



JAC

Le Pain, c'est JAC!

2013

TRANCHEUSES

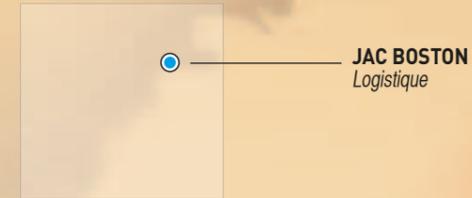


DU SPECIALISTE AU SPECIALISTE...



CE N'EST PAS UNE
COÏNCIDENCE SI LA
MARQUE **JAC** SYMBOLISE
LA TRANCHEUSE À PAIN
DANS LE MONDE !

Comme vous, nous avons fait du pain notre spécialité.
Comme vous, nous sommes exigeants sur la qualité de ce que nous produisons et vendons. JAC, c'est deux bases de production situées à Liège et Langres.
L'usine de Liège a développé son expertise au niveau des trancheuses, celle de Langres est spécialisée dans les machines pour la mécanisation de la pâte.
Chacune de ces entités possède sa propre structure de « Recherche & Développement » et sa propre ligne de production.
Les usines bénéficient du même réseau de distribution, respectent les mêmes normes de qualité, adoptent la même approche du client, proposent le même service après-vente, etc. Pour la qualité du service, deux unités « logistique » sont implantées à Boston et Heidelberg.
C'est cela, l'efficacité JAC.
Le pain est par excellence l'aliment le plus répandu dans nos sociétés occidentales. Il peut prendre les formes les plus variées héritées de traditions souvent fort anciennes. Les machines JAC ont l'avantage de pouvoir s'adapter à tous les types de pains et à toutes les recettes, respectant en cela les goûts et les habitudes de vos clients, mais aussi votre créativité et votre savoir.
Votre croissance exige des solutions, nous vous les proposons. Les pages qui suivent en sont la parfaite illustration.
À vous de choisir...



LES TRANCHEUSES

Une gamme très complète.

JAC fabrique des trancheuses à Liège depuis plusieurs dizaines d'années. Notre place de premier producteur européen n'est pas le fruit du hasard : depuis le début, nous n'avons eu de cesse d'innover, d'améliorer et d'adapter nos machines aux exigences du marché. Notre force est d'avoir conçu et mis au point des trancheuses

capables de couper n'importe quel type de pain; qu'il soit petit, gros, rond, allongé, à croûte dure ou molle. Un atout important lorsqu'il s'agit de s'équiper dans un monde en perpétuelle évolution.

De la petite trancheuse de table compacte à placer aux endroits exigus à la coupeuse à haut rendement pour boulangeries industrielles, en passant par le modèle libre-service hautement sécurisé, les douze modèles de la gamme JAC répondent à tous les besoins.

D'une mécanique robuste et fiable, ils intègrent de nombreuses innovations, que ce soit au niveau de l'hygiène, de la sécurité, du design, de l'ergonomie ou des performances.

La signature JAC se retrouve en particulier dans les fonctionnalités décrites sur la page de droite. Chacune d'elles a fait l'objet d'une recherche pour vous amener confort et agrément tels que nous les rêvions... pour vous !

Partez à la découverte de nos modèles. Identifiez celui qui répond à toutes vos attentes. Imaginez-le dans votre magasin ou votre atelier. Le cas échéant, parez-le de couleurs assorties à votre établissement.

Cette machine JAC vous rendra de précieux services durant de nombreuses années !

CARACTÉRISTIQUES



FONCTIONNEMENT



USAGE



CHOISISSEZ VOTRE TRANCHEUSE

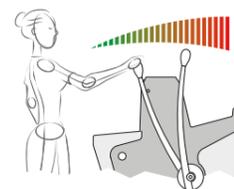
Couvercle de sécurité
(brevet déposé)



Le concept ergonomique JAC rend la manipulation de vos machines aussi confortable que sécurisante. Anticipant sur les normes européennes en matière de sécurité, nos ingénieurs ont mis au point un astucieux mécanisme breveté.

A sa fermeture, le couvercle de sécurité enclenche la mise en marche de la coupeuse et s'ouvre automatiquement après la coupe. Certains modèles à levier offrent le même type de mécanisme couplé à la manipulation du levier.

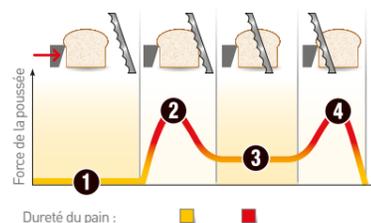
Levier à traction progressive



La recherche en ergonomie a amené les ingénieurs JAC à concevoir un inverseur de force couplé au levier de la coupeuse. Ce dispositif vous permettra d'économiser vos efforts

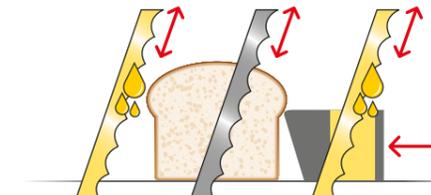
tout au long de la journée en garantissant en permanence une coupe rapide et efficace. L'action produite par le levier à traction progressive a également pour effet de démarrer la coupe avec ménagement et d'assurer une pression soutenue à la sortie du pain tranché.

