



## Paneotrad

### nowy pomocnik piekarza

Paneotrad wymyślony został początkowo do produkcji tradycyjnego chleba. Z kolei dzisiaj możemy produkować na nim wszelkiego rodzaju pieczywo z dodatkami.



Jest dostosowany do pracy z każdym rodzajem ciasta bez potrzeby każdorazowego czyszczenia komory.

Podział, kształtowanie ciasta pozwala również na poprawę wyglądu pieczywa.



## Paneotrad

### Rewolucyjny proces

#### Proces produkcji

- praca z ciastem
- ułożenie w pojemniku i spoczynek w komorze fermentacyjnej w temperaturze 2-3°C przez 24-72 godziny
- Paneotrad
- wyłożenie uformowanego ciasta na taśmie podawczej
- wypiek

Cykl automatyczny **Paneotrad** pozwala na wydajną pracę z ciastem o stałej jakości za każdym razem.

Ciasto nie jest zbyt wymęczone, co ma również odbicie w produkcie końcowym.

**Ciasto w maszynie może zawierać różne dodatki (ziarna, bekon, owoce, grzyby, itp.). Z chwilą skosztowania każdy jest zadowolony.**



W momencie ukończenia pracy z ciastem, piekarz może poświęcić czas na inne etapy produkcji.

Praca z **Paneotrad** jest mniej stresująca, gdyż gwarantuje udany wypiek.

Klient może znaleźć tradycyjne pieczywo przez cały czas.

**Paneotrad nie zastępuje tradycyjnej pracy piekarza, ale staje się drugim pracownikiem.**

Atutem jego jest to, że dostosowuje się do wyobraźni mistrza.

### Duża łatwość w użytkowaniu

Praca z **Paneotrad** odbywa się w dwóch etapach:

#### Wyrównywanie ciasta

W momencie wprowadzenia pojemnika do maszyny, blacha, na której jest ciasto, unosi się celem wyrównania powierzchni kęsa.

**Paneotrad** dostosowuje się automatycznie do gęstości ciasta, aby nie było poddawane nadmiernemu naciskowi (patent).

#### Przełożenie ciasta do formy

Druga faza pracy jednocześnie dzieli i formuje ciasto.

**Przy pomocy Paneotrad można otrzymać automatycznie 10 podziałów o długości 40 cm** lub w innym przypadku 6, 8 podziałów o długości 60 cm czy też 15 bloków o wymiarach 11 x 12 cm (wg wybranej matrycy).

**Paneotrad** może korzystać jednocześnie z 3 matryc.

Przy kombinacji elementów, można szybko otrzymać bułeczki, ciabaty i słodkie brioszki.

Wystarczy tylko ułożyć kęsy ciasta na taśmie i umieścić w piecu.

Kęsy wprowadzane są zimne do pieca.

**Wyrastają lepiej oferując dobrze wypieczone dodatki jak i piękną skórkę.**

### Etapy produkcji



praca z ciastem, mieszanie



spoczynek w komorze fermentacyjnej

## Wypieki na życzenie

Paneotrad pozwala na produkcję pieczywa wedle uznania.

W ciągu 1 minuty 10 s bagietki, bloki lub chleb są uformowane i gotowe do wypieku.

Unikając dzielenia, nadawania odpowiedniego kształtu poprzez nawarstwianie ciasta można zaoszczędzić do 30% czasu używając pojemników dzielących w maszynie Paneotrad.

Praca w piekarni jest dobrze zorganizowana.



Paneotrad



wypiek

## Paneotrad

nowy pomocnik piekarza

Charakterystyka ogólna

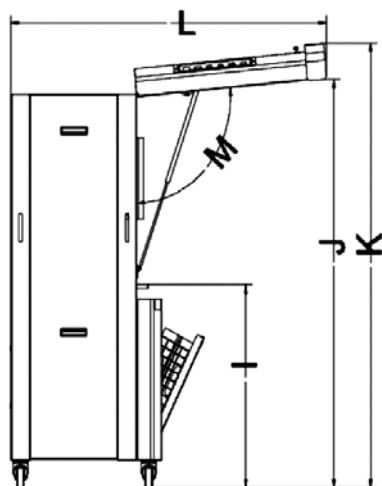
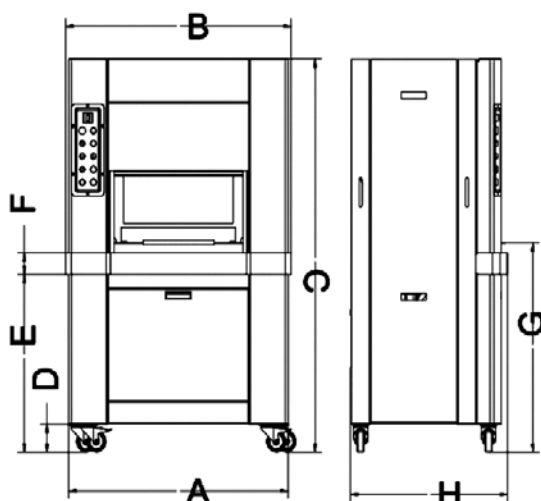
Moc

Waga wyposażenia standardowego

1 kW  
300 kg

Wymiary

A	B	C	D	E	F	G
1150 mm	1180 mm	1815 mm	130 mm	840 mm	100 mm	955 mm
H	I	J	K	L	M	
820 mm	940 mm	1880 mm	2050 mm	1630 mm	95°	



Zakres wagi mini-maxi dla pojemników 75mm lub 95mm wysokości

Pojedyncze cięcie	Wykrój	Wymiary kęsów	Użyty pojemnik	Waga min.	Waga max.
Matryca 1	10	57 mm x 375 mm	75 mm	250 g	400 g
			95 mm	250 g	450 g
Matryca 2	6	570 mm x 62.5 mm	75 mm	400 g	650 g
			95 mm	400 g	900 g
Matryca 3 (bloki)	15	115 mm x 125 mm	75 mm	150 g	270 g
			95 mm	150 g	450 g
Matryca 4	8	570 mm x 47 mm	75 mm	300 g	675 g
			95 mm	300 g	850 g
Matryca 5	24	142.5 mm x 62.5 mm	75 mm	100 g	160 g
			95 mm	100 g	300 g
Matryca 6	8	71.5 mm x 375 mm	75 mm	300 g	525 g
			95 mm	300 g	625 g
Matryca 7	12	47.5 mm x 375 mm	75 mm	200 g	333 g
			95 mm	200 g	400 g
Matryca 8 (bloki)	12	142.5 mm x 125 mm	75 mm	200 g	333 g
			95 mm	200 g	600 g
Matryca 9	4	142.5 mm x 375 mm	75 mm	600 g	1000 g
			95 mm	600 g	1800 g
Matryca 10	24	48 mm x 188 mm	75 mm	100 g	166 g
			95 mm	100 g	300 g
Podwójne cięcie					
Matryca 1+2	60	57 mm x 62.5 mm	75 mm	40 g	65 g
			95 mm	40 g	90 g
Matryca 2+3	30	115 mm x 62.5 mm	75 mm	75 g	130 g
			95 mm	75 g	225 g