



PANEOTRAD®



Paneotrad: Matrici fisse
Paneotrad Evo: Matrici removibili

Paneotrad®

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 rimovibile (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.

- Marna per lo stoccaggio
- Marna per il taglio
- Carrello per vaschetta
- Foglio in fibra di vetro

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 / FORMING DIES

Matrici TAGLIO SEMPLICE - dimensioni: 570 x 375 mm / SIMPLE CUT Forming dies - dimensions: 570 x 375 mm

	1	Matrice n° 1 : 10 canali da 57 x 375 mm / Forming Die No. 1 : 10 imprints 57 x 375 mm Pasta: da 2.5 a 4kg/marna H 75mm / Dough: from 2.5 to 4 kg/tub H: 75mm Pezzatura: da 250 a 400 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 250 to 400 g depending on tub capacity Pasta: da 2.5 a 4.5kg/marna H 95mm / Dough: from 2.5 to 4.5 kg/tub H: 95mm Pezzatura: da 250 a 450 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 250 to 450 g depending on tub capacity
	2	Matrice n° 2 : 6 canali da 570 x 62.5 mm / Forming Die No. 2 : 6 imprints 570 x 62.5 mm Pasta: da 2.4 a 3.9 kg / marna H 75mm / Dough: from 2.4 to 3.9 kg / tub H: 75mm Pezzatura: da 400 a 650 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 400 to 650 g depending on tub capacity Pasta : da 2.4 a 5.4 kg / marna H 95mm / Dough: from 2.4 to 5.4 kg / tub H: 95mm Pezzatura: da 400 a 900 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 400 to 900 g depending on tub capacity
	3	Matrice n° 3 : 15 (5x3) rettangoli da 115 x 125 mm / Forming Die No. 3 : 15 (5x3) rectangles 115 x 125 mm Pasta: da 2.25 a 4.05 kg / marna H 75mm / Dough: from 2.25 to 4.05 kg / tub H: 75mm Pezzatura: da 150 a 270 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 150 to 270 g depending on tub capacity Pasta: da 2.25 a 6.75 kg / marna H 95mm / Dough: from 2.25 to 6.75 kg / tub H: 95mm Pezzatura: da 150 a 450 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 150 to 450 g depending on tub capacity
	4	Matrice n° 4 : 8 canali da 570 x 62.5 mm / Forming Die No. 4 : 8 imprints 570 x 62.5 mm Pasta: da 2.4 a 5.4 kg / marna H 75mm / Dough: from 2.4 to 5.4 kg / tub H: 75mm Pezzatura: da 300 a 675 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 300 to 675 g depending on tub capacity Pasta: da 2.4 a 6.8 kg / marna H 95mm / Dough: from 2.4 to 6.8 kg / tub H: 95mm Pezzatura: da 300 a 850 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 300 to 850 g depending on tub capacity
	5	Matrice n° 5 : 24 (4x6) rettangoli 142.5 x 62.5 mm / Forming Die No. 5 : 24 (4x6) rectangles 142.5 x 62.5 mm Pasta: da 2.4 a 3.84 kg / marna H 75mm / Dough: from 2.4 to 3.84 kg / tub H: 75mm - Pezzatura: da 100 a 160 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 100 to 160 g depending on tub capacity Pasta: da 2.4 a 7.2 kg / marna H 95mm / Dough: from 2.4 to 7.2 kg / tub H: 95mm - Pezzatura: da 100 a 300 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 100 to 300 g depending on tub capacity
	6	Matrice n° 6 : 8 canali da 71.5 x 375 mm / Forming Die No. 6 : 8 imprints 71.5 x 375 mm Pasta: da 2.4 a 4.2 kg / marna H 75mm / Dough: from 2.4 to 4.2 kg / tub H: 75mm Pezzatura: da 300 a 525 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 300 to 525 g depending on tub capacity Pasta: da 2.4 a 5.2 kg / marna H 95mm / Dough: from 2.4 to 5.2 kg / tub H: 95mm Pezzatura: da 300 a 650 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 300 to 650 g depending on tub capacity
	8	Matrice n° 8 : 12 (4x3) rettangoli da 142.5 x 125 mm / Forming Die No. 8 : 12 (4x3) rectangles 142.5 x 125 mm Pasta: da 2.4 a 4 kg / marna H 75mm / Dough: from 2.4 to 4 kg / tub H: 75mm Pezzatura: da 200 a 333 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 200 to 333 g depending on tub capacity Pasta: da 2.4 a 7.2 kg / marna H 95mm / Dough: from 2.4 to 7.2 kg / tub H: 95mm Pezzatura: da 200 a 600 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 200 to 600 g depending on tub capacity
	9	Matrice n° 9 : 4 canali da 142.5 x 375 mm / Forming Die No. 9 : 4 imprints 142.5 x 375 mm Pasta: da 2.4 a 4 kg / marna H 75mm / Dough: from 2.4 to 4 kg / tub H: 75mm Pezzatura: da 600 a 1000 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 600 a 1000 g depending on tub capacity Pasta: da 2.4 a 7.2 kg / marna H 95mm / Dough: from 2.4 to 7.2 kg / tub H: 95mm Pezzatura: da 600 a 1800 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 600 a 1800 g depending on tub capacity
	10	Matrice n° 10 : 24 (12x2) rettangoli da 48 x 188 mm / Forming Die No. 10 : 24 (12x2) rectangles 48 x 188 mm Pasta: da 2.4 a 4 kg / marna H 75mm / Dough: from 2.4 to 4 kg / tub H: 75mm Pezzatura: da 100 a 166 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 100 to 166 g depending on tub capacity Pasta: da 2.4 a 7.2 kg / marna H 95mm / Dough: from 2.4 to 7.2 kg / tub H: 95mm - Pezzatura: da 100 a 300 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 100 to 300 g depending on tub capacity
	11	Matrice n° 11 : 12 (2x6) rettangoli 287 x 62 mm / Forming Die No. 11 : 12 (2x6) rectangles 287 x 62 mm Pasta: da 2.4 a 4.2 kg / marna H 75mm / Dough: from 2.4 to 4.2 kg / tub H: 75mm - Pezzatura: da 200 a 350 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 200 to 350 g depending on tub capacity Pasta: da 2.4 a 5.4 kg / marna H 95mm / Dough: from 2.4 to 5.4 kg / tub H: 95mm Pezzatura: da 200 a 450 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 200 to 450 g depending on tub capacity

