

Le façonnage

De quoi s'agit-il?

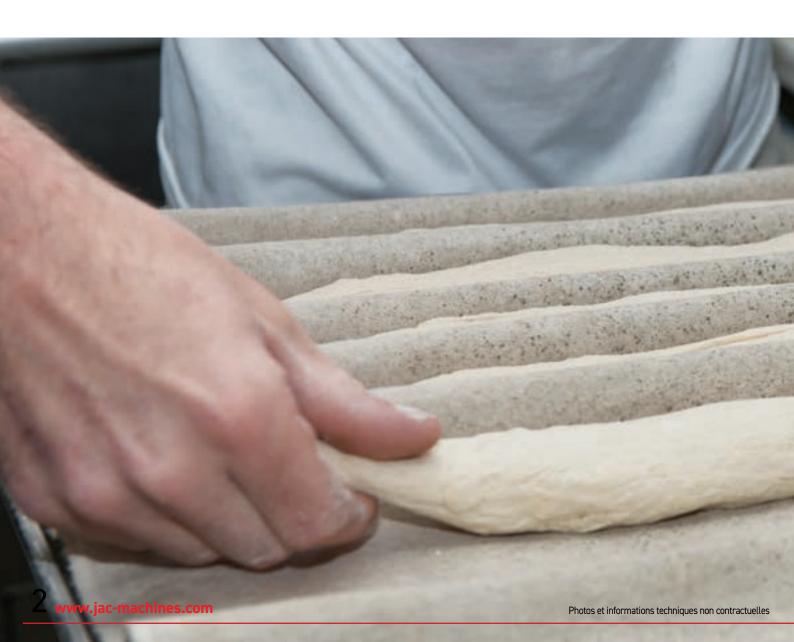
Le façonnage est une étape cruciale dans la préparation du pain. C'est le processus par lequel la pâte est mise en forme avant d'être cuite.

Le façonnage se divise en trois étapes:

- Laminage : c'est l'action d'aplatir la pâte afin de lui donner une forme de disque.
- Enroulement : c'est le fait d'enrouler ce disque de pâte afin de lui donner une forme tubulaire.
- Allongement : c'est l'action d'allonger ce pâton tubulaire en exerçant une pression dessus et simultanément en le faisant tourner sur lui-même.

Le façonnage est important car il influence non seulement l'apparence finale du pain, mais aussi sa structure interne et sa texture.

Le façonnage du pain peut évidemment se faire à la main. C'est la méthode traditionnelle utilisée depuis des siècles par les boulangers du monde entier. Toute la difficulté réside dans la maîtrise des différentes étapes du façonnage qui prend souvent des mois afin d'être parfaitement assimilée.



Pourquoi une façonneuse ?



Mécaniser le façonnage offre de nombreux avantages, notamment :

- **Productivité accrue :** les façonneuses sont conçues pour façonner rapidement et efficacement de grandes quantités de pâte.
- Régularité : les façonneuses peuvent produire de manière plus uniforme que le façonnage manuel.
- **Gestion de la main-d'œuvre :** en automatisant le processus de façonnage, les boulangeries peuvent réduire leur dépendance à l'égard de la pénurie croissante de main-d'œuvre qualifiée.
- Ergonomie et sécurité : les façonneuses réduisent la fatigue et les risques de troubles physiques associés au façonnage manuel, ce qui contribue à améliorer les conditions de travail des employés et à réduire les coûts liés aux blessures professionnelles.
- Flexibilité : certaines façonneuses sont dotées de fonctionnalités polyvalentes qui permettent de produire une large gamme de formes et de tailles de pains.



Pourquoi une façonneuse JAC ?

Depuis plusieurs décennies, JAC a cultivé son expertise en façonnage en développant une large gamme de façonneuses dédiées aux différents besoins des boulangers artisans ou semi-industriels.

Baguette de tradition, pains plats, petits pains, la baguette, pains batards, chaque boulanger trouvera la façonneuse qui convient à sa gamme de produit.