Intelligent Slicing Concept
(brevet déposé)



SC est un système de gestion automatique permanent de la coupe du pain en fonction de la consistance de celui-ci. Ce système bouclé permet de trancher, sans intervention de l'opérateur, aussi bien du pain chaud, aéré, croustillant ou dense. Vous couperez ainsi n'importe quel pain sans vous préoccuper du réglage de la coupeuse. Comme vous, la coupeuse Jac ISC possède un réel savoir-faire.

Couvercle de sécurité
(brevet déposé)



Conçu pour des pains à haute teneur en seigle, le système de lubrification des lames inventé par JAC fonctionne en trois temps :

1. Lames propres et chargées de lubrifiant alimentaire prêtes à entamer le tranchage.
2. Utilisation progressive du film de lubrifiant tout au long de la coupe pour assurer une séparation nette des tranches.
3. Nettoyage et lubrification des lames dans le poussoir après la coupe.

Ce système de lubrification micronisé assure une consommation minimale (120 ml par 1000 pains) et une propreté constante tant de la coupe que de la machine.

Ces trancheuses sont également équipées d'une mécanisation renforcée, de lames haute résistance JAC téflonnées et d'un compteur de coupes.

Bac à mies ergonomique



Les nouvelles générations de trancheuses (Self, Chute,) sont équipées de ce système ingénieux et hygiénique pour récupérer les mies.

Couvercle de sécurité
(brevet déposé)



Le système breveté JAC rend encore plus conviviale la nouvelle génération de coupeuses Self Service. Lors de la sortie des couteaux, les tranches sont rassemblées et maintenues afin de faciliter l'extraction du pain de la machine.

OÙ ?

06
PICO/PICOMATIC
La plus petite des grandes professionnelles

08
DURO
Les grandes classiques

10
FACE+
Installez le design dans votre magasin

12
ECO+
Economisez la surface

14
NEW SELF
Meilleur choix des grandes surfaces

16
CHUTE
Idéale pour débiter du pain de mie

18
FULL
Machine de production pour deux opérateurs

22
VARIA SELF
Trancheuse à disque libre-service

26
VARIA PRO
Trancheuse à disque programmable

28
ZIP
Trancheuse horizontale pour baguette



PICO. QUAND LE DESIGN INTÈGRE CHARME ET PUISSANCE !

La plus petite des grandes professionnelles

La coupeuse à pain de table qui vous charmera par sa facilité d'utilisation, sa qualité de coupe et son ergonomie. D'encombrement très réduit, la Pico et la Picomatic s'intégreront facilement dans votre point de vente.



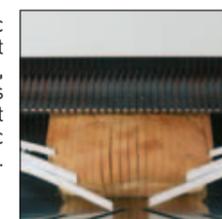
Picomatic



Pico

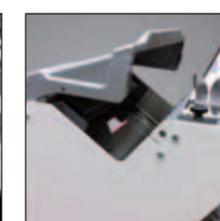


La Pico et la Picomatic accueillent aisément des gros pains ronds, dont les tranches après coupe sont maintenues par les Jac Flaps.



En option, la Pico et la Picomatic peuvent être livrées avec socle à roulettes avec étagère intégrée pour le rangement des sachets.

Un tiroir thermoformé dans un technopolymère de haute résistance offre une capacité de récupération des miettes de 7 litres.

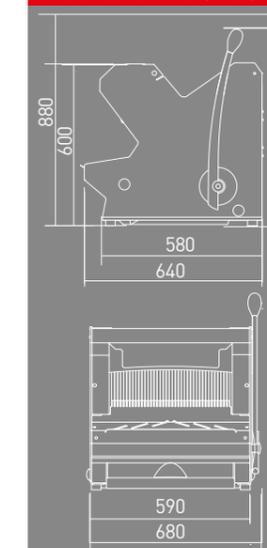


En option, la Pico et la Picomatic sont équipées d'un capot de sécurité enclenchant la mise en marche de la coupeuse et s'ouvrant automatiquement après la coupe.



L'écran digital communique à l'utilisateur le moment opportun du changement des couteaux, et sur les machines spécifiques du réapprovisionnement de lubrifiant alimentaire.

DIMENSIONS (mm)



COULEURS STANDARDS



	PICO 450	PICO 450M	PICOMATIC 450	PICOMATIC 450M
CARACTÉRISTIQUES				
Dim. max du pain (Lxlxh) (en cm)	44 x 30 x 18	44 x 29 x 18	44 x 30 x 18	44 x 29 x 18
Puissance moteur (en kW)	0,49	1,5	0,49	1,1
Poids net (en kg)	105	115	105	115
AU CHOIX				
Épaisseur de tranche (en mm)	de 8 à 16	de 9 à 11	de 8 à 16	de 9 à 11
Hauteur de pain	bas, normal, haut	normal	bas, normal, haut	normal
Type de moteur 400/230 V	mono ou triphasé	triphase	mono ou triphasé	triphase
OPTIONS				
Socle sur roulettes (62cm)	•	•	•	•
Capot de démarrage auto.	•	•	•	•

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



CE MODÈLE EST LE BEST-SELLER DE LA MARQUE
DANS LE MONDE ENTIER !