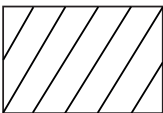
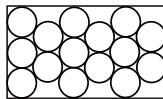
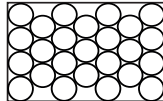
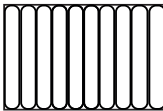
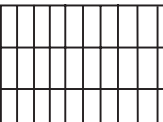
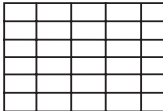
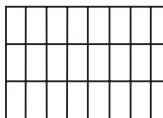


MATRICI / FORMING DIES		
Matrici TAGLIO SEMPLICE - dimensioni: 570 x 375 mm / SIMPLE CUT Forming dies - dimensions: 570 x 375 mm		
	12	Matrice n° 12 : 20 (4x5) rettangoli da 142 x 75 mm / Forming Die No. 12 : 20 (4x5) rectangles 142 x 75 mm Pasta: da 2.4 a 4 kg / marna H 75mm / Dough: from 2.4 to 4 kg / tub H: 75mm Pezatura: da 120 a 200 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 120 to 200 g depending on tub capacity Pasta: da 2.4 a 5.2 kg / marna H 95mm / Dough: from 2.4 to 5.2 kg / tub H: 95mm Pezatura: da 120 a 260 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 120 to 260 g depending on tub capacity
	13	Matrice n° 13 : 8 (4x2) rettangoli da 142 x 188 mm / Forming Die No. 13 : 8 (4x2) rectangles 142 x 188 mm Pasta: da 2.4 a 5 kg / marna H 75mm / Dough: from 2.4 to 5 kg / tub H: 75mm Pezatura: da 300 a 625 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 300 to 625 g depending on tub capacity Pasta: da 2.4 a 6.8 kg / marna H 95mm / Dough: from 2.4 to 6.8 kg / tub H: 95mm Pezatura: da 300 a 850 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 300 to 850 g depending on tub capacity
	14	Matrice n° 14 : 32 (4x8) rettangoli da 142 x 48 mm / Forming Die No. 14 : 32 (4x8) rectangles 142 x 48 mm Pasta: da 2.4 a 4 kg / marna H 75mm / Dough: from 2.4 to 4 kg / tub H: 75mm Pezatura: da 75 a 125 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 75 to 125 g depending on tub capacity Pasta: da 2.4 a 6.6 kg / marna H 95mm / Dough: from 2.4 to 6.6 kg / tub H: 95mm Pezatura: da 75 a 206 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 75 to 206 g depending on tub capacity
	15	Matrice n° 15 : 10 (5x2) rettangoli da 114 x 187 mm / Forming Die No. 15 : 10 (5x2) rectangles 114 x 187 mm Pasta: da 2.4 a 5.4 kg / marna H 75mm / Dough: from 2.4 to 5.4 kg / tub H: 75mm Pezatura: da 240 a 540 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 240 to 540 g depending on tub capacity Pasta: da 2.4 a 7.2 kg / marna H 95mm / Dough: from 2.4 to 7.2 kg / tub H: 95mm Pezatura: da 240 a 720 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 240 to 720 g depending on tub capacity
	16	Matrice n° 16 : 4 (2x2) rettangoli da 287 x 187 mm / Forming Die No. 16 : 4 (2x2) rectangles 287 x 187 mm Pasta: da 2.4 a 5.4 kg / marna H 75mm / Dough: from 2.4 to 5.4 kg / tub H: 75mm Pezatura: da 600 a 1350 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 600 to 1350 g depending on tub capacity Pasta: da 2.4 a 7.2 kg / marna H 95 mm / Dough: from 2.4 to 7.2 kg / tub H: 95 mm Pezatura: da 600 a 1800 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 600 to 1800 g depending on tub capacity