Les façonneuses JAC sont conçues pour reproduire le plus fidèlement possible les différentes étapes du façonnage manuel : le laminage, l'enroulement et l'allongement.

Leur carrosserie en acier inoxydable garantit un respect des bonnes pratiques d'hygiène et une résistance dans la durée et ce, dans des environnements réputés rudes pour les machines.



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.

Horizontale ou verticale?

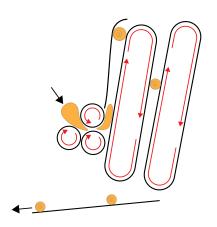
Le choix entre une façonneuse horizontale et une façonneuse verticale dépend principalement des besoins spécifiques de production et de l'espace disponible dans l'environnement de travail. Voici quelques éléments à considérer pour chaque type :

Façonneuse horizontale:

- Convient généralement aux pâtes avec une hydratation plus élevée.
- Minimise les contraintes sur la pâte car on ne lutte pas contre la gravité.
- Nécessite plus d'espace horizontal dans l'atelier.
- Respecte le geste antique du boulanger.
- Convient parfaitement aux cadences soutenues.

Façonneuse verticale:

- Plus compacte, elle est idéale en contexte urbain ou micro boulangerie et se place aisément sur un repose pâtons ou dans une balancelle.
- Convient parfaitement pour les produits "longs": les deux caissons motorisés permettent un allongement maximal dans un minimum d'espace.
- Notre best seller : le meilleur rapport qualité prix garanti.



Quelle façonneuse JAC pour vous ?



	Unic	Ultima	Forma	Rollform	HF	Optima
					90	No.
Façonnage vertical						
Façonnage horizontal						
Compacte	000	000	000	9999	00	•
Réglage du laminage						
Réglage de l'allongement						
Vitesse du caisson arrière ou supérieur ajustable						
Changement rapide de tapis						
Pour pains plats						
Découpe petits pains						0
Tapis bouts pointus	0	0	0	0	0	
Guides d'entrée	0	0	0		0	0
Guides de sortie	0	0	0		0	0
Tapis d'alimentation motorisé	0	0			0	
Tapis d'évacuation motorisé	0	0	0	0	0	0
Compatible repose pâtons ou balancelle en intérieur					BApro	
Nombre de produits / heure	1200	1200	1200	1200	1200	1800/4800
Poids des pâtons min/max en g	50/1200	50/1200	50/1200	50/1000	50/1300	50/1300



Bouts ronds ou pointus?

Avec l'ensemble de notre gamme de façonneuses (hors Optima), vous avez le choix. Vous pouvez à tout moment produire de la baguette Tradition à bouts ronds ou à bouts pointus. Il vous suffit d'insérer ou de retirer le tapis spécial bouts pointus (en option) pour passer d'une forme à l'autre en quelques secondes.

