



# PANEOTRAD®



Paneotrad: Matrici fisse  
Paneotrad Evo: Matrici removibili

## Paneotrad®

1/4 versione 02 Febbraio 2017

Paneotrad® è una macchina concepita inizialmente per produrre pane tradizionale. Attualmente si adatta alla panificazione in generale in cui si vuole dare priorità ad una mollica molto alveolata. Concettualmente rivoluzionario, Paneotrad® rispetta la struttura dell'impasto evitando la degassificazione e le operazioni stressanti come la spezzatura e la formatura tradizionali. La mollica così ottenuta è corposa, più resistente e allo stesso tempo morbida, elastica e con un sapore ineguagliabile.

Paneotrad® è una macchina semplice e versatile che offre tante soluzioni di lavorazione sia per la diversità delle forme dei prodotti preparati sia per il processo di lavorazione del pane.

Con il modello Paneotrad®Evo, la varietà delle forme del pane aumenta in quanto l'utilizzatore può cambiare da solo e molto rapidamente le matrici di taglio.

### Principio di funzionamento

L'utilizzatore inizia col posizionare all'interno di Paneotrad la marna da taglio dov'è contenuto l'impasto (conservato preventivamente in una marna a 4°C per 24 / 72H) ®. Seleziona poi la modalità di lavorazione desiderata: formatura o semplice livellamento (è possibile una terza modalità «pulizia»)

Prima di avviare il ciclo di lavorazione, l'utilizzatore sceglie la combinazione dei tagli tra le 6 possibilità proposte dalle 3 matrici previste sul porta-utensile e determina la pressione di livellamento da applicare sull'impasto: impasto duro, impasto soffice o nessun livellamento.

Alla fine del ciclo del Paneotrad®, i pani formati possono andare direttamente in cottura.

### Costruzione

Paneotrad®:

- Matrici, cassetta e marna di taglio in polimero adatto al contatto con alimenti
- 1 portellone di accesso trasparente e bilanciato
- 1 finestra per visualizzare le matrici
- Montato su ruote girevoli
- Colonne d'angolo, cornici porta e distanziali in acciaio inox
- Pannelli di copertura in lamiera verniciata
- Pannello di controllo elettromeccanico

### Accessori disponibili

- Uno smodellatore permette di smodellare la marna di taglio con fondo removibile (standard)
- Un supporto dotato di uno sfarinatore con piano ribaltabile (optional)
- Un supporto di stoccaggio delle matrici amovibili e delle marni di taglio da applicare sulla macchina o in versione a muro.

### Caratteristiche

Durata del ciclo:

Durata indicativa tra avvio ciclo (attivazione pulsante verde) e fine lavorazione (led verde spento)

Livellamento + taglio semplice: 48 s

Taglio semplice: 30 s

Livellamento + taglio doppio: 76 s

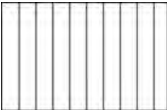
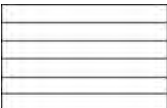
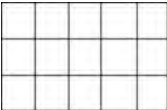
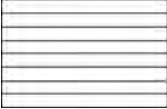
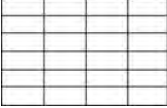
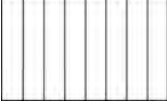
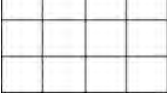
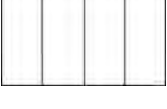

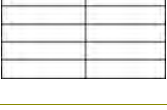
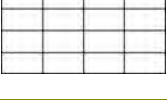
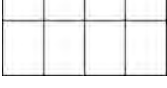
Taglio doppio: 67 s

Livellamento: 22 s

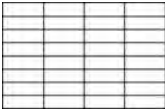
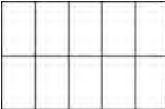
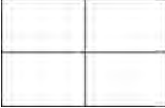
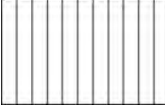

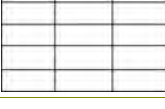
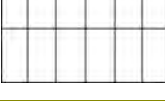
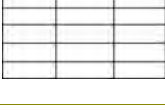
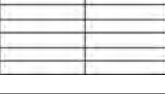
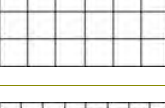
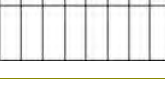

