

DIVIFORM DIVIFORM+

- ✓ Solution modulaire grâce aux grilles de découpe-formage
- ✓ Rapidité et efficacité d'exécution
- ✓ Faible encombrement
- ✓ Capot de tassage (uniquement sur DIVIFORM+)
- ✓ Habillage inox



DIVIFORM

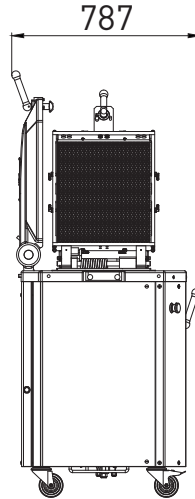
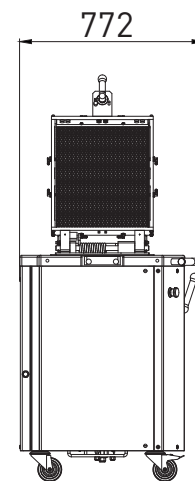
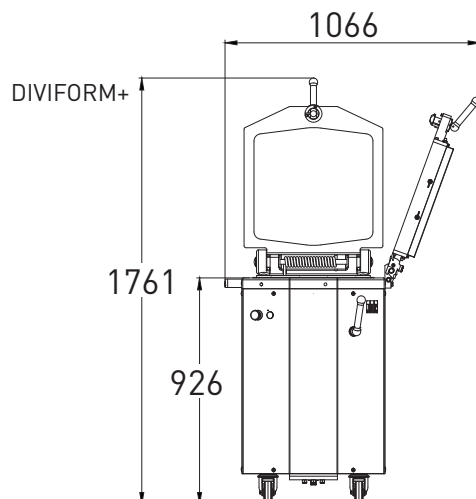
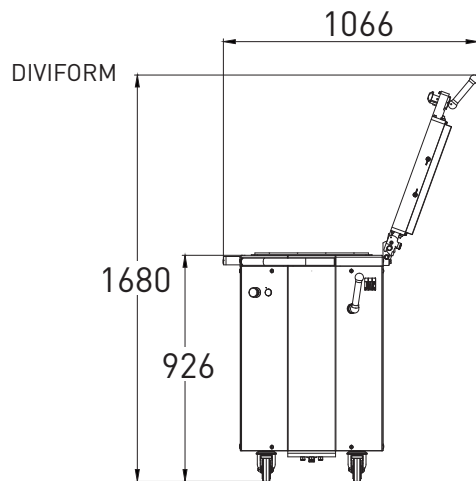
Encadrement latéral inclus
Vendu sans grille

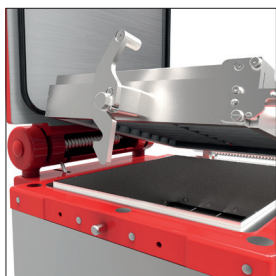
DIVIFORM+

Encadrement latéral inclus
Vendu sans grille

De 400 à 3000 pcs/heure*

*selon type de grille utilisée





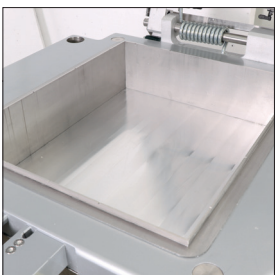
Easylock

Accroche automatique du support de grilles Lors de sa fermeture, le support grille se verrouille automatiquement et lance le cycle auto de division.



Encadrement latéral droit

Compatible avec tous types de grilles Form Factory.



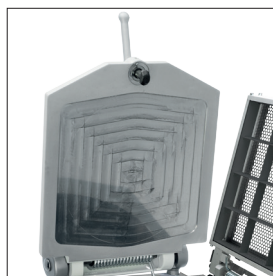
Cuve Inox

Pour une hygiène optimale et un entretien aisé.



Poignée de protection / manipulation

Permet le déplacement aisé de la machine.



DIVIFORM+

Capot de tassage

Permet d'égaliser la pâte.



DIVIFORM+

Réglage de la pression (de 20 à 40 bars)

Evite la dégazage de différents types de pâte.



Option

click&cut!

Système de changement rapide et ergonomique de grille



Option

Fullmatic

Cycles de tassage et/ou de division automatiques



Option

Easyflour

Farineur intégré



Option

Porte grille gauche et/ou droit

CARACTERISTIQUES

	DIVIFORM	DIVIFORM+
Dimensions des cuves (Lxlxh) en mm	460 x 387 x 125	460 x 387 x 125
Capacité des cuves en kg	5	5
Capot de tassage		•
Utilisation de demi grilles	•	•
Livré avec un encadrement pour grille	•	•
Easylock		•
Puissance moteur en kW	1,5	1,5
Poids net en kg	260	285

AU CHOIX

Type de moteur	230V Triphasé 400V Triphasé	230V Triphasé 400V Triphasé
----------------	--------------------------------	--------------------------------

OPTIONS

click&cut!

