

MACCHINA PER PRODURRE PANE CON MATRICI

PANEO[®]TRAD



ESMACH

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

Service Hot line:
service@esmach.com
+39 0444 419762

Esmach Ali Group S.r.l.
Via Vittorio Veneto 143
36040 Grisignano di Zocco (VI) I

Tel. +39 0444 419777
Fax +39 0444 419708
www.esmach.com

ESMACH 



Paneotrad®

è un processo unico e brevettato per la spezzatura e la formatura di pane.

Dotato di un sistema capace di adattare in modo automatico e molto preciso la pressione esercitata a seconda della densità dell'impasto, permette di riprodurre una lavorazione "tradizionale", "manuale".

Le sue 3 MATRICI FISSE permettono di combinare facilmente i tagli e di realizzare 6 forme differenti.

Paneotrad EVO®

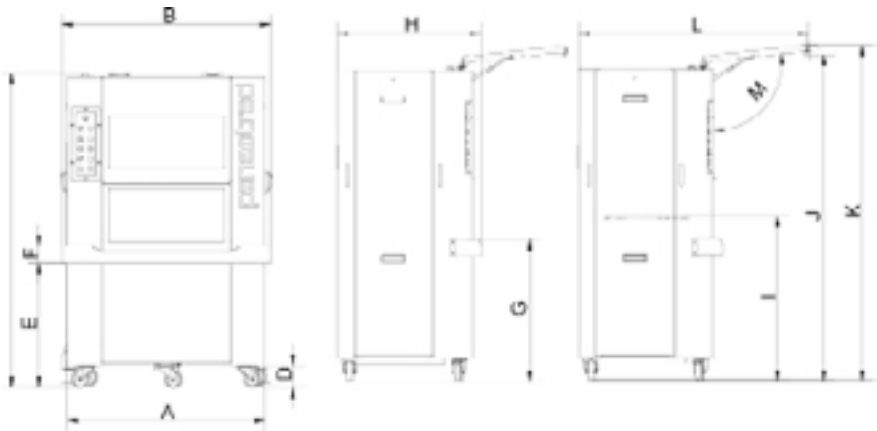
con MATRICI REMOVIBILI per una flessibilità maggiore.

Grazie al suo particolare sistema innovativo di fissaggio delle matrici, Paneotrad EVO® permette di cambiare forma di taglio in meno di 30 secondi.

Attualmente, sono realizzabili oltre 60 forme diverse con Paneotrad® (con taglio semplice o doppio) e la possibilità di nuove matrici aumenta costantemente per rispondere alle necessità dei panettieri.

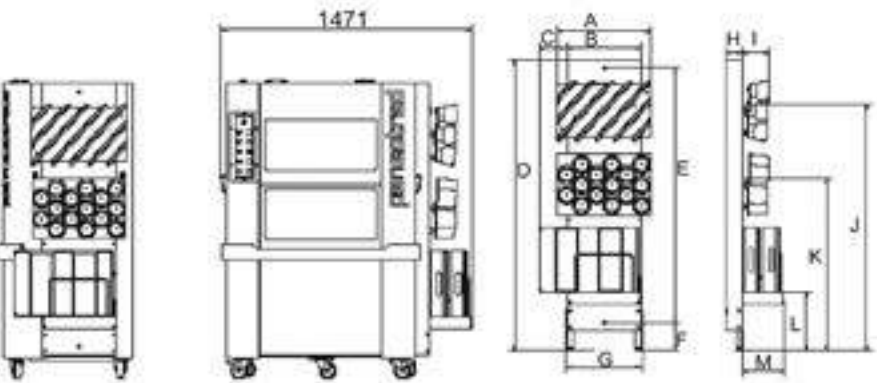
Con Paneotrad®, avrete la garanzia di produrre un pane di alta qualità, regolare con qualsiasi tipo di impasto: tradizionale, ai cereali, integrale, brioiché e molti altri.