Duro



Les coupeuses à pain traditionnelles les plus vendues en boulangeries artisanales. En fonctionnement semi-automatique.

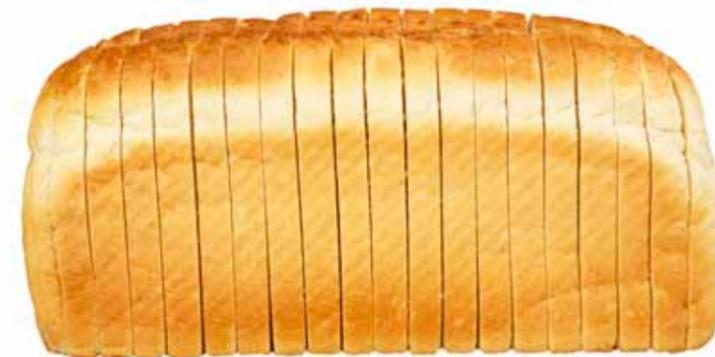
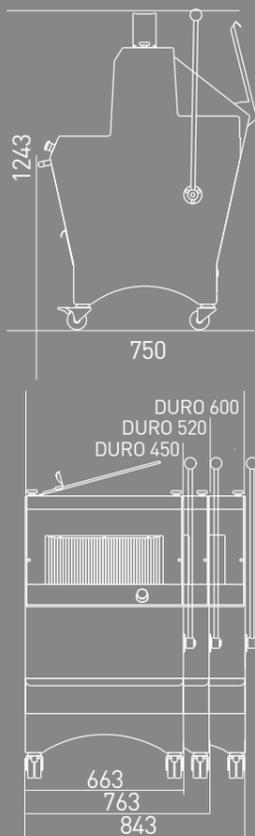
Ces trancheuses silencieuses vous surprendront par leur robustesse.

Les classiques dont la réputation n'est plus à faire

	DURO 450	DURO 520	DURO 600	DURO 450M
CARACTERISTIQUES				
Dim. max du pain (LxIxh) (en cm)	44 x 31 x 16	52 x 31 x 16	60 x 31 x 16	44 x 30 x 16
Puissance moteur (en kW)	0,49	0,49	0,49	1,5
Poids net (en kg)	150	165	175	165
AU CHOIX				
Epaisseur de tranche (en mm)	de 8 à 16	de 9 à 16	de 11 à 16	de 9 à 11
Hauteur de pain	bas, normal, haut	bas, normal, haut	bas, normal, haut	normal
Type de moteur 400/230 V	mono ou triphasé	mono ou triphasé	mono ou triphasé	mono ou triphasé
OPTIONS				
Surélévation de 8 cm	•	•	•	•
Version à double tranche	-	•	•	-
Capot inox	•	•	•	•

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

DIMENSIONS (mm)





C'EST PAR L'ART DE CRÉER DES MACHINES QU'ON DÉCOUVRE L'ART DE TRANCHER DU PAIN !

Le Design, c'est quand l'esthétisme et l'ergonomie s'associent !

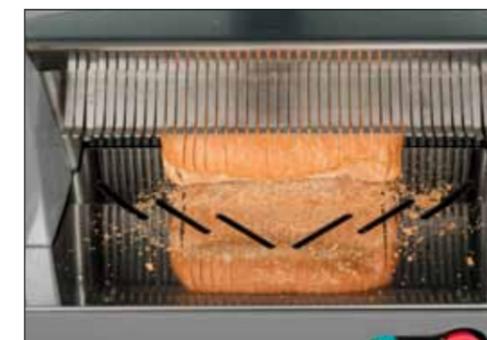
Lignes épurées, compacité, grande facilité d'utilisation, volume sonore réduit au minimum et une robustesse accrue font de cette nouvelle machine un Maître-achat.



FACE+



Jac a conçu une trancheuse adaptée aux nouvelles exigences du marché de la boulangerie. Cette machine est à la fois belle et ergonomique. Elle vous surprendra par la facilité d'utilisation.



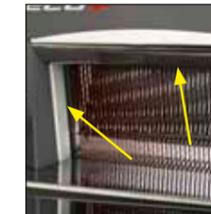
DIMENSIONS (mm)



En option, un sélecteur de pression permet de choisir la pression exercée par le presse-pain lors de la coupe. Système ISC®



Protection latérale pour éviter toute gêne à l'intérieur du logement de dépose du pain.



Une attention toute particulière a été apportée à l'aspect sécurité de nos machines dans le but d'être en parfaite conformité avec les normes européennes. Ici, protection externe des cadres en mouvement.

Basculez la porte avant et vous découvrirez un astucieux bac à miettes amovible de grande capacité. Sa hauteur idéale permet une vidange rapide et sans effort.



Roues avant équipées d'un système de blocage avec commande au pied.



