



JAC

Brot ist JAC!

2013

BROTSCHNEIDEMASCHINEN



VOM FACHMANN FÜR DEN FACHMANN...



NICHT ZUFÄLLIG STEHT JAC WELTWEIT FÜR DIE BROTSCHNEIDEMASCHINE SCHLECHTHIN!

Wie bei Ihnen ist das Brot auch unsere Spezialität.

Wie Sie stellen wir hohe Ansprüche an die Qualität dessen, was wir herstellen und verkaufen. JAC besitzt zwei Produktionsstandorte, einen in Langres und einen in Lüttich.

Das Lütticher Werk hat seine Fachkenntnisse über Schneidemaschinen ständig erweitert, während der Standort Langres sich auf mechanische Teigverarbeitung spezialisiert hat.

Jede dieser Einheiten verfügt über eine eigene Forschungs- und Entwicklungsabteilung und eine eigene Produktionsstätte. Diese Werke können auf dasselbe Vertriebsnetz zurückgreifen, beachten dieselben Qualitätsnormen, haben dieselbe Herangehensweise an den Kunden, bieten denselben Kundendienst an usw.

Um die Qualität des Kundendienstes zu gewährleisten, sind zwei Logistikzentren in Boston und Heidelberg eingerichtet worden.

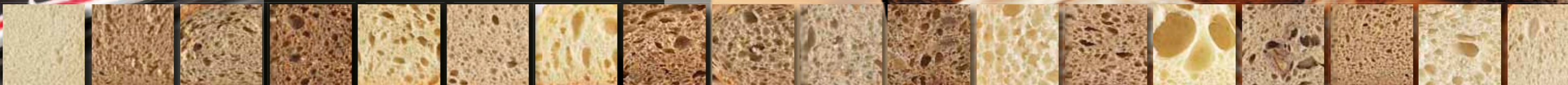
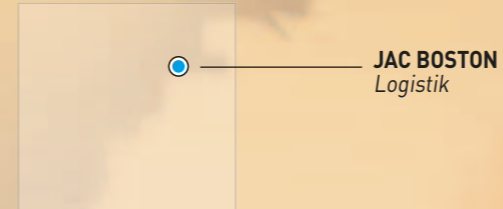
Das ist es, was wir bei JAC Effizienz nennen.

Brot ist in unserer westlichen Gesellschaft das am weitesten verbreitete Nahrungsmittel. Es kann die unterschiedlichsten Formen haben, die oft durch sehr alte Traditionen überliefert worden sind. Die Maschinen von JAC haben den Vorteil, dass sie sich an jeden Brottyp und an jedes Rezept anpassen lassen und so den Geschmäckern und Gewohnheiten Ihrer Kunden, aber auch Ihrer Kreativität und Ihrem Wissen entgegen kommen.

Ihr Wachstum erfordert Lösungen – wir können sie Ihnen bieten.

Dies wird auf den folgenden Seiten eindrucksvoll veranschaulicht.

Die Wahl liegt ganz bei Ihnen...



DIE BROTSCHNEIDE- MASCHINEN

Ein umfassendes Angebot.

Die Firma JAC aus Lüttich produziert schon seit mehreren Jahrzehnten Brotschneidemaschinen. Unsere Stellung als Marktführer in Europa haben wir nicht dem Zufall zu verdanken: Von Anfang an haben wir unsere Maschinen ständig weiterentwickelt, verbessert und an den Markt angepasst.

Unsere Stärke liegt in der Entwicklung und Konstruktion von Brotschneidemaschinen, die praktisch jedes Brot schneiden können - egal ob klein, groß, rund, länglich, mit harter Kruste oder weich. Ein wichtiger Trumpf bei der Wahl der richtigen Ausrüstung in einer sich ständig wandelnden Welt.

Die JAC-Angebotspalette mit ihren elf Modellen, von der platzsparenden Tischbrotschneidemaschine über das hochgesicherte Selbstbedienungs-Modell für Supermärkte bis zum Hochleistungsgerät für Industriebäckereien, lässt keine Wünsche offen.

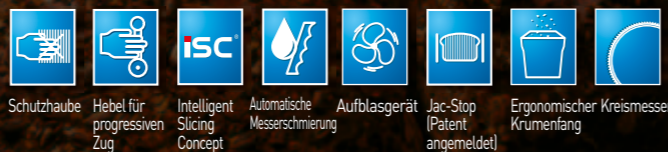
Neben einer robusten, zuverlässigen Mechanik sind zahlreiche Innovationen hinsichtlich Hygiene, Sicherheit, Design, Ergonomie oder Leistung integriert. Die JAC-Signatur findet sich insbesondere in den auf der rechten Seite beschriebenen Funktionen wieder.

Jede dieser Funktionen wurde gründlich analysiert, damit Sie so komfortabel und angenehm arbeiten können, wie wir uns das für Sie vorgestellt haben.

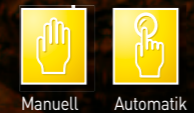
Lernen Sie unsere Modelle einmal kennen. Sie werden bestimmt eines für Ihren Bedarf finden. Stellen Sie sich die Maschine in Ihrem Laden oder Ihrer Backstube vor. Sie können sie eventuell farblich Ihrer Innenausstattung anpassen.

Diese JAC-Maschine leistet Ihnen viele Jahre lang wertvolle Dienste!

