

Janssens Meisterstück – die neue F-Serie!



PATENT PENDING



Die nächste Dimension der Gebäck- und Endlosteigausformung!



+



+



=



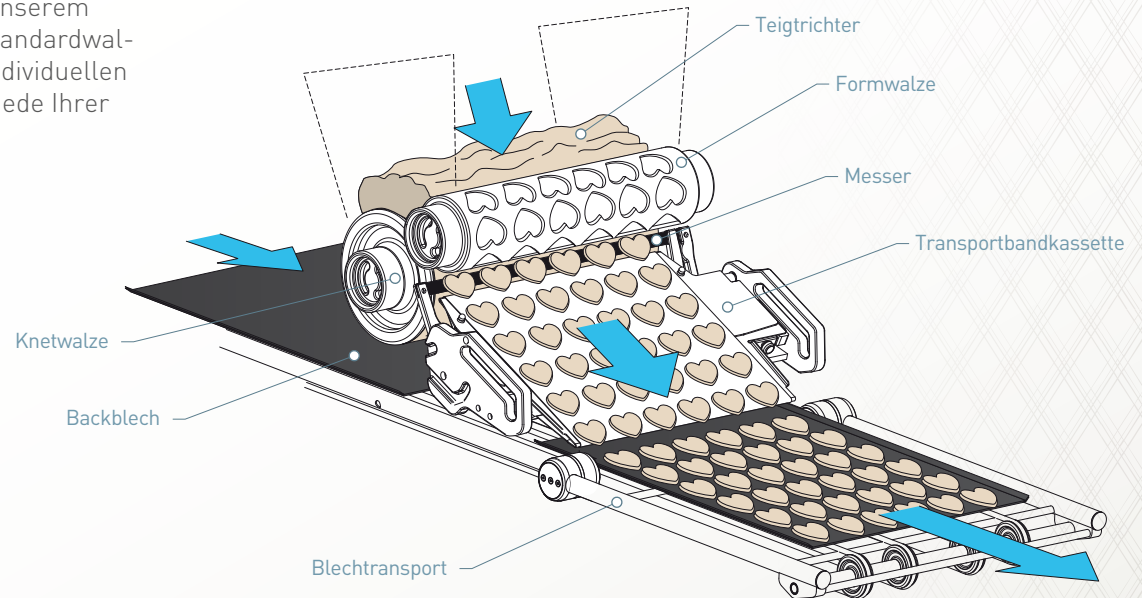
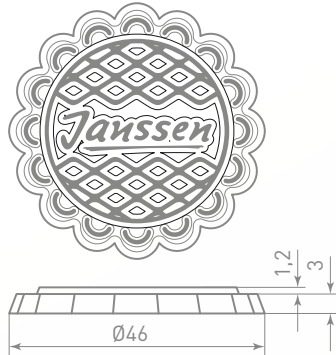


Individuelle Kekse – wir realisieren Ihre Ideen...



Ideal für die Ausformung von Gebäcken

Mit den **Janssen**-Gebäckformern lassen sich Gebäcke unterschiedlicher Größe und Dicke mit glatter oder strukturierter Oberfläche auf flache Backbleche ausformen. Buttergebäcke, feine Teegebäcke, Spekulatius, Torteletts aber auch Lebkuchen und Printen, sowie Marzipan und Zuckerpaste werden von den Janssen-Gebäckformern effizient in Form gebracht. In unserem Walzenkatalog (www.nff-janssen.de) bieten wir eine Reihe von Standardwalzen an. Darüber hinaus haben wir uns darauf spezialisiert Ihre individuellen Motive wie Firmenlogos, Stadt- oder Wappenmotive und nahezu jede Ihrer Formenideen für Sie zu gravieren.