	17	Matrice n° 17 : 11 canali 52 x 375 mm / Forming Die No. 17 : 11 imprints 52 x 375 mm Pasta: da 2.4 a 4 kg / marna H 75mm / Dough: from 2.4 to 4 kg / tub H: 75mm Pezatura: da 220 a 365 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 220 to 365 g depending on tub capacity Pasta: da 2.4 a 4.4 kg / marna H 95mm / Dough: from 2.4 to 4.4 kg / tub H: 95mm Pezatura: da 220 a 400 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 220 to 400 g depending on tub capacity
	18	Matrice n° 18 : 6 (3x2) rettangoli da 190 x 187.5 mm / Forming Die No. 18 : 6 (3x2) rectangles 190 x 187.5 mm Pasta: da 2.4 a 5 kg / marna H 75mm / Dough: from 2.4 a 5 kg / tub H: 75mm Pezatura: da 120 a 300 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 120 to 300 g depending on tub capacity Pasta: da 2.4 a 7 kg / marna H 95mm / Dough: from 2.4 a 7 kg / tub H: 95mm Pezatura: da 120 a 1165 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 120 to 1165 g depending on tub capacity
	19	Matrice n° 19 : 15 (3x5) rettangoli da 188 x 75 mm / Forming Die No. 19 : 15 (3x5) rectangles 188 x 75 mm Pasta: da 2.4 a 4 kg / marna H 75mm / Dough: from 2.4 to 4 kg / tub H: 75mm Pezatura: da 160 a 266 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 160 a 266 g depending on tub capacity Pasta: da 2.4 a 6.75 kg / marna H 95mm / Dough: from 2.4 to 6.75 kg / tub H: 95mm Pezatura: da 160 a 450 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 160 a 450 g depending on tub capacity
	20	Matrice n° 20 : 12 (6x2) rettangoli da 96 x 188 mm / Forming Die No. 20 : 12 (6x2) rectangles 96 x 188 mm Pasta: da 2.4 a 4.2 kg / marna H 75mm / Dough: from 2.4 to 4.2 kg / tub H: 75mm Pezatura: da 200 a 350 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 200 to 350 g depending on tub capacity Pasta: da 2.4 a 5.4 kg / marna H 95mm / Dough: from 2.4 to 5.4 kg / tub H: 95mm Pezatura: da 200 a 450 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 200 to 450 g depending on tub capacity
	21	Matrice n° 21 : 18 (3x6) rettangoli da 192 x 63 mm / Forming Die No. 21 : 18 (3x6) rectangles 192 x 63 mm Pasta: da 2.4 a 4 kg / marna H 75mm / Dough: from 2.4 to 4 kg / tub H: 75mm Pezatura: da 133 a 222 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 133 to 222 g depending on tub capacity Pasta: da 2.4 a 5.2 kg / marna H 95mm / Dough: from 2.4 to 5.2 kg / tub H: 95mm Pezatura: da 133 a 289 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 133 to 289 g depending on tub capacity