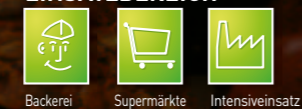
EIGENSCHAFTEN



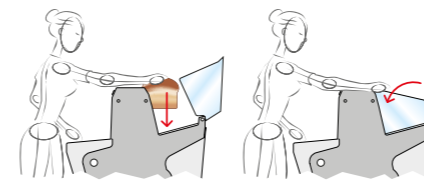
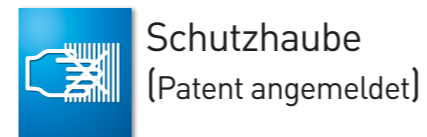
ARBEITSWEISE



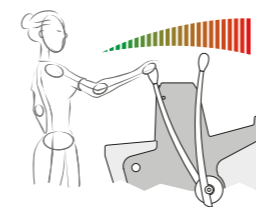
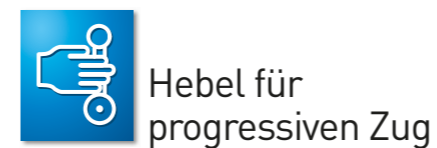
EINSATZBEREICH



WÄHLEN SIE IHRE
BROTSCHNEIDE-
MASCHINE

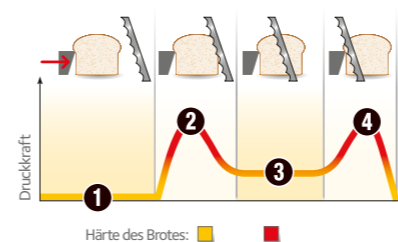


Eine gleichermaßen bequeme wie sichere Bedienung der Maschinen ist das Ergebnis des Ergonomie-Konzepts von JAC. Vorgreifend auf die neuen europäischen Sicherheitsnormen haben unsere Ingenieure einen raffinierten Mechanismus entworfen, der patentiert wurde. Nach Schließen der Sicherheitsabdeckung wird das Schneidwerk in Betrieb gesetzt. Nach dem Schneiden öffnet sich die Abdeckung automatisch. Bestimmte Modelle mit Hebel sind mit dem gleichen Hebelmechanismus ausgestattet.

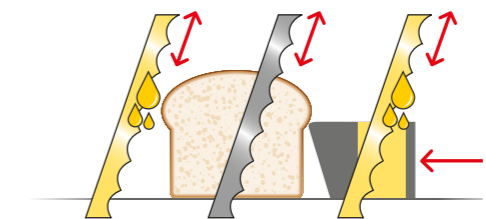


Die Suche nach einer möglichst ergonomischen Lösung hat die JAC-Ingenieure auf die Entwicklung einer Kraftumkehrvorrichtung, die an den Hebel der Schneidmaschine

gekoppelt ist, gebracht. Dank dieser Vorrichtung bürgen Sie, den ganzen Tag über, mit minimalem Kraftaufwand für raschen und effizienten Schnitt. Durch die Betätigung des progressiv wirkenden Zughebels wird der Anschnitt sanft ausgeführt und der erforderliche Schneiddruck bis zum Austritt des geschnittenen Brotes gehalten.



ISC (Intelligent Slicing Concept) ist ein System zur permanenten automatischen Steuerung des Brotschneidvorgangs abhängig von der Konsistenz des Brotes. Dieses rückgekoppelte System ermöglicht es, warmes, lockeres, knuspriges oder festes Brot ohne Eingriff durch den Bediener zu schneiden. Auf diese Weise können Sie jedes beliebige Brot schneiden, ohne sich um die Einstellung der Schneidemaschine zu kümmern. In einer JAC ISC-Schneidemaschine steckt wirkliches Know-how.



Das für Brotsorten mit hohem Roggenanteil entwickelte Messerschmiersystem, eine Erfindung von JAC, arbeitet in drei Schritten:

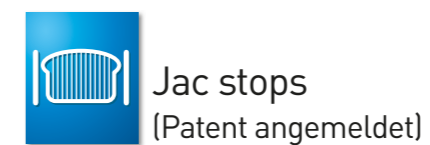
1. Die Messer sind sauber, mit lebensmittelverträglichem Schmiermittel versehen und schneidbereit.
2. Der Schmiermittelfilm wird schrittweise während des gesamten Schneidvorgangs abgetragen, damit die Scheiben sauber voneinander getrennt werden.
3. Nach dem Schneiden werden die Messer im Brotschieber gereinigt und geschmiert.

Dieses Präzisionsschmiersystem sorgt für minimalen Schmiermittelverbrauch (120 ml pro 1.000 Brote) und hält sowohl das Schneidsystem als auch die restliche Maschine stets sauber.

Diese Schneidmaschinen sind des Weiteren mit einer verstärkten Mechanik, hochbeständigen, teflonbeschichteten Messern und einem Schnitzzähler bestückt.



Die Brotschneidemaschinen der neuen Generation (Self, Chute) sind mit diesem raffinierten und hygienischen Auffangsystem für die Krumen ausgestattet.



Dieses patentierte System von JAC macht die neue Generation der Self Service-Schneidemaschinen noch benutzerfreundlicher. Wenn die Scheiben die Messer passiert haben, werden sie zusammengehalten, damit das Brot leichter aus der Maschine genommen werden kann.

WO ?

06
PICO/PICOMATIC
Die Kleinste der Profis

08
DURO
Die berühmten Klassiker

10
FACE+
Sie sparen Platz

12
ECO+
Bringen Sie Design in Ihr Geschäft.

14
NEW SELF
Die 1. Wahl für den Supermarkt.

16
CHUTE
Ideal zum Schneiden von Toastbrot

18
FULL
Maschine für zwei Bediener

22
VARIA SELF
Kreismessermaschine zur Selbstbedienung

26
VARIA PRO
Programmierbare Kreismessermaschine

28
ZIP
Baguettes- und Brötchenschneidemaschine



PICO. LEISTUNG MIT ATTRAKTIVEM DESIGN !



Picomatic



Pico und Picomatic nehmen problemlos große runde Brote auf. Die Scheiben werden nach dem Schnitt von den Jac-Flaps zusammengehalten.



Der Krumenfang fasst 7 Liter und besteht aus einem tiefgezogenen Schubfach aus hochbeständigem Technopolymer.



Pico



Pico und Picomatic können auf Wunsch mit einem Untergestell auf Laufrollen mit Einbauregal für das Verstauen der Brotbeutel geliefert werden.



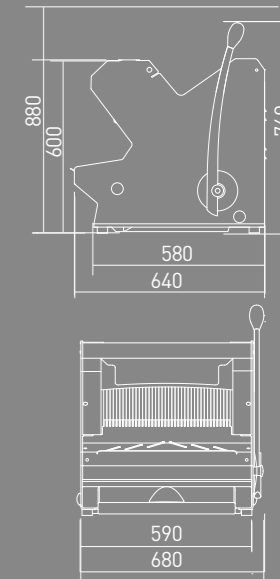
Standard sind Picomatic mit einer Sicherheitshaube ausgestattet, die den Schneidbetrieb einschaltet und sich automatisch nach dem Schneiden öffnet.