### I vantaggi

- Risparmio di tempo nel processo di produzione
- Produzione in tempo reale
- Eccezionale qualità del pane
- Ampia scelta di forme  
30 matrici disponibili / più di 60 forme realizzabili
- Utilizzo facile ed ergonomico
- Migliore qualità di vita lavorativa
- Compatto, trova posto anche nei laboratori con spazi ridotti
- Pulizia facilitata
- Notevole riduzione della dispersione delle polveri di farina
- Sicurezza controllata con audit da ente indipendente

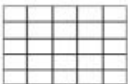


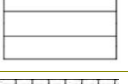


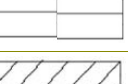




**MATRICI****Matrici TAGLIO SEMPLICE dimensioni 570 x 375 mm**

	<b>1</b>	<b>Matrice n° 1</b> : 10 canali da 57 x 375 mm Pasta : da 2.5 a 4 kg / marna H 75mm - Peso pasta: da 250 a 400 g in base alla capienza della marna Pasta : da 2.5 a 4.5 kg / marna H 95mm - Peso pasta : da 250 a 450 g in base alla capienza della marna
	<b>2</b>	<b>Matrice n° 2</b> : 6 canali da 570 x 62.5 mm Pasta : da 2.4 a 3.9 kg / marna H 75mm - Peso pasta : da 400 a 650 g in base alla capienza della marna Pasta : da 2.4 a 5.4 kg / marna H 95mm - Peso pasta : da 400 a 900 g in base alla capienza della marna
	<b>3</b>	<b>Matrice n° 3</b> : 15 (5x3) rettangoli da 115 x 125 mm Pasta : da 2.25 a 4.05 kg / marna H 75mm - Peso pasta : da 150 a 270 g in base alla capienza della marna Pasta : da 2.25 a 6.75 kg / marna H 95mm - Peso pasta : da 150 a 450 g in base alla capienza della marna
	<b>4</b>	<b>Matrice n° 4</b> : 8 canali da 570 x 62.5 mm Pasta : da 2.4 a 5.4 kg / marna H 75mm - Peso pasta : da 300 a 675 g in base alla capienza della marna Pasta : da 2.4 a 6.8 kg / marna H 95mm - Peso pasta : da 300 a 850 g in base alla capienza della marna
	<b>5</b>	<b>Matrice n° 5</b> : 24 (4x6) rettangoli 142.5 x 62.5 mm Pasta : da 2.4 a 3.84 kg / marna H 75mm - Peso pasta: da 100 a 160 g in base alla capienza della marna Pasta: da 2.4 a 7.2 kg / marna H 95mm - Peso pasta: da 100 a 300 g in base alla capienza della marna
	<b>6</b>	<b>Matrice n° 6</b> : 8 canali da 71.5 x 375 mm Pasta: da 2.4 a 4.2 kg / marna H 75mm - Peso pasta: da 300 a 525 g in base alla capienza della marna Pasta: da 2.4 a 5.2 kg / marna H 95mm - Peso pasta: da 300 a 650 g in base alla capienza della marna
	<b>8</b>	<b>Matrice n° 8</b> : 12 (4x3) rettangoli da 142.5 x 125 mm Pasta: da 2.4 a 4 kg / marna H 75mm - Peso pasta: da 200 a 333 g in base alla capienza della marna Pasta: da 2.4 a 7.2 kg / marna H 95mm - Peso pasta: da 200 a 600 g in base alla capienza della marna
	<b>9</b>	<b>Matrice n° 9</b> : 4 canali da 142.5 x 375 mm Pasta: da 2.4 a 4 kg / marna H 75mm - Peso pasta: da 600 a 1000 g in base alla capienza della marna Pasta: da 2.4 a 7.2 kg / marna H 95mm - Peso pasta: da 600 a 1800 g in base alla capienza della marna
	<b>10</b>	<b>Matrice n° 10</b> : 24 (12x2) rettangoli da 48 x 188 mm Pasta: da 2.4 a 4 kg / marna H 75mm - Peso pasta: da 100 a 166 g in base alla capienza della marna Pasta: da 2.4 a 7.2 kg / marna H 95mm - Peso pasta: da 100 a 300 g in base alla capienza della marna
	<b>11</b>	<b>Matrice n° 11</b> : 12 (2x6) rettangoli 287 x 62 mm Pasta: da 2.4 a 4.2 kg / marna H 75mm - Peso pasta: da 200 a 350 g in base alla capienza della marna Pasta: da 2.4 a 5.4 kg / marna H 95mm - Peso pasta: da 200 a 450 g in base alla capienza della marna
	<b>12</b>	<b>Matrice n° 12</b> : 20 (4x5) rettangoli da 142 x 75 mm Pasta: da 2.4 a 4 kg / marna H 75mm - Peso pasta: da 120 a 200 g in base alla capienza della marna Pasta: da 2.4 a 5.2 kg / marna H 95mm - Peso pasta: da 120 a 260 g in base alla capienza della marna
	<b>13</b>	<b>Matrice n° 13</b> : 8 (4x2) rettangoli da 142 x 188 mm Pasta: da 2.4 a 5 kg / marna H 75mm - Peso pasta: da 300 a 625 g in base alla capienza della marna Pasta: da 2.4 a 6.8 kg / marna H 95mm - Peso pasta: da 300 a 850 g in base alla capienza della marna