La version «M» de la FACE+ est équipée d'origine du système d'huilage JAC (voir p.5)

	FACE +	FACE+ M
CARACTERISTIQUES		
Dim. max du pain (Lxlxh) (en cm)	44 x 32 x 16	44 x 31 x 16
Puissance moteur (en kW)	0,49	1,5
Poids net (en kg)	155	160
AU CHOIX		
Epaisseur de tranche (en mm)	de 8 à 16	de 9 à 11
Hauteur de pain	bas, normal, haut	normal
Type de moteur 400/230 V	mono ou triphasé	triphase
OPTIONS		
Surélévation de 4 cm	•	•
Sélecteur de pression du presse-pain	•	•

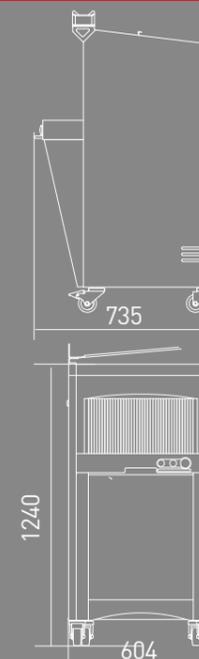
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES





LA PETITE DERNIÈRE DÉVOILE UN ÉNORME TALENT !

DIMENSIONS (mm)



Le Design s'installe dans votre magasin.

Elle bénéficie des caractéristiques techniques de la Face+ et en plus elle est équipée (en option) d'une souffleuse qui facilite grandement l'emballage des pains.



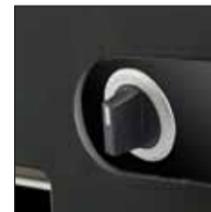
ECO+



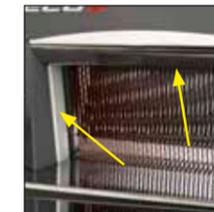
Jac a développé une conception de trancheuse adaptée aux nouvelles exigences du marché de la boulangerie. Cette machine est à la fois belle et ergonomique. Elle vous surprendra par la facilité d'utilisation et ses coupes parfaites.



En option, un sélecteur de pression permet de choisir la pression exercée par le presse-pain lors de la coupe. Système ISC®



Un couvercle sécurisé à ouverture automatique permet la dépose du pain quand il est ouvert et lorsqu'il est fermé, démarre la machine.



Une attention toute particulière a été apportée à l'aspect sécurité de nos machines dans le but d'être en parfaite conformité avec les normes européennes. Ici, protection des cadres en mouvement.

Basculez la porte avant et vous découvrirez un astucieux bac à miettes amovible de grande capacité. Sa hauteur idéale permet une vidange rapide et sans efforts.



En option, l'ECO+ est équipée d'une souffleuse performante qui ouvre les sachets déposés sur la tablette latérale. Un gain de temps appréciable au quotidien.



La version « M » de l'ECO+ est équipée d'origine du système d'huilage JAC (voir p.5)

	ECO +	ECO + M
CARACTERISTIQUES		
Dim. max du pain (Lxlxh) (en cm)	44 x 32 x 16	44 x 31 x 16
Puissance moteur (en kW)	0,49	1,5
Poids net (en kg)	165	175
AU CHOIX		
Epaisseur de tranche (en mm)	de 8 à 16	de 9 à 11
Hauteur de pain	bas, normal, haut	normal
Type de moteur 400/230 V	mono ou triphasé	triphase
OPTIONS		
Surélévation de 4 cm	•	•
Sélecteur de pression du presse-pain	•	•



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



Le Pain, c'est JAC!

Offrez-lui ce dont elle a toujours rêvé sans jamais oser le demander...

Maintenant les **FACE+** et **ECO+** sont livrables «**customisées**»

Un peu...
Beaucoup...
Passionnément...



WRAPPING Long Life

EXCLUSIVE

TRENDY

LIFESTYLE

JAC a conçu des habillages partiels ou complets des nouvelles **FACE+** et **ECO+**...
Un véritable wrapping !
Offrez-vous un habillage personnalisé de votre nouvelle trancheuse en choisissant parmi les nombreux motifs disponibles dans les 3 collections:

Exclusive pour les exigeants, avec un véritable wrapping !

Trendy pour les tendances,

Lifestyle parce que c'est vous !

Jac invente un nouveau plaisir !





JAC PROCURE DU PLAISIR À QUI TRANCHE SON PAIN LUI-MÊME, C'EST UN PRIVILÈGE !



New Self



L'Elue des grandes surfaces.

La nouvelle trancheuse Self Service ouvre la voie à une nouvelle approche du tranchage du pain. Sécurité, confort et autonomie sont devenus les maîtres-mots. Tout est conçu pour offrir le tranchage sans soucis tant pour l'exploitant que pour la clientèle.

607 x 725 mm

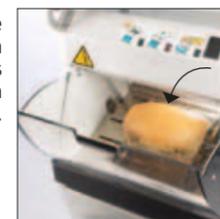
C'est quand le couvercle se ferme que le processus de coupe démarre.



JAC Stop

Ce système breveté de Jac améliore encore la convivialité des trancheuses nouvelle génération automatiques. A la sortie du pain tranché, les tranches sont rassemblées pour faciliter la prise en main.

Une fois le processus de tranchage terminé, un signal vous indique que vous pouvez récupérer le pain tranché.



La prise du pain est ergonomique et idéalement située.