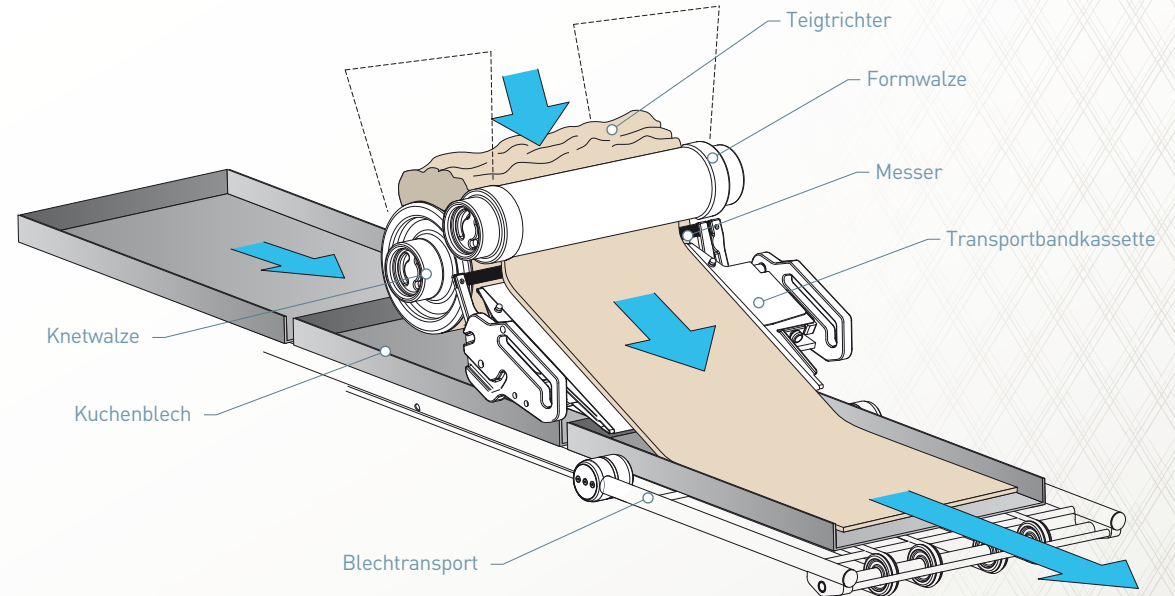
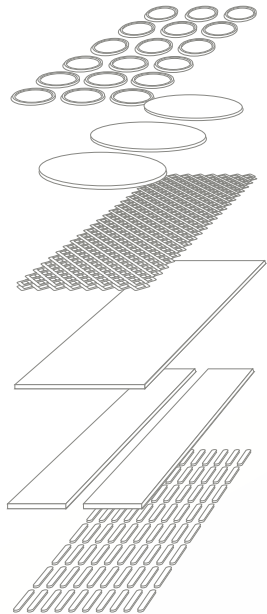


Endlos Kuchenbleche...



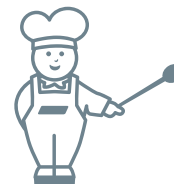
Effiziente Ausformung von Teigbändern für Kuchenbleche

Mit den **Janssen**-Gebäckformern lassen sich Teigbänder oder -gitter unterschiedlicher Dimension und Dicke mit glatter oder strukturierter Oberfläche in hohe Kuchenbleche ausformen.



Maßgenau für Ihre Bleche – einer passt immer!

Die **Janssen**-Gebäckformer sind speziell für die individuelle und effiziente Ausformung von Gebäcken und Endlosbändern konzipiert. Je nach Größe Ihrer verwendeten Backbleche und der gewünschten Austragsmenge bieten wir Ihnen unsere Gebäckformer in drei verschiedenen Größen und passender Ausstattung an.