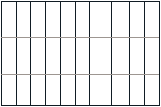
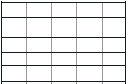

<b>MATRICI</b>	
<b>Matrici TAGLIO SEMPLICE dimensioni 570 x 375 mm</b>	
	<p><b>14</b>     <b>Matrice n° 14</b> : 32 (4x8) rettangoli da 142 x 48 mm                      Pasta: da 2.4 a 4 kg / marna H 75mm - Peso pasta: da 75 a 125 g in base alla capienza della marna                      Pasta: da 2.4 a 6.6 kg / marna H 95mm - Peso pasta: da 75 a 206 g in base alla capienza della marna</p>
	<p><b>15</b>     <b>Matrice n° 15</b> : 10 (5x2) rettangoli da 114 x 187 mm                      Pasta: da 2.4 a 5.4 kg / marna H 75mm - Peso pasta: da 240 a 540 g in base alla capienza della marna                      Pasta: da 2.4 a 7.2 kg / marna H 95mm - Peso pasta: da 240 a 720 g in base alla capienza della marna</p>
	<p><b>16</b>     <b>Matrice n° 16</b> : 4 (2x2) rettangoli da 287 x 187 mm                      Pasta: da 2.4 a 5.4 kg / marna H 75mm—Peso pasta da 600 a 1350 g in base alla capienza della marna                      Pasta: da 2.4 a 7.2 kg / marna H 95 mm—Peso pasta: da 600 a 1800 gin base alla capienza della marna</p>
	<p><b>17</b>     <b>Matrice n° 17</b> : 11 canali 52 x 375 mm                      Pasta: da 2.4 a 4 kg / marna H 75mm - Peso pasta: da 220 a 365 g in base alla capienza della marna                      Pasta: da 2.4 a 4.4 kg / marna H 95mm - Peso pasta: da 220 a 400 g in base alla capienza della marna</p>
	<p><b>18</b>     <b>Matrice n° 18</b> : 6 (3x2) rettangoli da 190 x 187.5 mm                      Pasta: da 2.4 a 5 kg / marna H 75mm - Peso pasta: da 120 a 300 g in base alla capienza della marna                      Pasta: da 2.4 a 7 kg / marna H 95mm - Peso pasta: da 120 a 1165 g in base alla capienza della marna</p>
	<p><b>19</b>     <b>Matrice n° 19</b> : 15 (3x5) rettangoli da 188 x 75 mm  <b>Pasta: da 2.4 a 4 kg / marna H 75mm - Peso pasta: da 160 a 266 g in base alla capienza della marna</b>  <b>Pasta: da 2.4 a 6.75 kg / marna H 95mm - Peso pasta: da 160 a 450 g in base alla capienza della marna</b></p>
	<p><b>20</b>     <b>Matrice n° 20</b> : 12 (6x2) rettangoli da 96 x 188 mm                      Pasta: da 2.4 a 4.2 kg / marna H 75mm - Peso pasta: da 200 a 350 g in base alla capienza della marna                      Pasta: da 2.4 a 5.4 kg / marna H 95mm - Peso pasta: da 200 a 450 g in base alla capienza della marna</p>
	<p><b>21</b>     <b>Matrice n° 21</b> : 18 (3x6) rettangoli da 192 x 63 mm                      Pasta: da 2.4 a 4 kg / marna H 75mm - Peso pasta: da 133 a 222 g in base alla capienza della marna                      Pasta: da 2.4 a 5.2 kg / marna H 95mm - Peso pasta: da 133 a 289 g in base alla capienza della marna</p>
	<p><b>22</b>     <b>Matrice n° 22</b>: 16 (2x8) rettangoli da 288 x 47 mm                      Pasta: da 2.4 a 4 kg / marna H 75mm                      Peso pasta: da 150 a 250 g in base alla capienza della marna                      Pasta: da 2.4 a 6.75 kg / marna H 95mm                      Peso pasta: da 150 a 420 g in base alla capienza della marna</p>
	<p><b>23</b>     <b>Matrice n° 23</b> : 24 (6x4) rettangoli da 96 x 94 mm                      Pasta: da 2.4 a 4 kg / marna H 75mm                      Peso pasta: da 100 a 166 g in base alla capienza della marna                      Pasta: da 2.4 a 7.2 kg / marna H 95mm                      Peso pasta: da 100 a 300 g in base alla capienza della marna</p>
	<p><b>24</b>     <b>Matrice n° 24</b> : 16 (8x2) rettangoli da 72 x 188 mm                      Pasta: da 2.4 a 4 kg / marna H 75mm                      Peso pasta: da 150 a 250 g in base alla capienza della marna                      Pasta: da 2.4 a 6.75 kg / marna H 975mm                      Peso pasta: da 150 a 420 g in base alla capienza della marna</p>
	<p><b>25</b>     <b>Matrice n° 25</b></p>