Bouts ronds



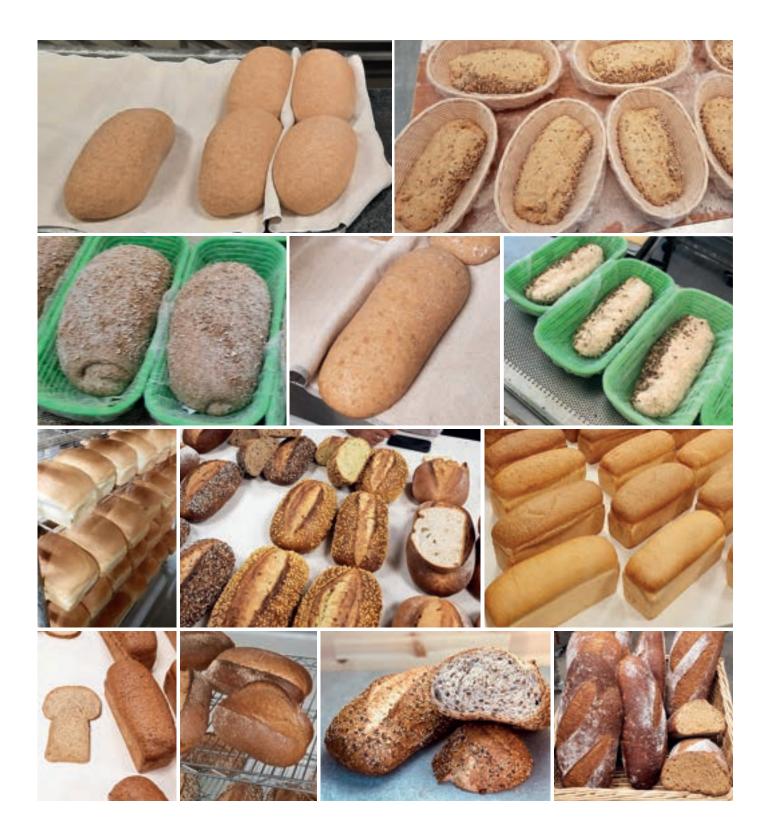
Bouts pointus



Pour de la baguette? Mais pas que...



Les façonneuses JAC facilitent bien entendu la réalisation de toutes sortes de baguettes, mais elles permettent la production d'une vaste gamme de pains, tels que le pain de mie, le pain moulé, le pain de campagne... Les guides de sortie (en option) permettent de mâitriser l'allongement des pâtons afin de leur faire prendre du volume et ainsi façonner des pains courts et calibrés sans difficultés.



Unic: l'essentielle

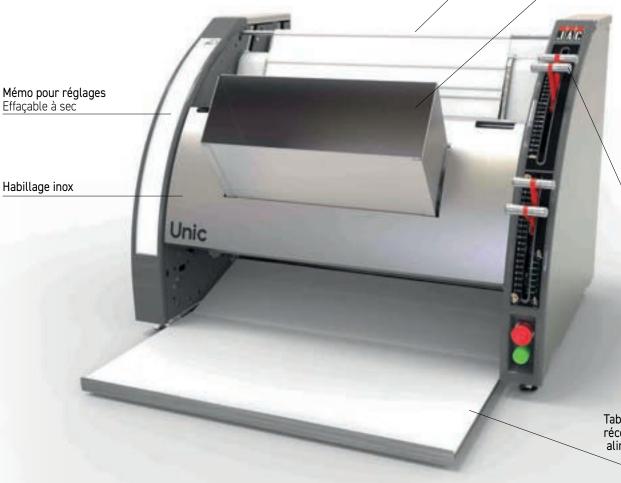




Tapis de façonnage Changement ultra-rapide des tapis sans démontage de la machine

Façonnage vertical pour un gain de place

Goulotte sécurisée



Réglage des rouleaux Les manettes assurent une grande précision. Diminue les efforts sur les poignets.

Tablette avec tapis de réception en polyuréthane alimentaire démontable et lavable



Trois rouleaux de laminage en

polyéthylène alimentaire. Le premier rouleau oriente le pâtons vers les deux autres rouleaux. Cette succession de rouleaux permet un laminage progressif des pâtons.

CARACTERISTIQUES

Poids min/max des pâtons en g	50 / 1200
Cadence maximum en pièces / h	1200
Puissance moteur en kW	0,75
Poids en kg	200

CHOIX ET OPTIONS: VOIR PAGE 11 ACCESSOIRES: VOIR PAGE 18

Ultima: l'ultra polyvalente







Tapis arrière à vitesse variable

Le variateur électronique permet d'agir sur la vitesse différentielle des caissons d'allongement.

En réduisant la vitesse, la façonneuse s'adapte idéalement à la pâte Tradition en offrant un travail tout en douceur, associé à un respect de l'alvéolage de la pâte.

En augmentant la vitesse, l'Ultima favorise l'allongement et la mise en forme d'une baguette très régulière.