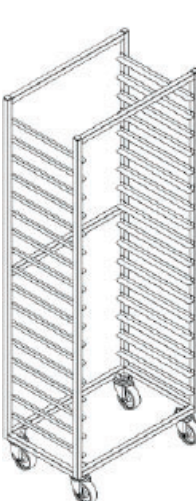
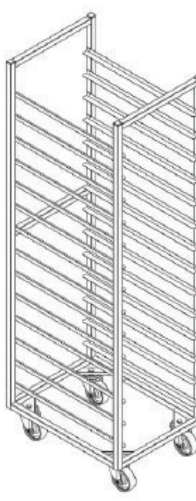


MATRICI / FORMING DIES		
Matrici TAGLIO SEMPLICE - dimensioni: 570 x 375 mm / SIMPLE CUT Forming dies - dimensions: 570 x 375 mm		
	22	Matrice n° 22 : 16 (2x8) rettangoli da 288 x 47 mm / Forming Die No. 22 : 16 (2x8) rectangles da 288 x 47 mm Pasta: da 2.4 a 4 kg / marna H 75mm / Dough: from 2.4 to 4 kg / tub H: 75mm Peso pasta: da 150 a 250 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 150 to 250 g depending on tub capacity Pasta: da 2.4 a 6.75 kg / marna H 95mm / Dough: from 2.4 to 6.75 kg / tub H: 95mm - Peso pasta: da 150 a 420 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 150 to 420 g depending on tub capacity
	23	Matrice n° 23 : 24 (6x4) rettangoli da 96 x 94 mm / Forming Die No. 23 : 24 (6x4) rectangles 96 x 94 mm Pasta: da 2.4 a 4 kg / marna H 75mm / Dough: from 2.4 to 4 kg / tub H: 75mm Peso pasta: da 100 a 166 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 100 to 166 g depending on tub capacity Pasta: da 2.4 a 7.2 kg / marna H 95mm / Dough: from 2.4 to 7.2 kg / tub H: 95mm Peso pasta: da 100 a 300 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 100 to 300 g depending on tub capacity
	24	Matrice n° 24 : 16 (8x2) rettangoli da 72 x 188 mm / Forming Die No. 24 : 16 (8x2) rectangles 72 x 188 mm Pasta: da 2.4 a 4 kg / marna H 75mm / Dough: from 2.4 to 4 kg / tub H: 75mm Peso pasta: da 150 a 250 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 150 to 250 g depending on tub capacity Pasta: da 2.4 a 6.75 kg / marna H 975mm / Dough: from 2.4 to 6.75 kg / tub H: 975mm Peso pasta: da 150 a 420 g in base alla capienza della marna / Weight of dough pieces: from 150 to 420 g depending on tub capacity
	25	Matrice n° 25 / Forming Die No. 25
	28	Matrice n° 28 : 25 canali da 114 x 75 mm / Forming Die No. 28 : 25 imprints - 114 x 75 mm
	36	Matrice n° 36 : 4 canali da 570 x 93,5 mm / Forming Die No. 36 : 4 imprints - 570 x 93,5 mm
	37	Matrice n° 37: 6 canali da 95 x 375 mm / Forming Die No. 37: 6 imprints - 95 x 375 mm
	38	Matrice n° 38: 3 canali da 570 x 125 mm / Forming Die No. 38: 3 imprints - 570 x 125 mm
	39	Matrice n° 39: 7 canali da 82 x 375 mm / Forming Die No. 39: 7 imprints - 82 x 375 mm
	40	Matrice n° 40: 7 canali da 570 x 53,5 mm / Forming Die No. 40: 7 imprints - 570 x 53,5 mm
	41	Matrice n° 41: 7 canali da 288 x 125 mm / Forming Die No. 41: 7 imprints - 288 x 125 mm
	42	Matrice n° 42 / Forming Die No. 42