<b>MATRICI</b>		
<b>Matrici TAGLIO SEMPLICE dimensioni 570 x 375 mm</b>		
	<b>28</b>	<b>Matrice n° 28</b> : 25 canali da 114 x 75 mm
	<b>36</b>	<b>Matrice n° 36</b> : 4 canali da 570 x 93,5 mm
	<b>37</b>	<b>Matrice n° 37</b> : 6 canali da 95 x 375 mm
	<b>38</b>	<b>Matrice n° 38</b> : 3 canali da 570 x 125 mm
	<b>39</b>	<b>Matrice n° 39</b> : 7 canali da 82 x 375 mm
	<b>40</b>	<b>Matrice n° 40</b> : 7 canali da 570 x 53,5 mm
	<b>41</b>	<b>Matrice n° 40</b> : 7 canali da 288 x 125 mm
	<b>42</b>	<b>Matrice n° 42</b>
	<b>43</b>	<b>Matrice n° 43</b>
	<b>44*</b>	Matrice n° 44: tonda 15 canali con diametro da 95 a 110 (solo con Paneotrad Evo)
	<b>45*</b>	Matrice n° 45: tonda 25 canali con diametro da 75 a 90 (solo con Paneotrad Evo)

N.B: Le matrici fisse del Paneotrad sono incompatibili con il Paneotrad Evo e la loro installazione necessita di un tecnico.  
Le matrici removibili del Paneotrad Evo sono incompatibili con il Paneotrad e la loro installazione non necessita di un tecnico.

\* Per le matrici 44 e 45 si deve considerare una percentuale variabile di scarto che può essere riutilizzata nell'impasto successivo.

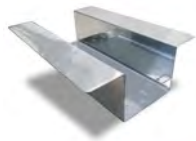
<b>MATRICI</b>	
<b>ESEMPI di DOPPIO TAGLIO - Matrici dimensioni 570 x 375 mm</b>	
	<b>Matrice n° 1 + Matrice n° 3 (5x3)</b> : 30 canali da 57 x 125 mm Pasta: da 2.25 a 3.9 kg / marna H 75mm - Peso pasta: da 75 a 130 g in base alla capienza della marna Pasta: da 2.25 a 6.75 kg / marna H 95mm - Peso pasta: da 75 a 225 g in base alla capienza della marna
	<b>Matrice n° 2 + Matrice n° 3 (5x3)</b> : 30 canali da 115 x 62.5 mm Pasta: da 2.4 a 4.2 kg / marna H 75mm - Peso pasta: da 75 a 130 g in base alla capienza della marna Pasta: da 2.4 a 6.75 kg / marna H 95mm - Peso pasta: da 75 a 225 g in base alla capienza della marna
	<b>Matrice n° 6 + Matrice n° 8 (4x3)</b> : 24 canali da 71 x 125 mm Pasta: da 2.4 a 4.25 kg / marna H 75mm - Peso pasta: da 100 a 180 g in base alla capienza della marna Pasta: da 2.4 a 7.2 kg / marna H 95mm - Peso pasta: da 100 a 300 g in base alla capienza della marna

• **Importante** : Lista non completa. Per maggiori informazioni consultateci.



## Accessori supplementari

### Descrizione



Smodellatore solo (compreso nella dotazione standard)



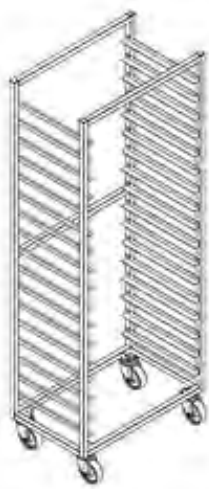
Marna per il taglio a fondo fisso o a fondo mobile



Marna per lo stoccaggio della pasta H95 mm



Marna per lo stoccaggio della pasta H75 mm



Carrello per 14 vaschette H95 mm

Carrello per 17 vaschette H75 mm

Carrello per 2x14 vaschette H95 mm

Carrello per 2x17 vaschette H75 mm

Foglio in fibra di vetro, con trattamento in teflon 400x600 mm

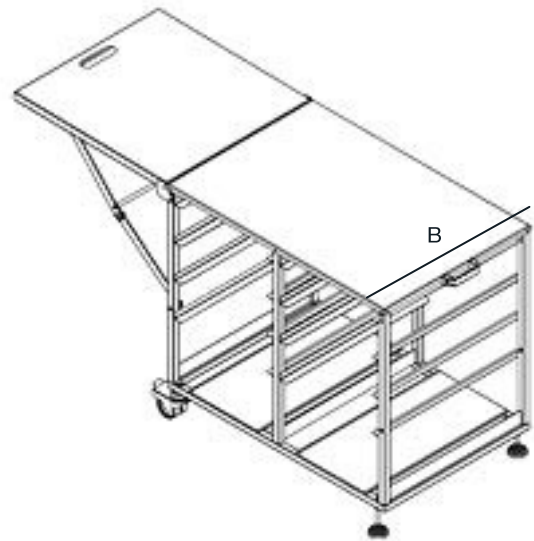
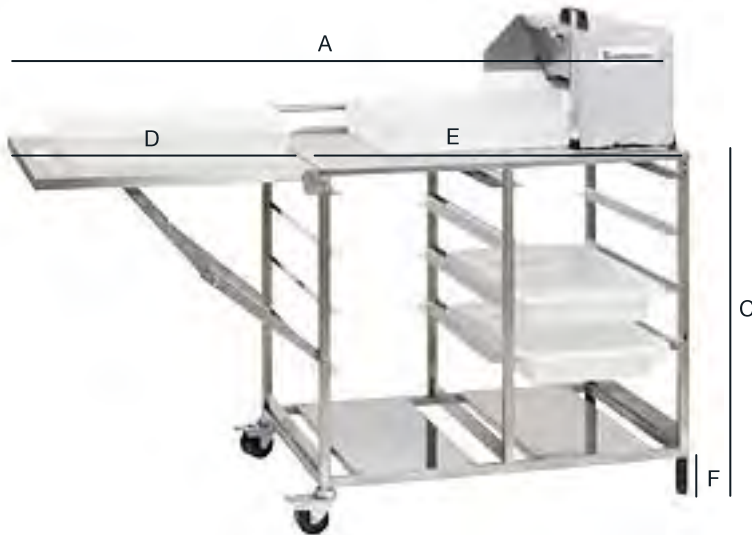


## Accessori supplementari

### Descrizione



Carrello con sfarinatore e piano reclinabile: disponibile con piano in acciaio inox o legno - rastrelliera per marna 2 x 5 piani - basamento inox su 4 ruote di cui due bloccabili



- Ad altezza ergonomica, lo sfarinatore asperge la farina omogeneamente su tutta la superficie, evitando che la spasta si incolli alla marna.
- Il piano propone una superficie di lavoro supplementare con un ingombro minimo poichè può essere reclinato in posizione di riposo. La posizione di questo piano è reversibile a destra e a sinistra

Dimensioni	A	B	C	D	E	F
Sfarinatore piano reclinato	---	625 mm	857 mm	654 mm	1015 mm	100 mm
Sfarinatore piano aperto	1625 mm	625 mm	857 mm	654 mm	---	100 mm
Sfarinatore senza piano	---	625 mm	857 mm	---	950 mm	100 mm



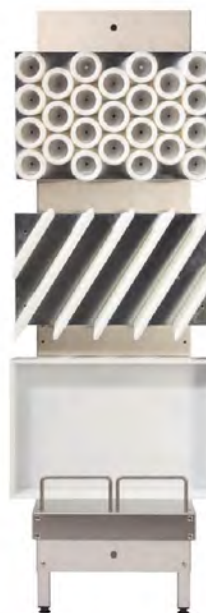


## Accessori supplementari per Paneotrad Evo

### Descrizione

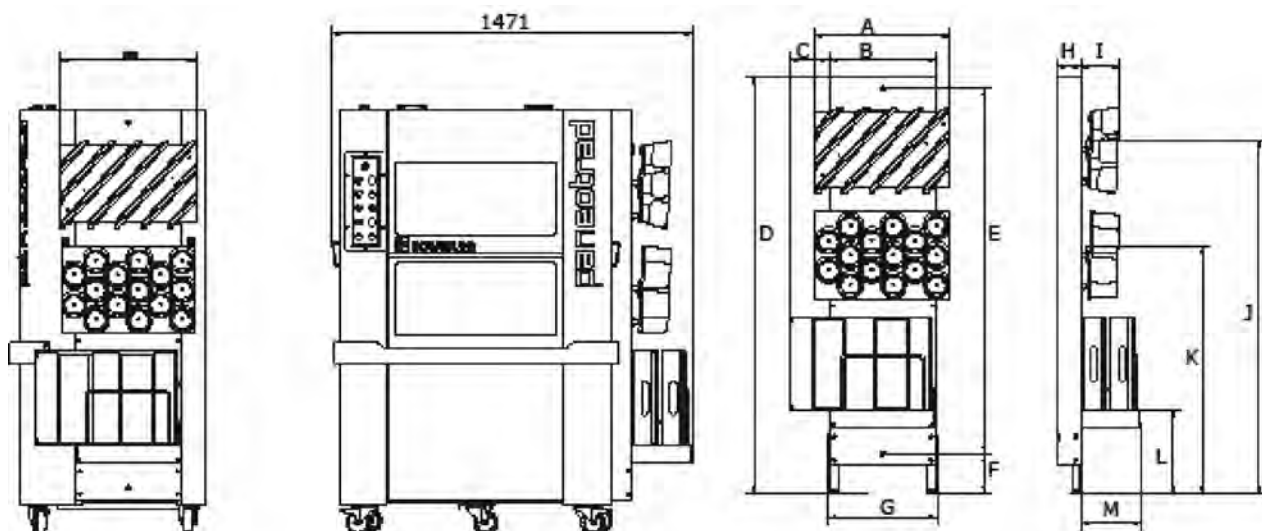


Supporto per lo stoccaggio delle matrici removibili e marne di taglio

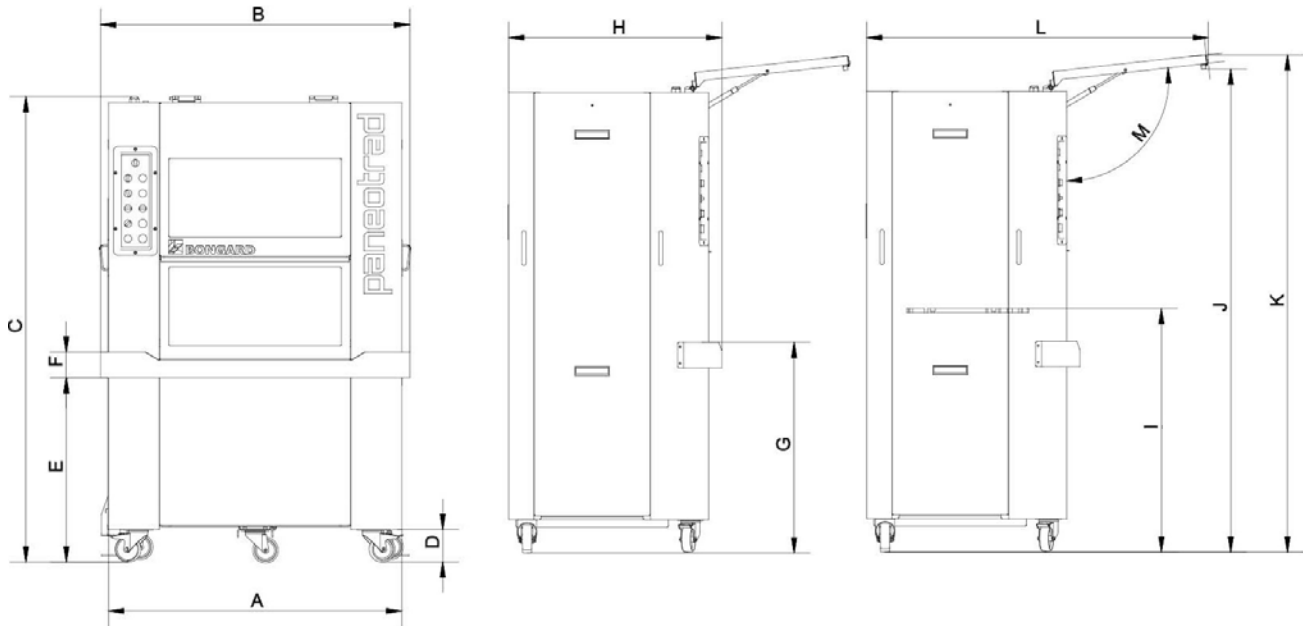


- Il supporto per lo stoccaggio delle matrici removibili, si integra nella fiancata del Paneotrad Evo. Consente lo stoccaggio ad un'altezza ergonomica delle due matrici removibili come pure delle due marne di taglio.
- E' possibile installare il supporto in entrambi i lati. E' disponibile anche in una versione a muro fornita di piedi.

4/4 versione 02 Febbraio 2017



Dimensioni del supporto per lo stoccaggio													
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	
576 mm	455 mm	168 mm	1780 mm	1558 mm	171 mm	464 mm	100 mm	167 mm	1504 mm	1054 mm	355 mm	256 mm	



**Caratteristiche generali**

Modello	Paneotrad	Paneotrad Evo
Potenza dei collegamenti	1 kW	1kW
Massa netto per l'allestimento standard	380 kg	425 kg

**Dimensioni del Paneotrad e Paneotrad Evo**

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	°
1150	1215	1825	130	725	100	825	840	950	1960	2020	1320	105°

**Imballaggio**

	modello	Paneotrad e Paneotrad Evo
<b>Cartone</b>	Larghezza	1280 mm
	Lunghezza	1040 mm
	Altezza	2030 mm
	Massa	410 kg
<b>Cassa</b>	Larghezza	1280 mm
	Lunghezza	1040 mm
	Altezza	2030 mm
	Massa	410 kg