Bac à miettes
Ouvrez le capot avant et vous découvrirez un astucieux bac à miettes amovible de grande capacité. Avec sa hauteur parfaite, le bac peut être vidé facilement et en un rien de temps.



Cette machine est entièrement construite avec des matériaux très résistants à l'usure. Elle est conçue pour une utilisation intensive en libre-service.

DIMENSIONS (mm)



	NEW SELF 450	NEW SELF 450M
CARACTERISTIQUES		
Dim. max du pain (Lxlxh) (en cm)	44 x 32 x 16	44 x 31 x 16
Puissance moteur (en kW)	0,49	1,1
Poids net (en kg)	210	220
AU CHOIX		
Epaisseur de tranche (en mm)	de 8 à 16	de 9 à 11
Hauteur de pain	bas, normal, haut	normal
Type de moteur 400/230 V	mono ou triphasé	triphase

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



C'EST LA CHUTE QUI GÈRE LE MIEUX LES FILES D'ATTENTE !



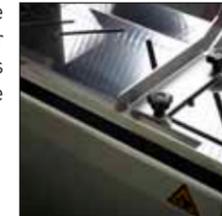
Chute



Les pains de mie de calibre identique sont chargés. À la demande, la coupe s'effectuera en série ou à l'unité.



Le guides-pain réglable vous permet de diriger précisément le pain vers l'ensacheuse



Le bac à mies est situé à l'avant de la machine et se soulève facilement.



L'engagement de la coupe des derniers pains est assisté par la traction du levier.



La souffleuse prépare automatiquement l'ouverture du sachet pour le pain suivant.



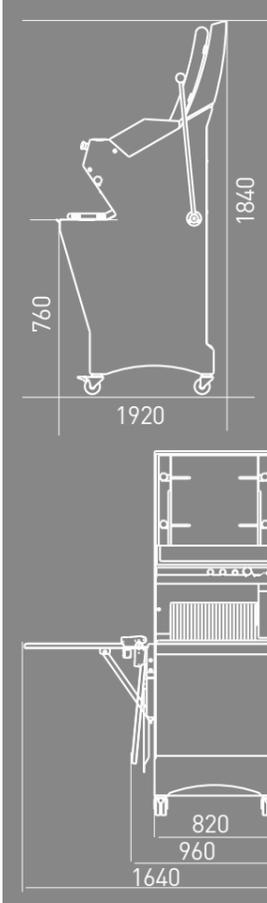
Grâce à un ingénieux système, l'ensacheuse souffleuse (option) se replie. Ainsi, la Chute peut être stockée dans un petit espace après chaque utilisation.



Idéale pour débiter du pain de mie

Chargez en série 5 à 7 pains de mie de même calibre, la Chute vous les tranche sans discontinuer. Cette trancheuse vous permet de réaliser quotidiennement une appréciable économie de mouvements.

DIMENSIONS (mm)



CHUTE 450

CARACTERISTIQUES	
Dim. max du pain (L x h) (en cm)	44 x 16
Puissance moteur (en kW)	0,49
Poids net (en kg)	230
AU CHOIX	
Epaisseur de tranche (en mm)	de 11 à 16
Type de moteur 400/230 V	mono ou triphasé
OPTION	
Souffleuse d'ensachage repliable	•

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



Full



Machine de production pour deux opérateurs

Cette trancheuse semi-industrielle à débit continu peut atteindre un débit de coupe jusqu'à 1000 pains/h. Un investissement de qualité pour les utilisations intensives.

Cette rampe de grande capacité (en option) équipée de guides latéraux et de patins d'entraînement assurent le stockage et l'amenée des pains à trancher.



A côté des commandes frontales, un compteur de coupe vous permet d'enregistrer votre travail avec précision.

Un pousse-pain manuel vous permet de pousser le dernier pain.



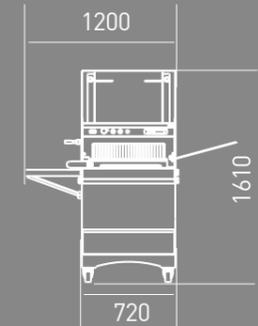
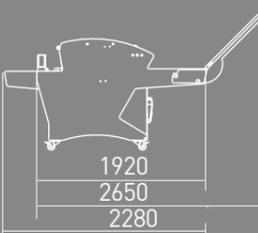
Un tiroir frontal contient deux bacs de 33 litres pour la récupération des miettes.

Ce système astucieux d'ensachoir rotatif vous permettra d'emballer plusieurs pains très rapidement.



En place de la table de sortie et de la souffleuse d'emballage des pains tranchés, il est possible d'obtenir la Full avec un tapis d'évacuation de 60 cm.

DIMENSIONS (mm)



TEL UN OGRE, LA FULL AVALE LES PAINS À UNE VITESSE INDUSTRIELLE !

FULL 520

CARACTERISTIQUES	
Dim. max du pain (Lxh) (en cm)	52 x 16
Puissance moteur (en kW)	1,1
Poids net (en kg)	370
Souffleuse	inclus
AU CHOIX	
Epaisseur de tranche (en mm)	de 9 à 16
Hauteur de pain	normal
Type de moteur 400/230 V	triphasé
OPTIONS	
Rampe de déchargement	•
Tapis de sortie en place de la souffleuse	•
Tourniquet	•

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



CETTE MACHINE VOUS OFFRE LE CHOIX ENTRE TROIS ÉPAISSEURS DE TRANCHE !