► Paneotrad & Paneotrad EVO



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

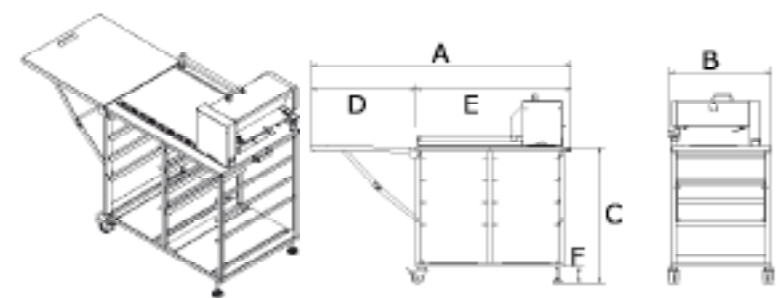
► Supporto per matrici e marne (*)



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

(*) disponibile anche in versione per appoggio a muro

► Stoccaggio degli impasti in marna



Carrellino per stoccaggio marne con sfarinatore e piano reclinato					
Dimensioni del carrellino e sfarinatore - piano reclinabile					
A	B	C	D	E	F
mm	635 mm	852 mm	654 mm	1015 mm	100 mm
Carrellino per stoccaggio marne con sfarinatore e piano in posizione di lavoro					
A	B	C	D	E	F
1624 mm	635 mm	852 mm	654 mm	- mm	100 mm
Carrellino per stoccaggio marne con sfarinatore e senza piano allungato reclinabile					
A	B	C	D	E	F
- mm	635 mm	852 mm	- mm	950 mm	100 mm

► Dimensioni carrelli

Dimensioni	Senso di entrata delle marne	Larghezza	Profondità del piano di lavoro	altezza di lavoro
tipo di carrello				
17 bacs H75	400	460 mm	605 mm	1756 mm
14 bacs H95	400	460 mm	605 mm	1756 mm
17 bacs H75	600	670 mm	410 mm	1758 mm
14 bacs H75	600	670 mm	410 mm	1758 mm
2 x 17 bacs H75	600	670 mm	810 mm	1788 mm
2 x 14 bacs H75	600	670 mm	810 mm	1788 mm

UN PROCESSO RIVOLUZIONARIO



► formazione dell'impasto



► pesatura dell'impasto



► primo riposo di 20' a temperatura ambiente



► piegatura dell'impasto e secondo riposo a temperatura ambiente



► lievitazione lenta e stoccaggio a 2°C fino ad un max di 72 ore



► operazione veloce con sfarinatura



► processo Paneotrad®



► spezzatura e formatura in un solo movimento senza degassare la pasta



► trasferimento su tappeto d'infornamento



► infornamento



► condizioni ideali di cottura su pietra



► ... per pane artigianale di alta qualità

paneotrad®



Pane fresco pronto in poco tempo!
Il processo di stoccaggio in marna fino a 72 ore, permette di godere di una grande flessibilità nella produzione. Con l'impasto già pronto, basta solo procedere con il taglio e caricare il forno. In questo modo verrà prodotto solo la quantità necessaria. Questo significa ridurre gli invenduti fidelizzando la vostra clientela con vostro pane fresco cotto "su richiesta".

Paneotrad® permette di realizzare una produzione varia e di qualità grazie al processo di lavorazione facile da avviare.

Meno ore di lavoro !
Scegliendo il processo Paneotrad®, si eliminano i vincoli operativi e le tempistiche lunghe di una panificazione tradizionale riducendo così di circa il 30% il tempo di manodopera!
Non è necessario rimanere davanti alla macchina durante il ciclo di lavoro. Paneotrad® effettua le operazioni di livellamento e di formatura autonomamente, senza tempi morti, mentre caricate il pane sul tappeto d'infernamento.

Vendite dinamizzate
Paneotrad® è lo strumento ideale per aiutarvi nella creazione di nuovi prodotti per catturare una nuova clientela. Vi permetterà di ottenere un pane gustoso, di alta qualità, con mollica molto alveolata, che si conserva perfettamente. I vostri clienti apprezzeranno la varietà dei pani proposti, l'associazione dei gusti, la diversità delle forme e soprattutto il poter acquistare a qualsiasi ora del giorno un pane fresco e croccante!

Semplicità d'utilizzo
Paneotrad® può essere utilizzato anche dal personale addetto alla vendita mentre il panettiere è in riposo.

