l'innovation, la qualité et la robustesse, en gardant toujours nos clients au cœur de nos préoccupations.

Spécialisés dans la mécanisation de la pâte et le tranchage du pain, nous développons des appareils innovants, qui permettent aux boulangers de travailler plus vite, plus efficacement... sans jamais faire de compromis sur la saveur, la texture et l'aspect de leurs produits.

Ce temps économisé laisse davantage de flexibilité aux artisans, qui peuvent se consacrer à des tâches pour lesquelles rien ne remplace leur savoir-faire.

Au-delà de nos unités de production à Liège en Belgique et à Langres en France, nous avons ouvert un siège à Boston aux Etats-Unis et un autre à Moscou. Ce développement d'entités commerciales, techniques et logistiques nous permet d'accompagner nos clients partout dans le monde.

Notre réseau de partenaires agréés et formés dans plus de 90 pays sont à nos côtés au plus près des professionnels de la boulangerie et assurent un service après-vente de proximité pendant les nombreuses années d'utilisation de nos machines.



JAC a bâti sa réputation sur une qualité de fabrication reconnue internationalement.

C'est la raison pour laquelle JAC est le seul fabricant au monde à offrir une garantie de 5 ans.

Cette garantie couvre toutes les pièces de votre machine (électronique incluse), à l'exception des consommables, à condition que les tâches de maintenance préventive aient été exécutées (nous contacter pour plus d'informations).

www.jac-machines.com

info@jac-machines.com

JAC Liège
1, Chemin d'Éole
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» Moscow
105062, Россия, г. Москва,
ул. Покровка, д. 29
Тел.: +7 495 621 7045
info.ru@jac-machines.com

Do not throw on public roads



FR

INTEGRA PRO

Maintenant que la trancheuse à disque Varia a établi un nouveau standard en termes de vitesse, d'ergonomie, d'hygiène et de sécurité, pourquoi ne pas implémenter tout ceci dans une trancheuse intégrable ?

L'Integra c'est une trancheuse qui s'adapte en toute simplicité au plan de travail de votre boutique.

Le nouvel écran tactile de la Varia est maintenant également disponible sur l'Integra et cela fait toute la différence en termes d'ergonomie et de facilité d'utilisation.

L'extérieur c'est bien mais il aurait été dommage de s'arrêter à sa magnifique robe noire. Le cœur lui aussi a changé. Ce nouveau cœur c'est celui de la nouvelle Varia.

Jusqu'à 240 tranches minutes dans un silence quasi parfait grâce à son moteur de troisième génération. Disponible avec griffe manuelle ou automatique, le tout dans un écran de sécurité comme il en va de soi chez JAC.

La nouvelle Integra sait se faire oublier sous le comptoir mais à chaque utilisation elle vous rappellera oh combien vous avez fait le bon choix.



ECO+

L'Eco+ 450 est le best seller de la gamme de trancheuses pour point de vente. Configurable à souhait, disponible en finition Black Edition, en standard, version Misch (huilage) ou en version large, elle répondra à tous vos besoins.

Découvrez tout ce qu'elle peut vous offrir.

L'Eco+ est équipée en série de l'ISC (l'Intelligent Slicing Control, brevet JAC) qui est un système de gestion automatique de la pression et vitesse de coupe. Il ajuste en permanence la poussée en tenant compte de la consistance du pain. Aucun réglage n'est nécessaire.

En option, elle peut être équipée de l'Automode (cycle de coupe automatique pour une gestion optimale du temps, Brevet JAC). L'Automode permet une accessibilité accrue tout en maintenant un degré de sécurité optimal, permet un rendement maximal et un nombre de manipulations réduit.

Ultra polyvalente, ergonomique et résistante, l'Eco+ est le choix de la raison.



Photos et informations techniques non contractuelles

V1-2024

www.jac-machines.com



Photos et informations techniques non contractuelles

JAC Tranchage du pain

trancheuses semi-automatiques

PICO



DURO



MODENA+



Trancheuses automatiques

PICOMATIC



ECO+



Trancheuse à épaisseur réglable

VARIA PRO



Trancheuse à épaisseur réglable intégrable

INTEGRA PRO



Trancheuse à épaisseur réglable libre service

VARIA SELF



Trancheuse automatique libre service

NEW SELF



Trancheuse horizontale à baguettes, buns et petits pains

ZIP



Trancheuses à coupe continue

CHUTE



SWIFT



FULL



JAC Mécanisation de la pâte

Fermenteurs à levain

TRADILEVAIN



Diviseuses hydrauliques

DIV



DIV-R



Diviseuses formeuses

DIVIFORM



DIVIFORM+



TRADIFORM



PANIFORM



Tasseuse à gras et à pâte



Diviseuses volumétriques

GD



GDS



PESOP



Chambres de repos

MB



BA



BA PRO



Façonneuse à baguettes «Tradition»

ROLLFORM



Façonneuses verticales

UNIC ULTIMA FORMA



Façonneuses horizontales

HF



OPTIMA



Groupes automatiques

PRO+



PROLINE



LINIO