Tapis de façonnage Changement ultra-rapide des tapis sans démontage de la machine







Trois rouleaux de laminage en polyéthylène alimentaire.

Le premier rouleau oriente le pâtons vers les deux autres rouleaux. Cette succession de rouleaux permet un laminage progressif des pâtons.

CARACTERISTIQUES

Poids min/max des pâtons en g	50 / 1200
Cadence maximum en pièces / h	1200
Puissance moteur en kW	1,12
Poids en kg	208

CHOIX ET OPTIONS : VOIR PAGE 11 ACCESSOIRES : VOIR PAGE 18

Forma: la spécialiste des pains plats



Sortie pains plats intégrée escamotable

En ouvrant la porte avant, vous pouvez laminer les pains plats.

Tapis de façonnage Changement ultra-rapide des tapis sans démontage de la machine







Trois rouleaux de laminage en polyéthylène alimentaire. Le premier rouleau oriente le pâtons

vers les deux autres rouleaux. Cette succession de rouleaux permet un laminage progressif des pâtons.

CARACTERISTIQUES

Poids min/max des pâtons en g	50 / 1200
Cadence maximum en pièces / h	1200
Puissance moteur en kW	1,15
Poids en kg	230

CHOIX ET OPTIONS: VOIR PAGE 11 ACCESSOIRES: VOIR PAGE 18

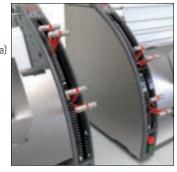
Les choix et options





Au choix: Type d'alimentation

- 230V triphasé
- 400V triphasé (sauf Forma)
- 400V triphasé + N (uniquement Forma)
- 230V monophasé (option)



Au choix: Type de commandes

- Gauche
- Droite



Au choix: Type de tapis

Stabilité dimensionnelle

Hygiène

Faible absorption de liquide

999

Wooltop

9999

999

Feutre synthétique *

8 8 8

999

999

Siliconées (option)

9999

0000

0000

Au choix: Type de goulotte Chargement manuel

Chargement automatique

*Certifié par le Food & Drug Administration (USA)

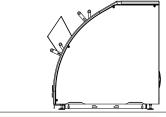




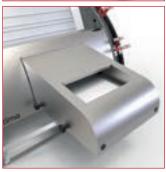
Option: Tapis bouts pointus

Grâce à ce tapis, vous pouvez, au besoin, produire des produits à bouts pointus.

Voir page 6



Option: Guides d'entrée Facilite le centrage des pâtons



Option: Tapis d'alimentation motorisé

- Indispensable en déchargement automatique extérieur afin de garantir le bon positionnement du pâton pour le façonnage
- Facilité la compatibilité avec d'autres machines



Option: Variateur de vitesse Permet de régler la vitesse des tapis de façonnage En option sur Unic et Forma



Option : Tapis de sortie motorisé sur glissières

- Facilite le déchargement des pâtons
- Évite aux pâtons de coller en sortie de façonnage
- Facilite la mise sur toiles ou filets