	# 19	15 pz (3x5)	190 x 75 mm
	# 20	12 pz (6x2)	95 x 187.5 mm
	# 21	18 pz (3x6)	190 x 62.5 mm
	# 22	16 pz (2x8)	285 x 47 mm
	# 24	16 pz (8x2)	71 x 187.5 mm
	# 36	4 pz	570 x 93,5 mm
	# 37	6 pezzi	95 x 375 mm
	# 38	3 pezzi	570 X 125 mm
	# 41	6 pz (3x2)	285 X 125 mm
	# 44	15 pezzi	Ø 95 - 110 mm
	# 45	25 pz	Ø 75 - 90 mm
	# 48	15 pezzi	57 x 375 mm

Matrici solo per TAGLIO DOPPIO

	# 42	30 triangoli	114 x 125 X 169 mm
Funziona solo in abbinamento alla matrice #3			
	# 43	20 triangoli	114 X 187.5 X 219.5 mm
Funziona solo in abbinamento alla matrice #15			

MATRICI
DI TAGLIO

Scegli le tue matrici per TAGLIO SEMPLICE e TAGLIO DOPPIO, sfoga la tua creatività e potrai ottenere un ampio assortimento di pezzature

		
# 110 pezzi57 x 375 mm	# 26 pezzi570 x 62.5 mm	# 315 pz (5x3)114 x 125 mm
		
# 48 pezzi570 x 47 mm	# 524 pz (4x6)142.5 x 62.5 mm	# 68 pezzi71.5 x 375 mm
		
# 712 pezzi47.5 x 375 mm	# 812 pzi (4x3)142.5 x 125 mm	# 94 pezzi142.5 x 375 mm
		
# 1024 pz (12x2)47.5 x 187.5 mm	# 1112 pz (2x6)285 x 62.5 mm	# 1220 pz (4x5)142.5 x 75 mm
		
# 138 pz (4x2)142.5 x 187.5 mm	# 1432 pz (4x8)142.5 x 46.8 mm	# 1510 pz (5x2)114 x 187.5 mm
		
# 164 pz (2x2)285 x 187.5 mm	# 1711 pezzi52 x 375 mm	# 186 pz (3x2)190 x 187.5 mm

MODELLI
E ACCESSORI



PANEOTRAD®: MATRICI FISSE

include:

- n. 3 marne di taglio
- n. 1 smodellatore
- n. 3 matrici fisse, già installate, da scegliere tra le matrici esistenti *

PANEOTRAD®EVO: MATRICI ESTRAIBILI

include:

- n. 3 marne di taglio
- n. 1 smodellatore
- n. 4 matrici estraibili, da scegliere tra le matrici esistenti *

* le matrici del Paneotrad® non sono compatibili o intercambiabili con le matrici del Paneotrad® EVO e viceversa.

ACCESSORI

Marna di taglio



smodellatore



Sfarinatore su carrello: con piano reclinabile in acciaio inox oppure in legno



-Carrello per lo stoccaggio di 14 marne H95 mm
-Carrello per lo stoccaggio di 17 vaschette H75 mm



Supporto per lo stoccaggio delle matrici e delle marne di taglio integrato al Paneotrad EVO



Supporto da muro, con piedini, per lo stoccaggio delle matrici e delle marne



MATRICI
TAGLIO semplice

Alcuni esempi di forme possibili
con taglio semplice

numero identificativo della matrice	numero delle forme che si ottengono	dimensioni singolo pezzo mm	peso minimo g	peso massimo g	forma
1	10	57x375	225	540	
2	6	570x62,5	375	900	
3	10	114x187,5	225	720	
15	10	114x187,5	225	720	
44	15	Ø 95 - 110	75	200	
45	25	Ø 75 - 90	45	110	

MATRICI
TAGLIO doppio

Alcuni esempi di forme possibili
con taglio doppio

Matrice		numero forme che si ottengono	dimensioni dei pezzo mm	peso minimo g	peso massimo g	forma
1° taglio	2° taglio					
1	2	60	57x62,5	37	90	
1	3	30	57x125	75	180	
1	15	20	57x187,5	112	270	
2	15	30	114x62,5	75	180	
4	6	64	71x47	35	84	
3	42	30	114x125 x169	75	226	
15	43	20	114x187,5 x219,5	112	360	