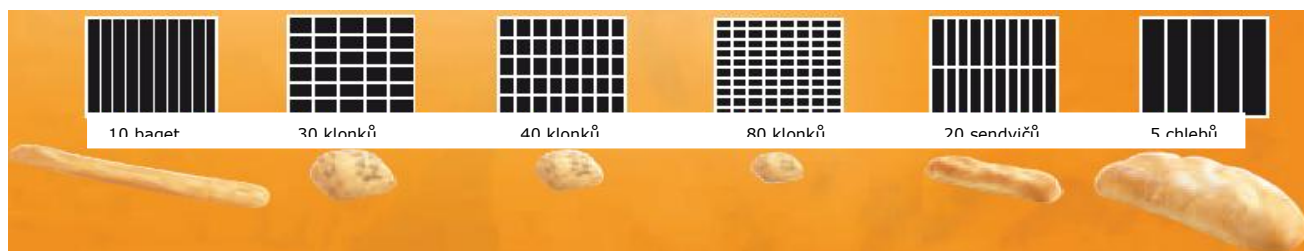


## Dělička a formovač klonků JAC TRADIFORM



Dělička a 6 různých standardních dělicích mřížek  
Mřížky : jiné způsoby dělení jsou možné za příplatek



### Ochrana před moučným prachem

Dělička Tradiform je vybavena ochranným systémem na moučný prach (nahlášeno k patentování). Pomocí těsnění na víku je vzniklý moučný prach při stlačování zachycován. Ten je pak odváděn kanálem do zásobníku, který se nachází na přední straně stroje.



### Tichý motor START-STOP

Čerpadlo děličky uvede do chodu pouze pákou – u ručně ovládaných zařízení. Tichý motor (<65db) zajišťuje příjemnou práci bez rušení okolí.



### Hygiena

Postranní desky se pootevřou pomocí jednoduchého pootočení a umožní Vám přístup ke vnitřku stroje. Mechanické díly jsou projektovány na jednoduché vyčištění a údržbu, mezi jiným pomocí automatického povytažení nožů.



### Inovativní

Osazení mřížky z hliníku s ochranným krytem z nerezové oceli na nastavitelné upínací zařízení; nastavitelný dvojitý excentrický uzávěr; pohodlné odebrání mřížky pomocí jednoho hmatu. Vyměnitelné mřížky z nerezové oceli s potravinářsky nezávadnou nepřilnavou vrstvou; jiné rozměry mřížek na vyžádání.



### Regulace tlaku

Dělička Tradiform umožňuje přístup k páce pro regulaci tlaku a k zachytávacímu zásobníku na mouku pomocí otevření přední klapky.



### Nastavitelný kloub

Kloub víka je výškově nastavitelný tak, že víko těsně přiléhá dlouhou dobu. Napětí pružin na víku je nastavitelné tak, že se víko nechá i po dlouhém užívání vždy bez námahy otevřít.

**JAC**

Die Vorteile der neuen  
**TRADIFORM**



Na přání se může dodat stojan se 14 zásobníky s víky



- víko s těsně přiléhajícím uzávěrem a zadržovačem mouky
- ochranná držadla k řízení stroje
- nože vyjedou automaticky nahoru
- litinová hlava z jednoho kusu pro plynulý provoz, perfektní těsnost, optimální průjezd nožů a neustále stejná hmotnost klonků
- hlava je pokryta potravinářsky nezávadným teflonem, aby se zabránilo moučnému prachu



Vana z nerez a poteflovaná hlava



Osazení z hliníku s deskou na lisování tuku a filcem



Uchycení mřížky pomocí kolíků umožňuje snadnou výměnu dělicí mřížky



Vyjímatelný zadržovací zásobník na mouku

## VYRÁBĚJTE VAŠE TRADIČNÍ BAGETY BEZ TVAROVÁNÍ A PODLE VAŠICH POŽADAVKŮ



**KROK 1**  
Připravte si Vaše těsto a dejte ho v přepravce vychladit do chladničky při +/- 5°C



**KROK 2**  
Vložte Vaši desku na lisování tuku pokrytou filcem do zásobníku děličky



**KROK 3**  
Vložte těsto do zásobníku



**KROK 4**  
Těsto lehce přitlačte tím, že tlak nastavíte na nejnižší hodnotu



**KROK 5**  
Otevřete víko a zaklapněte dělicí mřížku 10 baget a pokračujte s dělicím cyklem



**KROK 6**  
Otevřete dělicí mřížku a vytáhněte Vaše vytvarované klonky