La nouvelle trancheuse libre service qui tranche votre pain sur mesure

Cette machine à lame unique vous permet de trancher en toute sécurité, tout en vous laissant le choix de l'épaisseur de tranche.



Varia Self



Entretien
Accès aisé à la partie technique pour entretien et réparation.



Griffe automatique sécurisée
L'accrochage du pain est automatique. La griffe sort et pousse le pain jusqu'à la lame de coupe.



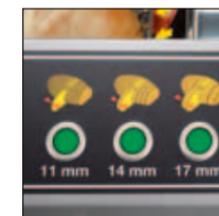
Capot sécurisé
La coupe ne peut commencer que lorsque le capot de sécurité est fermé.



Lame circulaire
La durée de coupe est sensiblement la même que pour une trancheuse traditionnelle. La Varia coupe aussi les pains à croûte très dure.



Options de coupe
Possibilité pour l'utilisateur de choisir entre trois épaisseurs : celles-ci sont programmables de 5 à 25 mm. La machine démarre automatiquement une fois le choix effectué. La coupe se fait sans huile.



Stop-tranche
Stop tranche à retour automatique (brevet JAC)



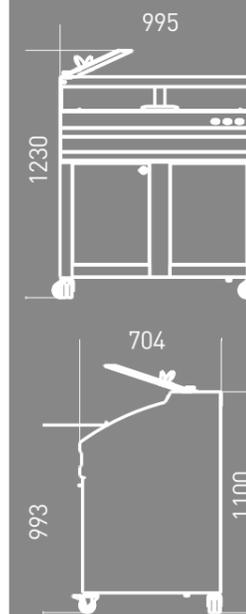
Porte-sachet
Une griffe porte-sachet est fixée à l'avant droit de la machine.



Ensachoir
Le pose-pain est fixé à l'avant gauche de la Varia et facilite l'emballage du pain.



DIMENSIONS (mm)



VARIA SELF

CARACTERISTIQUES

Dim. max du pain (Lxlxh) (en cm)	42 x 29 x 14,5
Puissance moteur (en kW)	1,1
Poids net (en kg)	230
Type de moteur 400/230 V	triphasé

SPECIFICATIONS



LE MULTI-CHOIX PAR EXCELLENCE:
NOMBRE & EPAISSEUR DE TRANCHES !

La nouvelle trancheuse professionnelle qui tranche votre pain quantitativement et sur mesure

La Varia Pro à lame circulaire vous permet de trancher en toute sécurité, tout en vous laissant le choix de l'épaisseur de tranche de 5 à 25 mm et quantitativement, du demi-pain, quelques tranches ou tout le pain.

Varia Pro



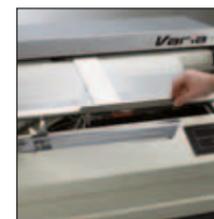
Entretien
Accès aisé à la partie technique pour entretien et nettoyage.



Griffe automatique sécurisée
L'accrochage du pain est automatique. La griffe sort et pousse le pain jusqu'à la lame de coupe.



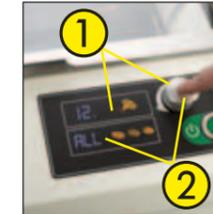
Capot sécurisé
La coupe ne peut commencer que lorsque le capot de sécurité est fermé.



Lame circulaire
La durée de coupe est sensiblement la même que pour une trancheuse traditionnelle. La Varia coupe aussi les pains à croûte très dure.



Options de coupe
Après avoir refermé le couvercle, ① l'utilisateur choisi d'abord l'épaisseur de tranche en poussant une première fois et en tournant le bouton. (choix de 5 à 25mm), ensuite ②, en repoussant une nouvelle fois il accède au nombre de coupes: en tournant le bouton pour choisir 1/2 pain ou quelques tranches ou tout le pain.



③ Pousser ensuite sur le «start» et le processus de coupe débute.

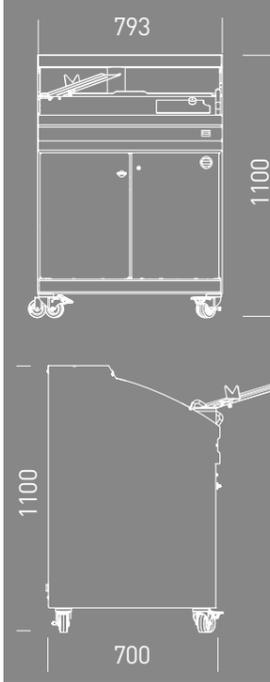
Stop-tranche
Stop tranche à retour automatique (brevet JAC)



Ensachoir
Le pose-pain est fixé à l'avant gauche de la Varia Pro et facilite l'emballage du pain.



DIMENSIONS (mm)



VARIA PRO		SPECIFICATIONS
CARACTERISTIQUES		
Dim. max du pain (Lxlxh) (en cm)	35 x 29 x 14,5	
Puissance moteur (en kW)	1,1	
Poids net (en kg)	200	
Type de moteur 400/230 V	triphasé	



CONFIEZ-LUI TOUTES LES COUPES HORIZONTALES
PARCE QUE VOUS N'AVEZ QUE DEUX MAINS !



Elle fonctionne à la baguette et au petit pain

Rapide, pratique et efficace, elle vous seconde parfaitement dans votre sandwicherie.

Zip



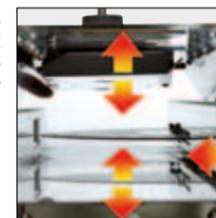
Sécurité
La ZIP vous permet d'éviter quotidiennement une blessure accidentelle de la paume.



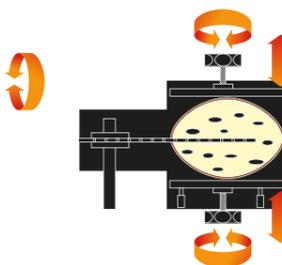
Flexibilité
S'adapte à une grande variété de produits : baguette, petit pain, gâteau,...



Réglages
Les trois réglages permettent de s'adapter à une multitude de produits et de trancher entièrement ou partiellement.



1. Permet d'ajuster la lame selon la largeur de la baguette



2. Permet d'ajuster la lame selon l'épaisseur de la baguette et la tranche que vous désirez

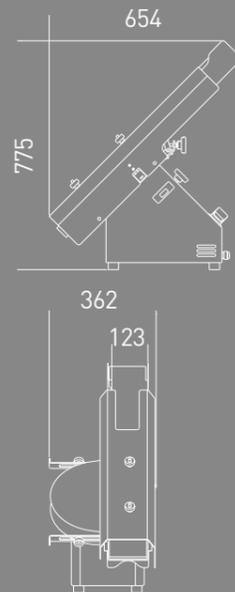


Puissance, vitesse
Le tranchage par lame circulaire (facile à remplacer) atteint avec précision jusqu'à 2000 produits par heure.



Sécurité
En sortie, des flaps en inox empêchent une éventuelle introduction des doigts

DIMENSIONS (mm)



CARACTERISTIQUES

ZIP	
Dimensions max. du pain (Lxl) (en cm)	60 x 11 x 7
Puissance moteur (en Kw)	0.49
Poids net (en Kg)	35
Type de moteur 230 V	mono

SPECIFICATIONS



SERVICE APRÈS-VENTE

Du spécialiste...

Vous maîtrisez votre métier, vous êtes exigeant sur la qualité de votre production. Tant en atelier qu'en magasin il faut que tout roule. Le matériel de production que vous avez acquis vous est essentiel. Vous l'avez choisi pour ses performances.

Mais il faut qu'il tienne dans le temps et... sans le moindre trac, il est nécessaire que le service technique soit là; au téléphone ou chez vous, c'est selon. Et pas n'importe qui: quelqu'un de compétent!

... au spécialiste

Proximité et compétence

Notre mission ne se limite pas à la fourniture de matériel. 250 distributeurs agréés par nos services vous assurent une assistance de proximité. Connaissance de nos produits, pièces de rechange courantes, compétence et rapidité. En liaison directe avec le centre de dépannage JAC, ils bénéficient également de toutes les recommandations de l'usine et des meilleures techniques de communication.

Garanties

Tout le matériel JAC est garanti 3 ans moyennant les entretiens préventifs requis. Les pièces de rechange, disponibles pendant 10 ans au minimum, sont toujours livrées par transport express.

Normes de sécurité et d'hygiène

Toutes les nouveautés JAC sont soumises aux examens de sécurité et d'hygiène les plus stricts. Nos rencontres fréquentes avec des organismes de contrôle internationaux nous amènent à anticiper les normes à venir. En acquérant le matériel JAC, vous bénéficiez des meilleures garanties de conformité*.



* Selon les modèles.

Photos et données techniques non contractuelles



➔ Demandez notre clé USB promotionnelle*



Vous y découvrirez nos catalogues en PDF ainsi que notre tarif, les photos et films vidéo de nos machines.

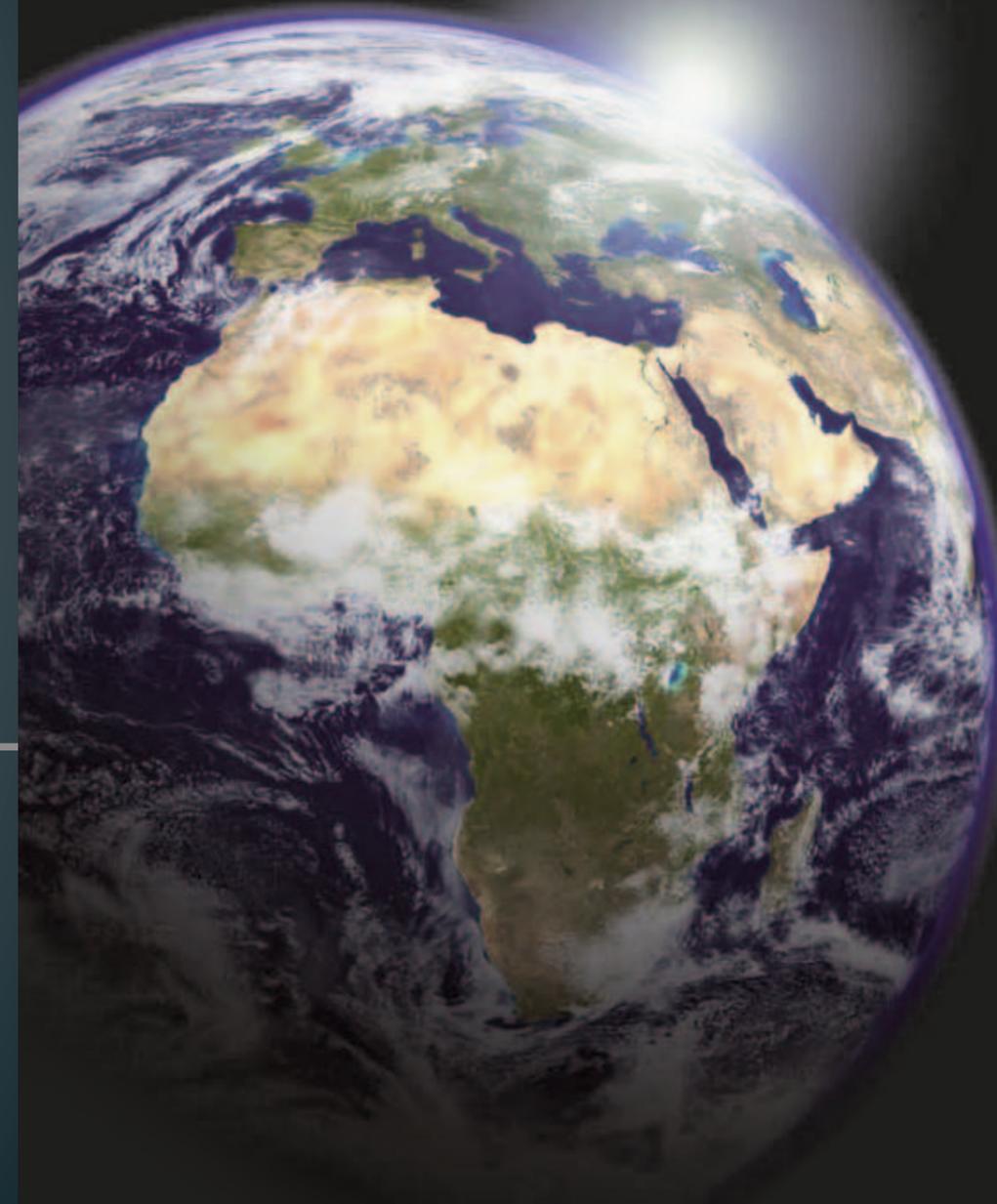


www.jac-machines.com

* à l'usage exclusif de nos revendeurs certifiés.



Le Pain, c'est JAC!



Europe

Allemagne	Lituanie
Autriche	Luxembourg
Belgique	Malte
Bulgarie	Norvège
Chypre	Pays-Bas
Croatie	Pologne
Danemark	Portugal
Espagne	Rép. Slovaque
Estonie	Roumanie
Féd. de Russie	Royaume-Uni
Finlande	Serbie
France	Slovénie
Grèce	Suède
Hongrie	Suisse
Irlande	Rép. Tchèque
Islande	Ukraine
Italie	

Amériques

Argentine	Guyane
Brésil	Etats-Unis
Canada	Uruguay
Chili	Vénézuéla

Asie

Chine	Japon
Corée	Malaisie
Inde	Singapour
Indonésie	Thaïlande

Afrique

Afrique du Sud	Maroc
Algérie	Nigeria
Angola	Ouganda
Bénin	R. D. Congo
Cameroun	Sénégal
Côte d'Ivoire	Tanzanie
Egypte	Tunisie
Mali	

Moyen Orient

Arabie Saoudite	Liban
Bahreïn	Oman
Emirats arabes	Syrie
Irak	Turquie
Israël	
Jordanie	
Koweït	

Océanie

Australie
Nouvelle Calédonie
Nouvelle Zélande
Polynésie Française

CARACTERISTIQUES



Couvercle de sécurité
Lever à traction progressive
Intelligent Slicing Concept
Huilage automatique des couteaux
Trancheuse à disque



souffleuse ouvre-sachet
Jac stops
Bac à miettes ergonomique

USAGES

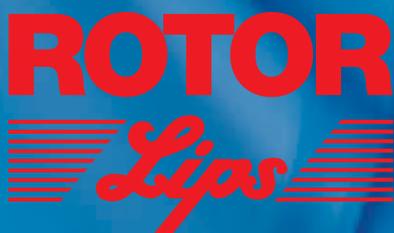


Libre-service
Intensif
Boulangerie artisanale

FONCTIONNEMENT



Manuel
Automatique



Rotor Lips SA	Téléphone +41 (0)33 346 70 70
Fabrique de machines	Téléfax +41 (0)33 346 70 77
Case postale 270	info@RotorLips.ch
CH-3661 Uetendorf	www.RotorLips.ch

EUROPE

JAC s.a. Liège
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



Le Pain, c'est JAC!