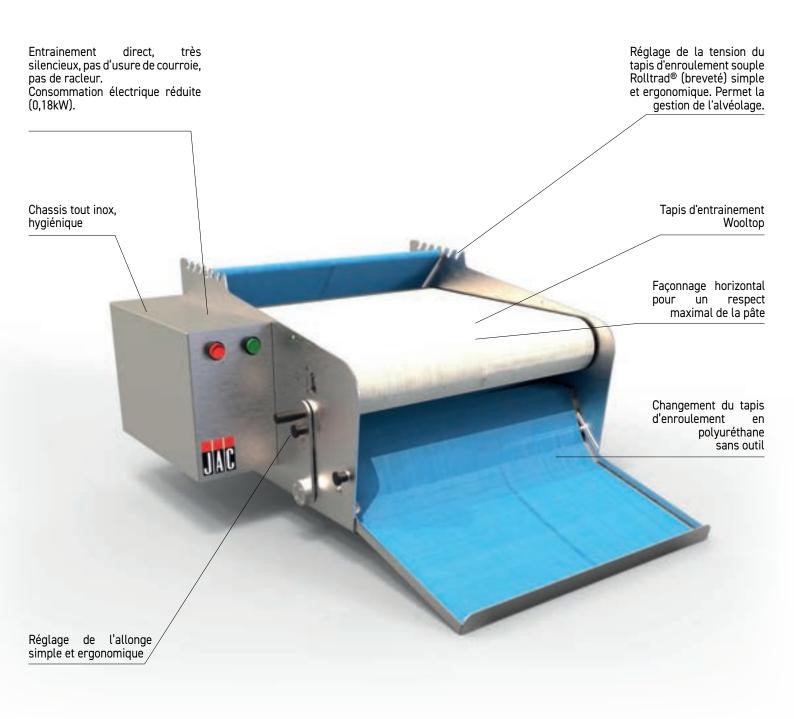


Option: Guides de sortie** Permettent de calibrer la longueur des produits. Disponibles avec "Guides d'entrée", "Tapis d'alimentation" ou "Module de pré-allongement"

Voir page 7

^{**}Uniquement en combinaison avec l'option "Guides d'entrée" ou "Tapis d'alimentation".

Rollform : la spécialiste de la baguette "Tradition"





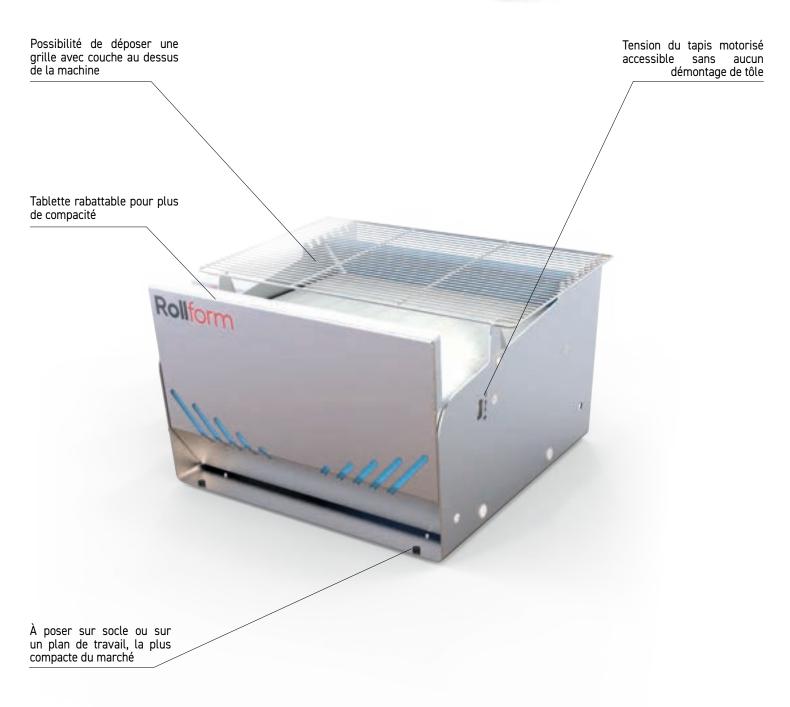
Au choix: type d'alimentation

- 230V triphasé
- 400V triphasé

Option: Bouts ronds ou pointus vous avez le choix grâce au tapis bouts pointus amovible.