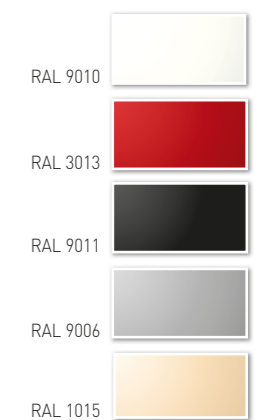
Der Digitalbildschirm teilt dem Benutzer den idealen Zeitpunkt für den Messerwechsel und an den entsprechenden Maschinen den Nachfüllbedarf an lebensmittelverträglichem Schmiermittel mit.



ABMESSUNGEN (mm)



STANDFARBEN



	PICO 450	PICO 450M	PICOMATIC 450	PICOMATIC 450M
EIGENSCHAFTEN				
Max. Größe des Brotes (LxBxH) (in cm)	44 x 30 x 18	44 x 29 x 18	44 x 30 x 18	44 x 29 x 18
Motorleistung (in kW)	0,49	1,5	0,49	1,1
Nettogewicht (in kg)	105	115	105	115
NACH WAHL				
Scheibendicke (in mm)	8 bis 16	9 bis 11	8 bis 16	9 bis 11
Brothöhe	niedrig, normal, hoch	normal	niedrig, normal, hoch	normal
Motortyp 400/230 V	ein- oder dreiphasig	dreiphasig	in- oder dreiphasig	dreiphasig
OPTIONEN				
Untergestell auf Rollen (62cm)	•	•	•	•
Haube mit automatischer Schneidstartfunktion	•	•	•	•

TECHNISCHE DATEN



DIESES MODELL IST WELTWEIT DER VERKAUFSHIT DER MARKE !



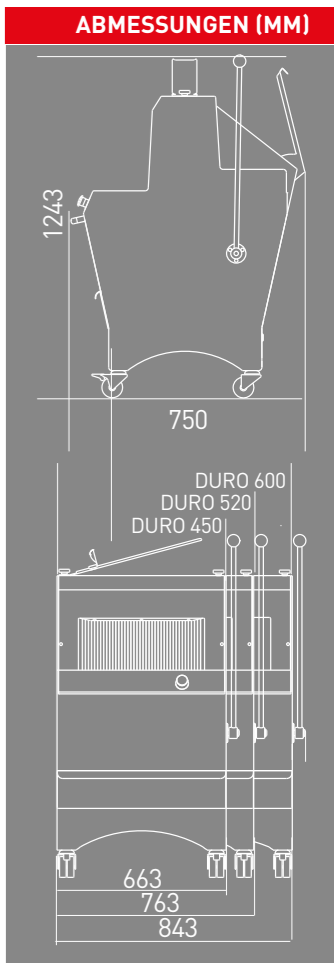
Duro



Die in Backstuben am häufigsten eingesetzten traditionellen Brotschneidemaschinen. Diese leisen Schneidemaschinen, die in halbautomatischer (Duro) Ausführung erhältlich sind, zeichnen sich durch ihre erstaunliche Robustheit aus.

	DURO 450	DURO 520	DURO 600	DURO 450M
EIGENSCHAFTEN				
Max. Größe des Brotes (LxBxH) (in cm)	44 x 31 x 16	52 x 31 x 16	60 x 31 x 16	44 x 30 x 16
Motorleistung (in kW)	0,49	0,49	0,49	1,5
Nettogewicht (in kg)	150	165	175	165
NACH WAHL				
Scheibendicke (in mm)	8 bis 16	9 bis 16	11 bis 16	9 bis 11
Brothöhe	niedrig, normal, hoch	niedrig, normal, hoch	niedrig, normal, hoch	normal
Motortyp 400/230 V	ein- oder dreiphasig	ein- oder dreiphasig	ein- oder dreiphasig	dreiphasig
OPTIONEN				
8 cm Erhöhung	•	•	•	•
Zweifachschnittausführung	-	•	•	-
Edelstahlhaube	•	•	•	•

TECHNISCHE DATEN





DIE KUNST DES MASCHINENBAUS FÜHRT ZUR KUNST DES BROTSCHNEIDENS!



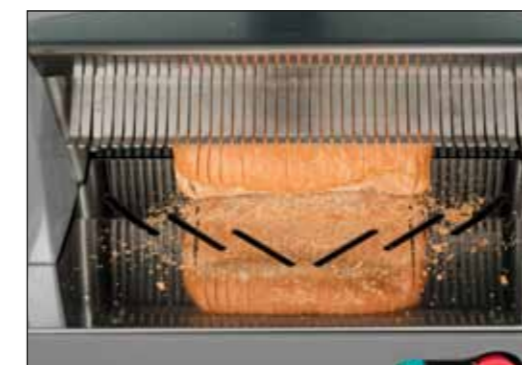
Im Design verschmelzen Ästhetik und Benutzerfreundlichkeit!

Nüchterne Linien, kompakte Maße, sehr einfache Benutzung, äußerst leiser Betrieb und hohe Beständigkeit lassen aus dieser neuen Maschine einen heißen Kauf Tipp werden.

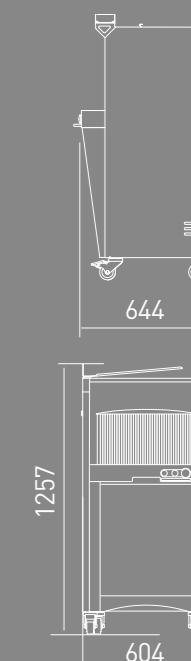
FACE+



Jac hat eine Schneidmaschine nach den neuen Anforderungen des Bäckereimarktes entwickelt. Die Maschine ist zugleich ästhetisch und ergonomisch. Sie ist zudem erstaunlich einfach zu bedienen.