	43	Matrice n° 43 / Forming Die No. 43
	44*	Matrice n° 44: tonda 15 canali con diametro da 95 a 110 mm (solo con Paneotrad Evo) / Forming Die No. 44: 15 round imprints with diameter from 95 to 110 mm (for Paneotrad Evo only)
	45*	Matrice n° 45: tonda 25 canali con diametro da 75 a 90 (solo con Paneotrad Evo) / Forming Die No. 45: 25 round imprints with diameter from 75 to 90 mm (for Paneotrad Evo only)
	48	Matrice n° 48: 10 canali con “estremità arrotondate” da 57 x 375 mm / Forming Die No. 48: 10 dough “round ends” blocks of 57 x 375 mm
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. / IMPORTANT NOTE: Paneotrad fixed dies are incompatible with Paneotrad Evo and they need a technician for their installation. Paneotrad Evo removable dies are incompatible with Paneotrad but no technician is needed for their installation. * Per le matrici 44 e 45 si deve considerare una percentuale variabile di scarto che può essere riutilizzata nell'impasto successivo. / * For dies No. 44 and 45, kindly consider a variable rate of residual dough to be used again for the next dough mass.		
MATRICI / FORMING DIES		
ESEMPI DI DOPPIO TAGLIO Matrici dimensioni 570 x 375 mm / DOUBLE CUT EXAMPLES Forming dies with dimensions 570 x 375 m		
	Matrice n° 1 + Matrice n° 3 (5x3) : 30 canali da 57 x 125 mm / Forming Die No. 1 + Forming Die No. 3 (5x3) : 30 imprints 57 x 125 mm Pasta: da 2.25 a 3.9 kg / marna H 75mm - Pezzatura: da 75 a 130 g in base alla capienza della marna / Dough: from 2.25 to 3.9 kg / tub H: 75mm - Weight of dough pieces: from 75 to 130 g depending on tub capacity Pasta: da 2.25 a 6.75 kg / marna H 95mm - Pezzatura: da 75 a 225 g in base alla capienza della marna / Dough: from 2.25 to 6.75 kg/tub H: 95mm - Weight of dough pieces: from 75 to 225 g depending on tub capacity	
	Matrice n° 2 + Matrice n° 3 (5x3) : 30 canali da 115 x 62.5 mm / Forming Die No. 2 + Forming Die No. 3 (5x3) : 30 imprints 115 x 62.5 mm Pasta: da 2.4 a 4.2 kg / marna H 75mm - Pezzatura: da 75 a 130 g in base alla capienza della marna / Dough: from 2.4 a 4.2 kg / tub H: 75mm - Weight of dough pieces: from 75 a 130 g depending on tub capacity Pasta: da 2.4 a 6.75 kg / marna H 95mm - Pezzatura: da 75 a 225 g in base alla capienza della marna / Dough: from 2.4 a 6.75 kg / tub H: 95mm - Weight of dough pieces: from 75 a 225 g depending on tub capacity	
	Matrice n° 6 + Matrice n° 8 (4x3) : 24 canali da 71 x 125 mm / Forming Die No. 6 + Forming Die No. 8 (4x3) : 24 imprints 71 x 125 mm Pasta: da 2.4 a 4.25 kg / marna H 75mm - Pezzatura: da 100 a 180 g in base alla capienza della marna / Dough: from 2.4 a 4.25 kg / tub H: 75mm - Weight of dough pieces: from 100 a 180 g depending on tub capacity Pasta: da 2.4 a 7.2 kg / marna H 95mm - Pezzatura: da 100 a 300 g in base alla capienza della marna / Dough: from 2.4 a 7.2 kg / tub H: 95mm - Weight of dough pieces: from 100 a 300 g depending on tub capacity	
Importante: Lista non completa. Per maggiori informazioni consultateci. / Important note: The list is incomplete. Please contact us for any further information.		



Accessori supplementari	
	Smodellatore solo (compreso nella dotazione standard)
	Marna per il taglio a fondo fisso o a fondo mobile
	Marna per lo stoccaggio della pasta H 95 mm
	Marna per lo stoccaggio della pasta H 75 mm
	 Carrello per vaschette
	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