F600

Backfläche*: 145-215 m² / Stunde
Backbleche*: ca. 300-400 Bleche / Stunde
Trichtervolumen: 60 Kg Teig
max. Blechbreite: 600 mm
*) abhängig von Maschinenausstattung



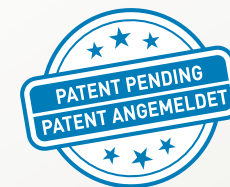
F450

Backfläche*: 100-160 m² / Stunde
Backbleche*: ca. 300-400 Bleche / Stunde
Trichtervolumen: 45 Kg Teig
max. Blechbreite: 450 mm
*) abhängig von Maschinenausstattung



F250

Backfläche*: 60 m² / Stunde
Backbleche*: ca. 300-400 Bleche / Stunde
Trichtervolumen: 25 Kg Teig
max. Blechbreite: 250 mm
*) abhängig von Maschinenausstattung



»Compact«-Steuerung

»Für die robuste und einfache Bedienung«

Die »Compact« -Steuerung wird über ein Tastendisplay bedient und bietet eine einfache und komfortable Handhabung:

- Permanent- und Automatic-Modus
- konstante Gesamtgeschwindigkeit (4 m/sec.)
- einstellbare Blechtransportgeschwindigkeit (V3) für die Regulierung der Gebäckabstände auf dem Backblech
- beheizbare Formwalzen



»Performance«-Steuerung



»Einfache Bedienung mit vielen hilfreichen Funktionen«

Die »Performance« -Steuerung wird über ein Touchdisplay bedient und bietet umfangreiche, einfach programmierbare Funktionen:

- Permanent-, Semi-Automatic- und Automatic Modus
- Regulierbare Gesamtgeschwindigkeit (V1) der Maschine von 1 bis 6 m/min.
- Regulierbare Geschwindigkeit des oberen Transportbandes (V2)
- einstellbare Blechtransportgeschwindigkeit (V3)
- Parametereinstellung für die Blechbelegung wie z.B. die Reihenzählung/ Reihenabstand
- Speichern von Rezepten
- Hinterlegung von Informationen zur Bedienung/ Wartung/ Reinigung
- Betriebsstundenanzeige
- Sprachwahl
- selbsterklärende Hilfsfunktionen
- Betriebsstundenanzeige



Janssen formt Genuss seit 1872!

Die Niederrheinische Formenfabrik **Janssen** GmbH ist eine familiengeführte Manufaktur, die seit 1872 in Krefeld am Niederrhein hochwertige Gebäckformer zur strukturgebenden Ausformung von Mürbeteigen aber auch zur effizienten Verarbeitung von Marzipan, Lebkuchen- und Printenteigen produziert. Zuverlässig und engagiert werden unsere Produkte ausschließlich in Deutschland hergestellt.



Die drei Grundprinzipien unserer Entwicklung

1) »**Funktionalität**« als Prinzip der Vermeidung von unnötiger Komplexität und eine Fokussierung auf die benötigte Leistung, die unsere Kunden in ihrem Produktionsalltag durch ein durchdachtes Zusammenspiel von Technik und Design optimal unterstützen soll.



2) »**Ergonomie**«: Umsetzung ergonomischer Anforderungen an eine einfache und leichte Handhabung. So ermöglicht eine selbsterklärende und intuitive Bedienung einen schnellen Zugriff auf unsere Gebäckformer und unterstützt Sie in Ihren Produktionsabläufen, damit Sie sich voll und ganz der Qualität Ihrer Produkte widmen können.



3) »**Hygiene**« ist das dritte Grundprinzip unserer Janssen Gebäckformer. Alle Bauteile und Komponenten sind äußerst gut zugänglich und dadurch sehr gut zu reinigen und zu warten. Somit sind die Voraussetzungen geschaffen, dass Sie einwandfreie, qualitativ hochwertige Produkte schaffen und lange Freude an Ihrer Maschine haben.



Janssen Gebäckformer... international vielfach ausgezeichnet!



reddot winner 2020
industrial design



Niederrheinische Formenfabrik
Janssen GmbH

Moerser Straße 33
47798 Krefeld

Tel. +49 (0) 2151 24315
Fax +49 (0) 2151 29759

info@nff-janssen.de
www.nff-janssen.de

Version 05_2021_DE
jan_kat_F_Serie_2021_final.ai