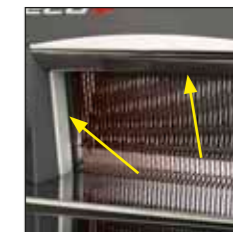
ABMESSUNGEN (MM)



Mit dem als Sonderausstattung erhältlichen Andruckwahlschalter kann der Andruck, den die Brotandrückvorrichtung beim Schneiden ausübt, eingestellt werden.



Der Seitenschutz verhindert jede Behinderung im Inneren des Brotablagerraumes.



Besondere Aufmerksamkeit wurde der Sicherheit unserer Maschinen gewidmet, damit die europäischen Normen perfekt erfüllt werden. Hier: Außenschutz vor den sich bewegenden Rahmen.

Nach dem Öffnen der Vordertür erscheint ein intelligent angebrachter, herausnehmbarer Krumenfangbehälter mit hohem Fassungsvermögen. Er ist auf der idealen Höhe für rasches und müheloses Entleeren angebracht.



Die Vorderräder sind mit einer mit dem Fuß betätigten Sperre versehen.



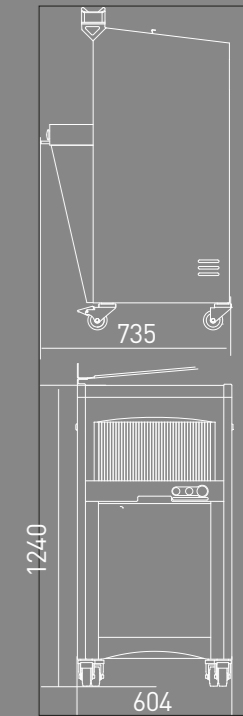
Die „M“-Ausführung der FACE+ ist serienmäßig mit dem JAC-Schmiersystem ausgestattet (siehe Seite 5).

	FACE +	FACE+ M
EIGENSCHAFTEN		
Max. Größe des Brotes (LxBxH) (in cm)	44 x 32 x 16	44 x 31 x 16
Motorleistung (in kW)	0,49	1,1
Nettogewicht (in kg)	155	160
NACH WAHL		
Scheibendicke (in mm)	8 bis 16	9 bis 11
Brothöhe	niedrig, normal, hoch	normal
Motortyp 400/230 V	ein- oder dreiphasig	dreiphasig
OPTIONEN		
4 cm Erhöhung	•	•
Wahlschalter für den Andruck der Brotandrückvorrichtung	•	•

TECHNISCHE DATEN



ABMESSUNGEN (MM)



DIE KLEINE NEUE ZEIGT EINE MENGE FÄHIGKEITEN!

Design, das zu Ihrem Geschäft passt.

Sie besitzt die technischen Eigenschaften der Face+ und ist außerdem noch mit einem als Sonderausstattung erhältlichen Aufblasgerät, das das Verpacken des Brotes erheblich erleichtert, ausgerüstet.



ECO+



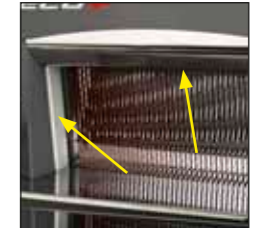
Jac hat ein Schneidmaschinenkonzept entwickelt, das den neuen Anforderungen des Backmarktes optimal gerecht wird. Die Maschine ist zugleich ästhetisch und ergonomisch. Sie werden von ihrer Benutzerfreundlichkeit und ihrem perfekten Schnitt überrascht sein!



Mit dem als Sonderausstattung erhältlichen Andruckwahlschalter kann der Andruck, den die Brotandrückvorrichtung beim Schneiden ausübt, eingestellt werden.



Wenn der abgesicherte, sich automatisch öffnende Deckel offen ist, kann Brot eingelegt werden. Nach dem Schließen des Deckels läuft die Maschine an.



Besondere Aufmerksamkeit wurde der Sicherheit unserer Maschinen gewidmet, damit die europäischen Normen perfekt erfüllt werden. Hier: Schutz vor den bewegenden Rahmen.

Nach dem Öffnen der Vordertür erscheint ein intelligent angebrachter, herausnehmbarer Krumenfangbehälter mit hohem Fassungsvermögen. Er ist auf der idealen Höhe für rasches und müheloses Entleeren angebracht.



Die ECO+ bietet als Sonderausstattung ein kräftiges Gebläse, das die Beutel auf der seitlichen Ablage vor dem Verpacken des Brotes öffnet. Damit wird im Arbeitsalltag erheblich viel Zeit gespart.



Die „M“-Ausführung der ECO+ ist serienmäßig mit dem JAC-Schmiersystem ausgestattet (siehe Seite 5).

	ECO +	ECO + M
EIGENSCHAFTEN		
Max. Größe des Brotes (LxBxH) (in cm)	44 x 32 x 16	44 x 31 x 16
Motorleistung (in kW)	0,49	1,1
Nettogewicht (in kg)	165	175
NACH WAHL		
Scheibendicke (in mm)	8 bis 16	9 bis 11
Brothöhe	niedrig, normal, hoch	normal
Motortyp 400/230 V	ein- oder dreiphasig	dreiphasig
OPTIONEN		
4 cm Erhöhung	•	•
Wahlschalter für den Andruck der Brotandrückvorrichtung	•	•

TECHNISCHE DATEN



Gönnen Sie ihr, wovon sie immer schon geträumt, aber nie zu fragen gewagt hat....

Fortan sind die Modelle **FACE+** und **ECO+** individuell gestaltbar erhältlich.

Ein wenig...
viel mehr...
leidenschaftlich...



WRAPPING Long Life

EXCLUSIVE

TRENDY

LIFESTYLE

JAC hat Teil- und Kompletterverkleidungen für die neuen FACE+ und ECO+ entworfen... ein echtes Wrapping! Wie wäre es mit einer gestalteten Verkleidung Ihrer neuen Schneidmaschine mit einem der zahlreichen Motive aus drei Kollektionen?

Exclusive für Anspruchsvolle mit echtem Wrapping!

Trendy für Trendbewusste,

Lifestyle für Ihren eigenen Stil!

Jac erfindet das Vergnügen neu!

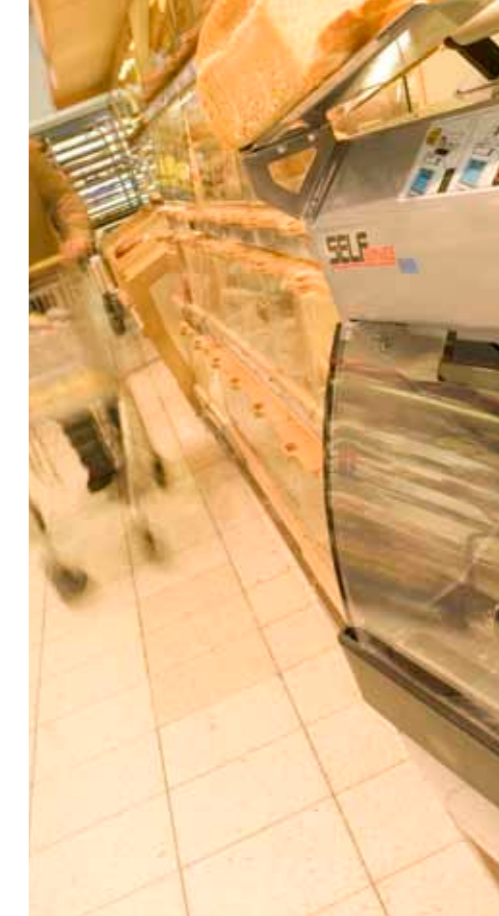




JAC MACHT AUS DEM SELBSTBROTSCHEIDEN
EIN VERNÜGEN UND EIN PRIVILEG!



New Self



Die 1. Wahl für Supermärkte

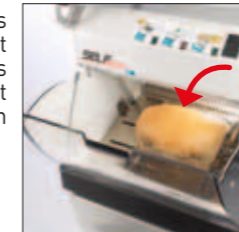
Die neue Schneidmaschine Self Service ebnet den Weg für einen ganz neuen Ansatz beim Brotschneiden. Sicherheit, Komfort und Selbständigkeit sind jetzt die wichtigsten Schlagworte. Alles ist so eingerichtet worden, dass Betreiber und Kundschaft ihr Brot ganz unbesorgt schneiden können.

Der Schneidvorgang wird mit dem Schließen der Haube ausgelöst.



JAC Stop
Dieses patentierte JAC-System macht die neue Generation der automatischen Schneidmaschinen noch benutzerfreundlicher. Beim Austritt des geschnittenen Brotes werden die Scheiben zusammengehalten, damit sie besser gefasst werden können.

Nach Abschluss des Schneidvorgangs zeigt Ihnen ein Signal an, dass Sie das geschnittene Brot entnehmen können



Die Brotentnahme ist an einer idealen ergonomischen Stelle vorgesehen.

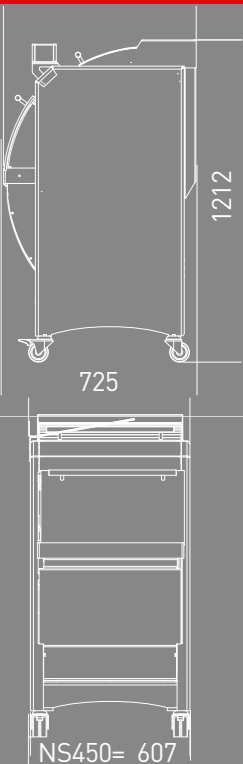
Krumenfang
Nach dem Kippen der Vordertür erscheint ein intelligent angebrachter, herausnehmbarer Krumenfangbehälter mit hohem Fassungsvermögen. Er ist auf der idealen Höhe für rasches und müheloses Entleeren angebracht.



Diese Maschine ist vollständig aus sehr verschleißbeständigen Werkstoffen hergestellt. Sie ist für den intensiven Selbstbedienungsgebrauch konzipiert.

607 x 725 mm

ABMESSUNGEN (mm)



	NEW SELF 450	NEW SELF 600 DUAL	NEW SELF 450M
EIGENSCHAFTEN			
Max. Größe des Brotes (LxBxH) (in cm)	44 x 32 x 16	2 Brote von 30 x 22 x 16	44 x 31 x 16
Motorleistung (in kW)	0,49	0,55	1,1
Nettogewicht (in kg)	210	270	220
NACH WAHL			
Scheibendicke (in mm)	8 bis 16	11 bis 16	9 bis 11
Brothöhe	niedrig, normal, hoch	niedrig, normal, hoch	normal
Motortyp 400/230 V	ein- oder dreiphasig	ein- oder dreiphasig	dreiphasig

TECHNISCHE DATEN



MIT DER CHUTE KEINE LANGE WARTESCHLANGE MEHR !



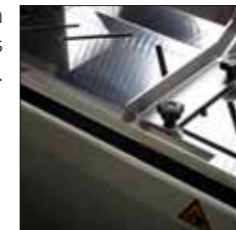
Chute



Toastbrot von identischem Format wird beschickt. Die Maschine kann auf Serien- oder Einzelschneidbetrieb eingestellt werden.



Die verstellbaren Brotführungen führen das Brot präzise zum Eintüten.



Der Krumenfangbehälter ist vorn an der Maschine angebracht und lässt sich leicht heben.



Das Schneiden der letzten Brote wird durch Hebelzug unterstützt.



Das Gebläse bereitet automatisch die Öffnung des Beutels für das nächste Brot vor.



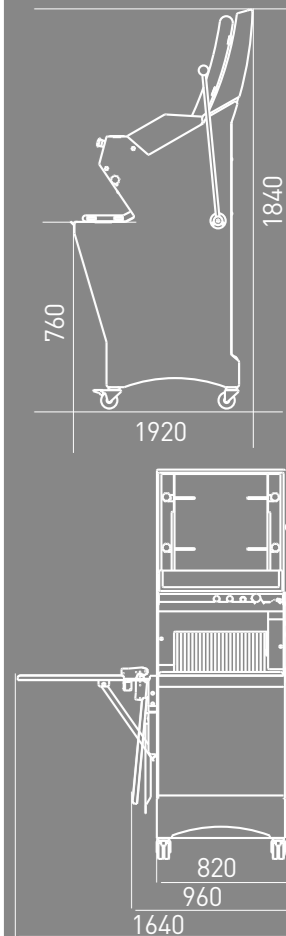
Die Eintütvorrichtung mit Gebläse kann durch ein erfindungsreiches System (Sonderausstattung) weggeklappt werden. Somit kann die Chute nach ihrem Einsatz äußerst platzsparend weggeräumt werden.



Ideal zum Schneiden von Toastbrot

Sie können der Reihe nach 5 bis 7 Toastbrote gleichen Formats in die Chute einlegen. Sie schneidet sie alle ohne Unterbrechung. Diese Schneidemaschine übernimmt tagtäglich eine nicht unerhebliche Zahl von Bewegungsabläufen für Sie.

ABMESSUNGEN (mm)



CHUTE 450

EIGENSCHAFTEN	
Max. Größe des Brotes (LxH) (in cm)	44 x 16
Motorleistung (in kW)	0,49
Nettogewicht (in kg)	230
NACH WAHL	
Scheibendicke (in mm)	11 bis 16
Motortyp 400/230 V	ein- oder dreiphasig
OPTIONEN	
Wegklappbares Aufblasgerät	•

TECHNISCHE DATEN



Full



Maschine für zwei Bediener

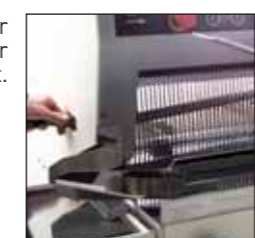
Diese halbindustrielle Schneidemaschine für den Dauereinsatz kann bis zu 1.000 Brote in der Stunde schneiden. Eine gute Investition für den intensiven Einsatz.

Diese Rampe mit großem Fassungsvermögen (Sonderausstattung) mit Seitenführungen und Mitnehmergleitstücken sorgt für die Zwischenlagerung und Zufuhr der zu schneidenden Brote.



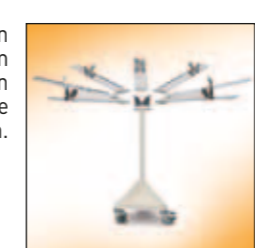
Neben den Bedienungen an der Vorderseite können Sie dank des Stundenzählers Ihre Arbeit präzise aufzeichnen.

Das letzte Brot wird per Hand mit einem Schieber eingeführt.



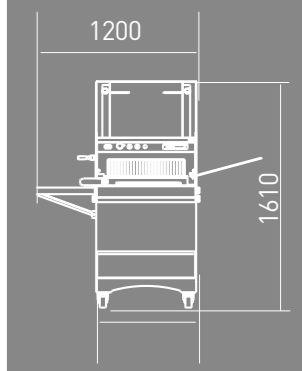
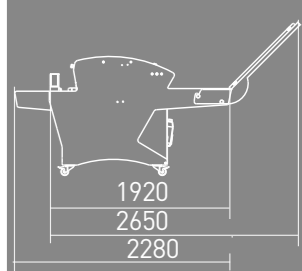
In einer Lade an der Maschinenfront befinden sich zwei 33-Liter-Behälter, die die Krumen auffangen.

Mit diesem raffinierten rotierenden System zum Eintüten können Sie in kürzester Zeit mehrere Brote verpacken.



Statt des Austragetisches und des Beutelaufblasgerätes kann die Full mit einem 60 cm Austrageband ausgerüstet werden.

ABMESSUNGEN (mm)



DIE LEISTUNGSFÄHIGSTE JAC BROSCHNEIDEMASCHINE!

FULL 520

EIGENSCHAFTEN	
Max. Größe des Brotes (LxH) (in cm)	52 x 16
Motorleistung (in kW)	1,1
Nettogewicht (in kg)	370
Gebälse	inbegriffen
NACH WAHL	
Scheibendicke (in mm)	9 bis 16
Brothöhe	normal
Motortyp 400/230 V	dreiphasig
OPTIONEN	
Beschickungsrampe	•
Auslaufband anstelle des Aufblasgeräts	•
Eintüten-Drehständer	•

TECHNISCHE DATEN



SB-KREISMESSERMASCHINE MIT DREI SCHNITTSTÄRKEN !



Die neue selbstzubedienende Brotschneidemaschine, die Ihr Brot nach Maß schneidet

Diese Kreismesser-maschine ermöglicht Ihnen das völlig gefahrlose Schneiden und überlässt Ihnen die Entscheidung darüber, wie dick die Scheiben sein sollen.

Varia



Wartung
Bequemer Zugang zur Technik für Wartung und Reparatur.



Gesicherter automatischer Greifer
Das Brot wird automatisch festgehalten. Der Greifer fährt vor und schiebt das Brot gegen das Messer. (JAC Patent)



Sicherheitshaube
Der Schneidbetrieb beginnt erst nach dem Schließen der Sicherheitshaube.



Rundmesser
Die Schneiddauer entspricht mehr oder weniger der einer herkömmlichen Schneidemaschine. Die Varia schneidet auch Brot mit sehr harter Kruste.



Schneidoptionen
Der Benutzer hat die Wahl zwischen drei programmierbaren Scheibendicken von 5 bis 25 mm. Die Maschine startet automatisch, sobald die Auswahl getroffen wurde. Das Schneiden benötigt kein Öl.



Brotscheibenhalter
Brotscheibenhalter mit automatischem Rückzug (JAC Patent)



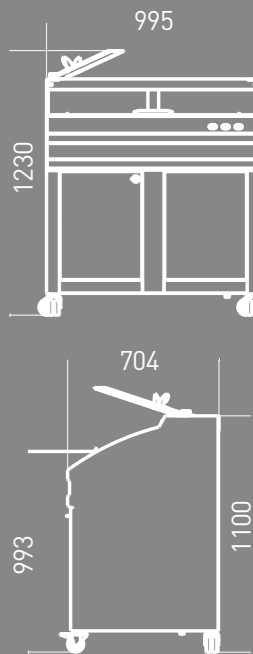
Beutelhalter
Ein Beutelhalter ist vorne rechts an der Maschine angebracht.



Eintüter
Die Brotablage befindet sich vorne links an der Varia und erleichtert das Verpacken des Brotes.



ABMESSUNGEN (mm)



VARIA SELF		TECHNISCHE DATEN
EIGENSCHAFTEN		
Max. Größe des Brotes (LxBxH) (in cm)	42 x 29 x 14,5	
Motorleistung (in kW)	1,1	
Nettogewicht (in kg)	230	
Motortyp 400/230 V	dreiphasig	



**DAS MULTITALENT SCHLECHTIN:
SCHEIBENANZAHL UND -DICKE NACH WAHL!**

Varia Pro



Wartung
Bequemer Zugang zur Technik für Wartung und Reparatur..



Gesicherter automatischer Greifer
Das Brot wird automatisch festgehalten. Der Greifer fährt nach vorn und schiebt das Brot gegen das Messer. (JAC Patent)



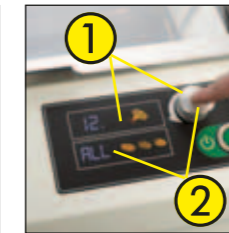
Sicherheitshaube
Der Schneidbetrieb beginnt erst nach dem Schließen der Sicherheitshaube.



Rundmesser (teflonbeschichtet)
Die Schneiddauer entspricht mehr oder weniger der einer herkömmlichen Brotschneidemaschine. Die Varia schneidet auch Brot mit sehr harter Kruste.



Schneidoptionen
Nach dem Schließen des Deckels ① stellt der Bediener zuerst die Scheibendicke ein. Dazu drückt er den Knopf einmal und dreht ihn auf die gewünschte Dicke (5 bis 25 mm). Danach ② gelangt er durch erneuten Knopfdruck zur Anzahl der Schnitte und dreht den Knopf auf die gewünschte Menge: ein halbes Brot, einige Scheiben oder ein ganzes Brot.
③ Dann auf „Start“ drücken und der Schneidvorgang beginnt.



Brotscheibenhalter
Brotscheibenhalter mit automatischem Rückzug (JAC Patent)



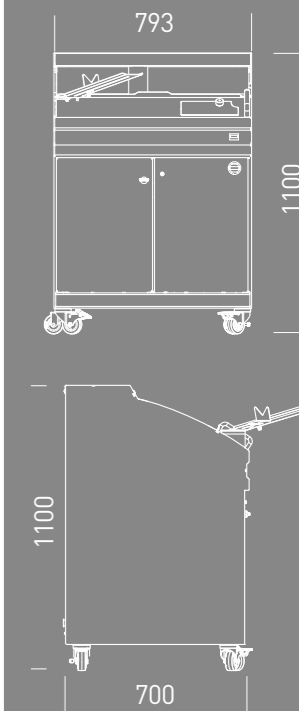
Eintüten
Die Brotablage befindet sich vorne links an der Varia Pro und erleichtert das Verpacken des Brotes.



Mit der neuen Profi-Brotschneidmaschine haben Ihre genau abgezählten Brotscheiben immer die gewünschte Dicke.

Die **Varia Pro** mit Rundmesser schneidet Ihr Brot mit der gewohnten Sicherheit. Sie können die Scheibendicke von 5 bis 25 mm ebenso variieren wie die zu schneidende Menge: ein halbes Brot, einige Scheiben oder ein ganzes Brot.

ABMESSUNGEN (mm)



VARIA PRO		TECHNISCHE DATEN
EIGENSCHAFTEN		
Max. Größe des Brotes (LxBxH) (in cm)	35 x 29 x 14,5	
Motorleistung (in kW)	1,1	
Nettogewicht (in kg)	230	
Motortyp 400/230 V	dreiphasig	



ÜBERLASSEN SIE IHR DAS HORIZONTALE SCHNEIDEN- SIE HABEN NUR ZWEI HÄNDE!



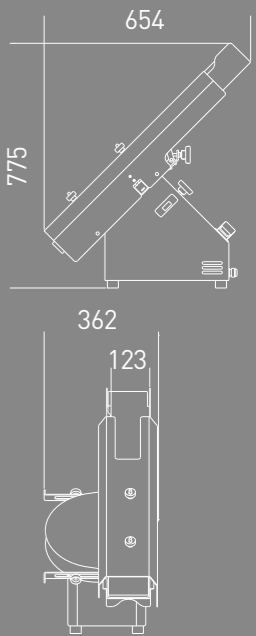
Zip



Sie kann sowohl Baguettes als auch Brötchen verarbeiten

Schnell, praktisch, effizient – der perfekte Helfer für das Belegen.

ABMESSUNGEN (mm)



Sicherheit
Die ZIP schützt Sie im Alltagsbetrieb vor Verletzungen der Handfläche.



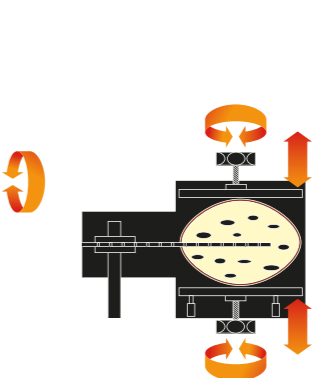
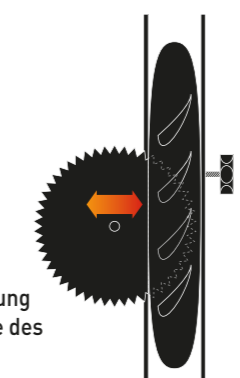
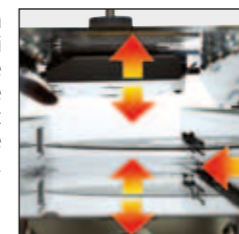
Leistungsstärke, Schnelligkeit
Mit dem einfach zu ersetzenden Rundmesser können bis zu 2.000 Produkte pro Stunde verarbeitet werden.

Flexibilität
Passt sich einer Vielzahl unterschiedlicher Produkte an: Baguette, Brötchen, Kuchen, ...



Sicherheit
Die Edelstahlklappen am Ausgang schützen die Finger.

Einstellungen
Dank der zwei Einstellmöglichkeiten lässt sie sich an eine Vielzahl Produkte anpassen und ermöglicht darüber hinaus das vollständige oder teilweise Schneiden.



1. Ermöglicht die Anpassung des Messers an die Breite des Baguettes.

2. Ermöglicht die Einstellung des Messers an die Dicke des Baguettes und an die gewünschte Scheibendicke.

EIGENSCHAFTEN

Maximale Brotabmessungen (L x B) (in cm)	11 x 7
Motorleistung (in kW)	0.49
Nettogewicht (in kg)	35
230-Volt-Motor	einhäsig

ZIP

TECHNISCHE DATEN



KUNDENDIENST

Von Fachmann...

Sie beherrschen Ihr Handwerk, Sie haben hohe Anforderungen an die Qualität Ihrer Produktion. Sowohl in der Backstube als auch im Geschäft muss alles rund laufen. Das Produktionsmaterial, das Sie gekauft haben, ist Ihr Schlüssel zum Erfolg. Sie haben es wegen seiner Leistungsfähigkeit ausgewählt.

Aber es muss auch die Zeit überdauern, und bei der kleinsten Panne muss der Kundendienst zur Stelle sein – entweder am Telefon oder vor Ort, je nachdem. Und zwar nicht irgendwer: Es muss schon ein kompetenter Fachmann sein!

...für den Fachmann

Nähe und Kompetenz

Unsere Aufgabe beschränkt sich nicht nur auf die Lieferung der Maschinen. 250 von uns zugelassene Händler sind da, auch ganz in Ihrer Nähe, um Ihnen zu helfen. Kenntnis unserer Produkte, die gängigen Ersatzteile, Kompetenz und Schnelligkeit. In direkter Verbindung mit dem JAC-Reparaturzentrum besitzen Sie auch alle Richtlinien der Fabrik und die besten Kommunikationstechniken.

Garantien

JAC bietet auf alle Maschinen eine Garantie von 3 Jahren, vorausgesetzt, dass die erforderlichen vorbeugenden Wartungsmaßnahmen durchgeführt worden sind. Die Ersatzteile sind mindestens 10 Jahre lang verfügbar und werden immer per Expressdienst geliefert.

Hygiene- und Sicherheitsnormen

Alle Neuentwicklungen von JAC werden strengsten Sicherheits- und Hygienetests unterzogen. Dank unserer engen Zusammenarbeit mit internationalen Prüfstellen wissen wir früh über künftige Normen Bescheid. Beim Erwerb von JAC-Maschinen können Sie sich der besten Konformitätsgarantie versichert sein*.



* Je nach Modell.

Fotos und technische Daten unverbindlich



➔ Fordern Sie unseren USB-Stick an!*



Sie werden darin unsere Kataloge im PDF-Format, unsere Preislisten, Fotos und Videos unserer Maschinen entdecken.



www.jac-machines.com

* ausschließlich für unsere zertifizierten Händler.



PICO



FACE+



CHUTE



PICOMATIC



ECO+



FULL



DURO



NEW SELF



VARIA SELF



ZIP



VARIA PRO



Brot ist JAC!



Europa

Deutschland	Luxemburg
Österreich	Malta
Belgien	Norwegen
Bulgarien	Niederlande
Zypern	Polen
Kroatien	Portugal
Dänemark	Slowakische Republik
Spanien	Rumänien
Estland	Vereinigtes Königreich
Russische Föderation	Serbien
Finnland	Slowenien
Frankreich	Schweden
Griechenland	Schweiz
Ungarn	Tschechische Republik
Irland	Ukraine
Island	
Italien	
Litauen	

Nord- und Südamerika

Argentinien	Guyana
Brasilien	USA
Kanada	Uruguay
Chile	Venezuela

Asien

China	Singapur
Korea	Thailand
Indien	
Indonesien	
Japan	
Malaysia	

Afrika

Südafrika	Marokko
Algerien	Nigeria
Angola	Uganda
Benin	Demokratische Republik Kongo
Kamerun	Senegal
Elfenbeinküste	Tansania
Ägypten	Tunesien
Mali	

Naher Osten

Saudi-Arabien	Kuwait
Bahrain	Libanon
Arabische Emirate	Oman
Irak	Syrien
Israel	Türkei
Jordanien	

Ozeanien

Australien
Neukaledonien
Neuseeland
Französisch-Polynesien

EIGENSCHAFTEN



Schutzhaube



Hebel für progressiven Zug



Intelligent Slicing Concept



Automatische Messerschmierung



Kreismesser

VERWENDUNGSZWECKE



Selbstbedienung



Intensiveinsatz



Backstuben

ARBEITSWEISE



Beutelaufblasgerät



Jac stops



Ergonomischer Krümenfang



Manuell



Automatik



Rotor Lips AG **Telefon +41 (0)33 346 70 70**
Maschinenfabrik **Telefax +41 (0)33 346 70 77**
Postfach 270 **info@RotorLips.ch**
CH-3661 Uetendorf **www.RotorLips.ch**



EUROPA

JAC s.a. Lüttich
Verte Voie, 49-51
B-4000 Liège
Tél. : +32 (0)4 234 98 70
Fax : +32 (0)4 234 98 97
info@jac-machines.com

JAC s.a. Langres
3, rue du Lieutenant Didier
F-52200 Saints-Geosmes
Tél. : +33 (0)3 25 86 00 20
Fax : +33 (0)3 25 86 00 30
mail@jac-machines.com

JAC GmbH. Heidelberg
Vangerowstraße 14
D-69115 Heidelberg
Tel.: +49 (0)6226/952600
Fax: +49 (0)6226/9526012
post@jac-machines.com

USA

JAC Inc. Boston
14, Henshaw Street
Woburn, MA 01801
Tel. : + 1 781-721-2100
Fax : + 1 781-721-2112
office@jac-machines.com



Brot ist JAC!