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

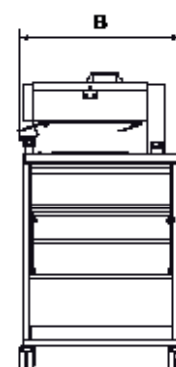
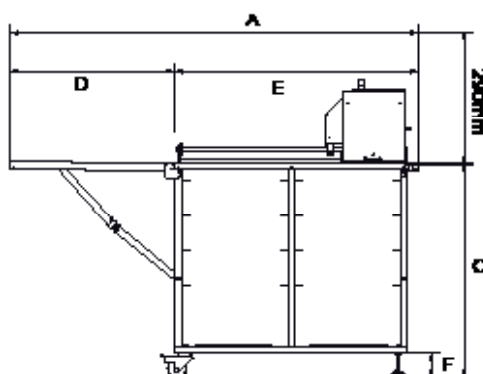
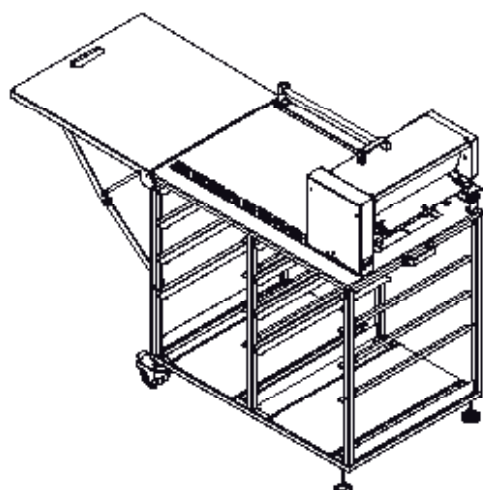
- Sfarinatore piano reclinato



- Sfarinatore senza piano reclinato



- Ad altezza ergonomica, lo sfarinatore asperge la farina omogeneamente su tutta la superficie, evitando che la pasta 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/Dimensions	A	B	C	D	E	F
Sfarinatore piano reclinato/ Flour duster with reclinable flat surface	---	625 mm	857 mm	654 mm	1015 mm	100 mm
Sfarinatore piano aperto/ Flour duster with open flat surface	1625 mm	625 mm	857 mm	654 mm	---	100 mm
Sfarinatore senza piano/ Flour duster without flat surface	---	625 mm	857 mm	---	950 mm	100 mm



Accessori supplementari per Paneotrad Evo



Supporto per lo stoccaggio delle matrici removibili e marne di taglio

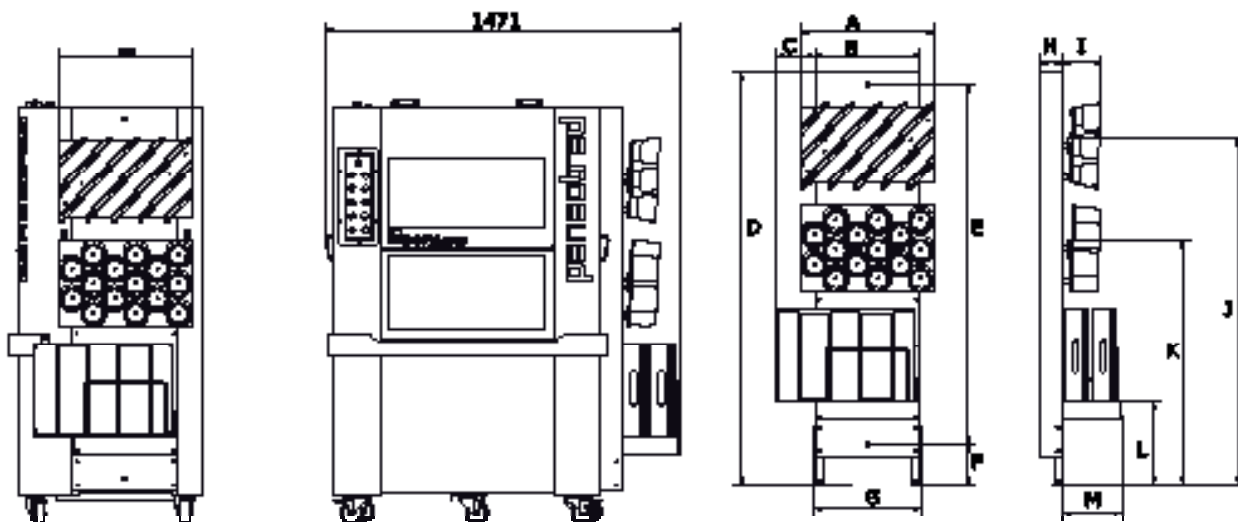


Caratteristiche generali/Standard features

Modello/Model	Paneotrad	Paneotrad Evo
Potenza dei collegamenti* / Power supply	1 kW	1kW
Connessione elettrica/ Plug coupling	3PH+Gr	3PH+Gr
Massa netta per l'allestimento standard/ Net weight for standard equipment	380 kg	425 kg