Porte grille droit ou gauche	•	•
Type de moteur: 230V monophasé 50-60hz	•	•
Type de moteur: 230-380V triphasé 60HZ	•	•
Emballage caisse en bois	•	•
Fullmatic	•	•
Easyflour	•	•
Formation 2 jours	•	•

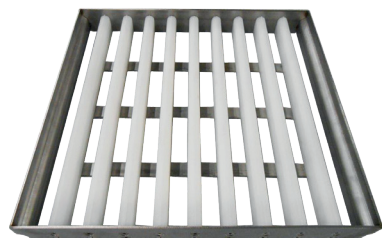


**Le catalogue de grilles
formeuses propose
plus de 100 grilles
différentes: vous avez
le choix!**

FORM FACTORY

Le catalogue de grilles formuses propose plus de 100 grilles différentes: vous avez le choix!

GRILLES À COUTEAUX PROFILÉS

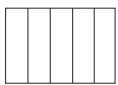
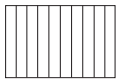
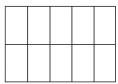
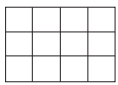
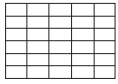
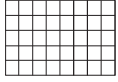


JAC propose désormais des modèles de grilles à couteaux profilés qui permettent une soudure parfaite de la pâte.



OPTGRILFOR502	5 1x5	471 x 76 mm	400→800 gr		
OPTGRILFOR601	6 1x6	471 x 63 mm	333→667 gr		
OPTGRILFOR802	8 1x8	471 x 47 mm	250→500 gr		
OPTGRILFOR501	5 5x1	93 x 389 mm	400→800 gr		
OPTGRILFOR801	8 8X1	57 x 389 mm	250→500 gr		
OPTGRILFOR901	9 9x1	51 x 389 mm	222→444 gr		
OPTGRILFOR1001	10 10x1	45 x 389 mm	200→400 gr		
OPTGRILFOR1201	12 2x6	234 x 41 mm	167→333 gr		
OPTGRILFOR1801	18 9x2	51 x 193 mm	111→222 gr		
OPTGRILFOR2001	20 10x2	45 x 193 mm	100→200 gr		

GRILLES INOX TEFLONÉES

					
OPTGRIL502	5 5x1	92 x 389 mm	600→1000 gr		
OPTGRIL1001	10 10x1	44 x 389 mm	300→500 gr		
OPTGRIL1003	10 5x2	92 x 193 mm	300→500 gr		
OPTGRIL1201	12 4x3	128 x 116 mm	250→417 gr		
OPTGRIL2001	20 10x2	44 x 193 mm	150→250 gr		
OPTGRIL3001	30 5x6	92 x 62 mm	100→167 gr		
OPTGRIL4001	40 8x5	56 x 75 mm	75→125 gr		

Grilles non standards sur demande (voir catalogue FORM FACTORY) !

DEMI GRILLES INOX TEFLONÉES

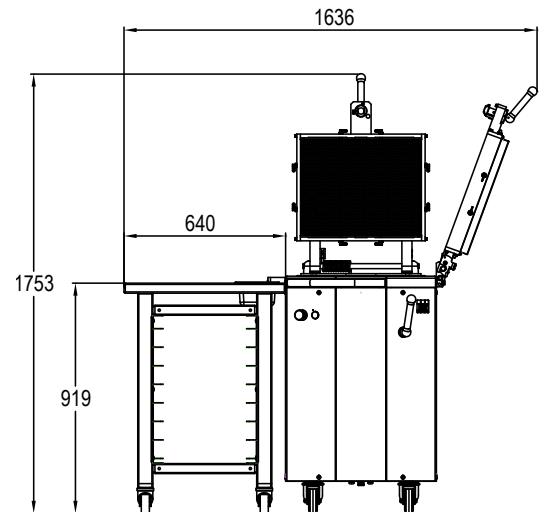
					
OPTDEMIGRIL201	2 1x2	193 x 225 mm	750→1250 gr		
OPTDEMIGRIL401	4 2x2	193 x 111 mm	375→625 gr		
OPTDEMIGRIL601	6 3x2	193 x 73 mm	250→417 gr		
OPTDEMIGRIL3002	30 10x3	128 x 20 mm	50→83 gr		
OPTDEMIGRIL3001	30 5x6	43 x 62 mm	50→83 gr		

Demi grilles non standards sur demande (voir catalogue FORM FACTORY) !

Meuble pour diviseuse MOBILO



Meuble pour diviseuse MOBILO avec rangement pour 8 grilles formeuses.



click & cut!

Permet un changement confortable et ultra rapide de la grille formeuse.



Transibox

Permet le transport de pâtons après division de la pâte.



Easykid

Couche anti adhérente qui empêche la pâte de coller au fond des bacs.



Porte grille

Porte grille gauche ou droit



Echelle et bacs spécifiques



14 bacs en polypropylène alimentaire haute densité avec couvercle.

Deux formats de bacs disponibles:
52,5 x 40,3 x 7,5 cm (cuve)
43,8 x 28 x 7,5 cm (demi-cuve)

Etagère entièrement construite en inox soudé.

Afin de faciliter et d'accélérer votre travail de division à l'aide de la TRADIFORM et de la DIVIFORM, JAC a construit une échelle à bacs dont le gabarit correspond à la surface de la cuve de la machine: vous pourrez ainsi stocker en chambre vos différentes recettes de pâtes prêtes à la division. Un gain de temps appréciable!

Plaques de tassage

Plaque de tassage simple

En polymère haute densité alimentaire
Lavable en machine



Bac à farine

Bac à farine aimanté

En polymère haute densité alimentaire