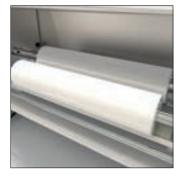
Accessoire: Socle en inox Rolo

CARACTERISTIQUES

Poids min/max des pâtons en g	50 / 1000
Type de tapis	Wooltop
Cadence maximum en pièces / h	1200
Puissance moteur en kW	0,18
Type de carrosserie	Inox
Poids en kg	65

HF : le respect de la pâte avant tout

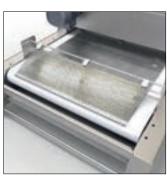




Deux rouleaux de laminage en polyéthylène alimentaire de grand diamètre (90mm)

Grâce à leur orientation à l'horizontal, ils permettent, soit, d'exercer un laminage sur le pâton, soit, pour les pâtes les plus hydratées, de laisser passer le pâton sans aucune contrainte.

Tablette de renvoi auto-ajustable selon la taille des pâton Allongement progressif grâce à la cotte de maille



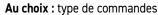




Tapis de façonnage Changement ultra-rapide des tapis sans démontage de la machine

Racleurs faciles à nettoyer





- Gauche
- Droite



CARACTERISTIQUES

Poids min/max des pâtons en g	50 / 1300
Cadence maximum en pièces / h	1800
Puissance moteur en kW	0,37
Poids en kg	172

CHOIX ET OPTIONS: VOIR PAGE 15 ACCESSOIRES: VOIR PAGE 18

Les choix et options





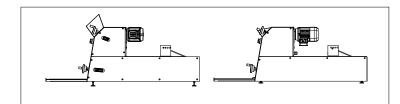
Au choix: type d'alimentation

- 230V triphasé
- 400V triphasé

Au choix: type de goulotte

Chargement manuel

Chargement automatique avec façonneuses installée en intérieur





Au choix: type de tapis

Stabilité dimensionnelle

Hygiène

Faible absorption de liquide

Wooltop 0000

999

999

Feutre synthétique *

9999

999

999

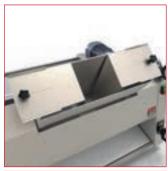


Option: Tapis bouts pointus

Grâce à ce tapis, vous pouvez, au besoin, produire des produits à bouts pointus.

*Certifié par le Food & Drug Administration (USA)

Voir page 6



Option: Guides d'entrée Facilite le centrage des pâtons

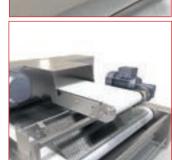


Option: Guides de sortie*

Permettent de calibrer la longueur des produits.

Disponibles avec "Guides d'entrée", "Tapis d'alimentation" ou "Module de pré-allongement"

Voir page 7



Option : Tapis d'alimentation motorisé

- Indispensable en déchargement automatique extérieur afin de garantir le bon positionnement du pâton pour le façonnage
- Facilité la compatibilité avec d'autres machines
- Ajout d'un troisième rouleau de laminage



Option: Farineur autonome

Permet le farinage des produits en sortie de rouleaux de laminage



Option : Module de pré-allongement Permet un pré-allongement des pâtes dûres



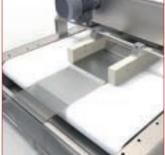
Option: Formaster

Permet un calibrage des pâtes hydratées



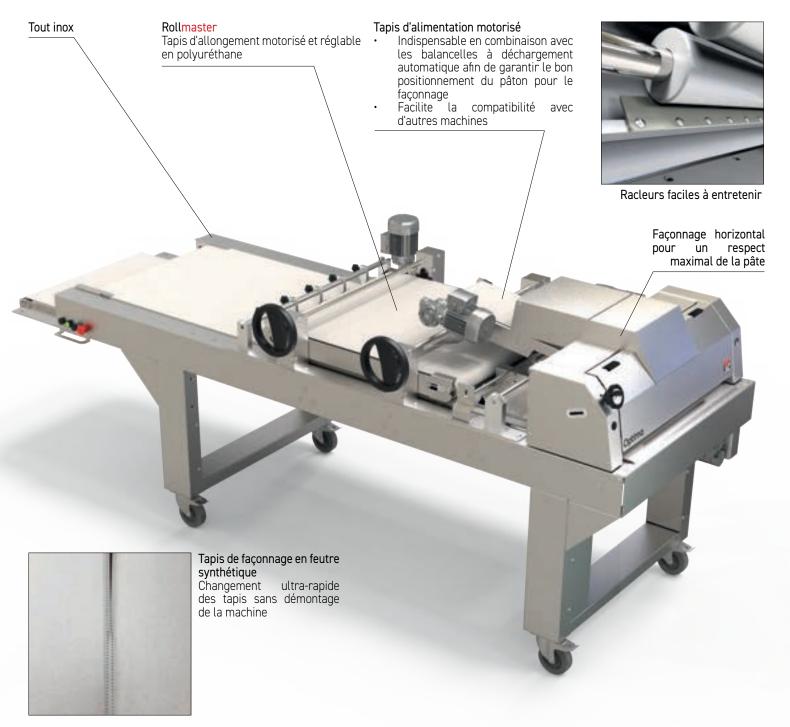
Option : Tapis de sortie motorisé sur glissières

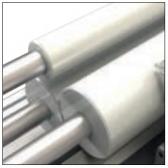
- Facilite le déchargement des pâtons
- Évite aux pâtons de coller en sortie de façonnage
- Facilite la mise sur toiles



*Uniquement en combinaison avec l'option "Guides d'entrée", "Tapis d'alimentation" ou "Module de pré-allongement"

Optima: volumes et cadences soutenus





Trois rouleaux de laminage en polyéthylène alimentaire dont deux de grand diamètre (90mm)

Le petit rouleau permet d'orienter le pâtons vers les deux grands rouleaux. Grâce à leur position horizontale, Les rouleaux de laminage permettent, soit, d'exercer un laminage sur le pâton, soit, pour les pâtes les plus hydratées, de laisser passer le pâton sans aucune contrainte.

Au choix: type de commandes

- Gauche
- Droite





Option: Formaster + Divimaster

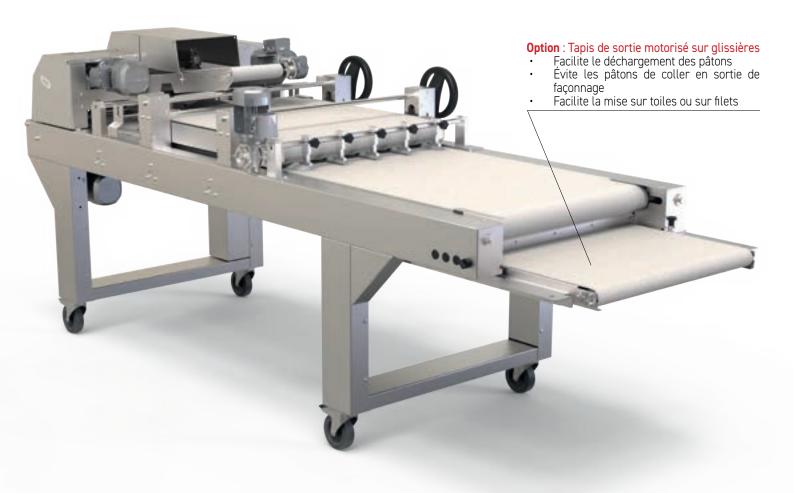
Permet:

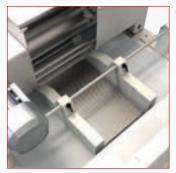
D'allonger les pâtons jusqu'aux guides de sortie latéraux.



La découpe du pâton en jusqu'à 4 pièces de poids et longueurs équivalentes grâce au couteaux centraux.







Option : Formaster Permet un calibrage des pâtons

CARACTERISTIQUES

Poids min/max des pâtons en g	50 / 1300
Cadence maximum en pièces / h	1800
Type d'alimentation en V	400 triphasé
Puissance moteur en kW	1
Type de tapis	Feutre synthétique
Poids en kg	310

Unic Ultima Forma HF: les accessoires

Tapis d'évacuation façonneuse





CARACTERISTIQUES

Longueur totale en cm	150	
Type de tapis	Synthétique	
Puissance moteur en kW	0,37	
AU CHOIX	1	
Type d'alimentation en V	230 triphasé	
	400 triphasé	





CARACTERISTIQUES

Longueur totale en cm	200
Type de tapis	Synthétique
Puissance moteur en kW	0,37
AU CHOIX	
Type d'alimentation en V	230 triphasé
	400 triphasé







CARACTERISTIQUES

Longueur totale en cm	250
Type de tapis	Synthétique
Puissance moteur en kW	0,37
AU CHOIX	
Type d'alimentation en V	230 triphasé
	400 triphasé

Socle inox

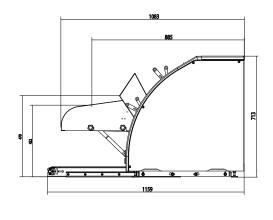


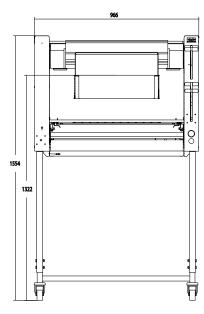
Socle inox avec rangement



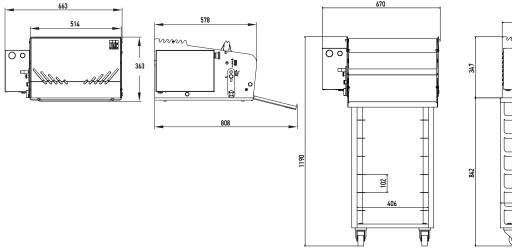
Les dimensions

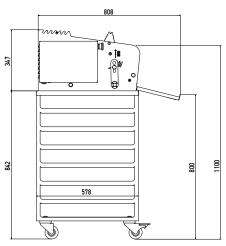
Unic Ultima Forma



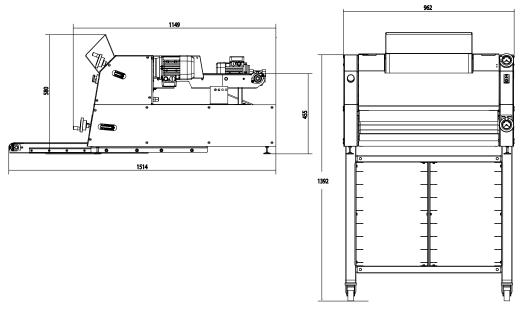


Rollform



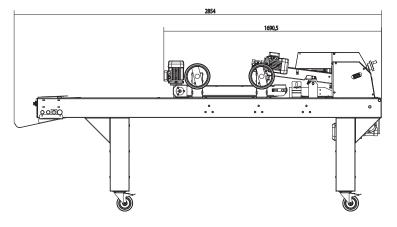


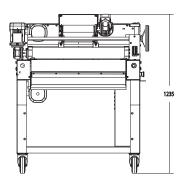
HF

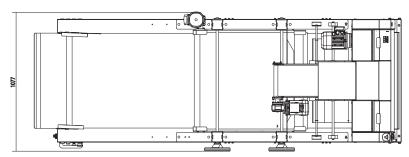




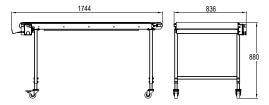
Optima



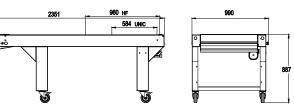




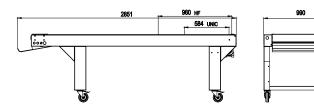
DrivyS



MoovM

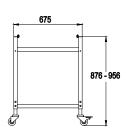


MoovL

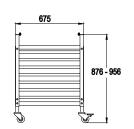


Socles inox









Exemples de configurations possibles

Tradiform - MBS - Ultima



Paniform - BAS - HF - MoovM





GD - Proline - Unic - DrivyS



PE50P - Pro+ - Optima





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