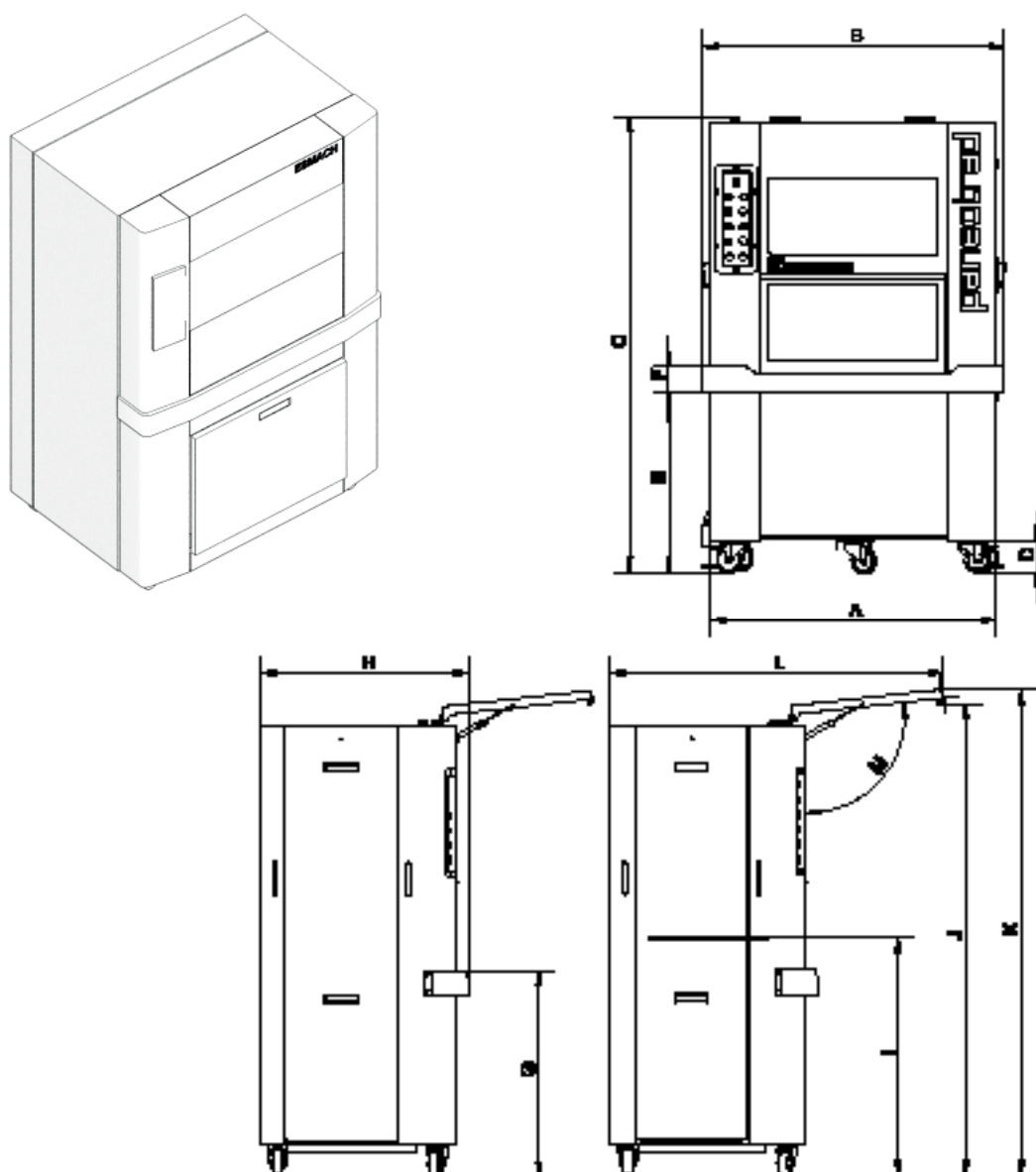
* Prevede l'installazione di un differenziale classe A

- 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



Dimensioni del supporto per lo stoccaggio/Dimensions of the storage support

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



Dimensioni del Paneotrad e del Paneotrad Evo / Paneotrad and Paneotrad Evo dimensions

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

Imballaggio/Packing	Modello/Model	Paneotrad e Paneotrad Evo/ Paneotrad and Paneotrad Evo
Cartone/Cardboard box	Larghezza/Width	1280 mm
	Profondità/Depth	1040 mm
	Altezza/Height	2030 mm
	Massa/Mass	410 kg
Cassa/Crate	Larghezza/Width	1280 mm
	Profondità/Depth	1040 mm
	Altezza/Height	2030 mm
	Massa/Mass	410 kg



Note: