



Nouveau



# Paneotrad

## Utilisation

Paneotrad est une machine conçue à l'origine pour la fabrication des pains de tradition. Elle s'adapte aujourd'hui à la plupart des panifications dans lesquelles la priorité est donnée à la recherche d'un alvéolage relativement irrégulier.

Révolutionnaire dans son concept, l'utilisation de Paneotrad respecte la structure de la pâte, sans le dégazage ni le recours aux opérations stressantes que constituent la division et le façonnage traditionnels. La mie ainsi obtenue est charpentée, plus résistante, tout en restant souple, élastique et d'une saveur remarquable.

**Process de fabrication** se résume en 4 phases:

- Le pétrissage
- La mise en bac de la pâte et le repos en chambre de fermentation à 2° durant 24 à 72 heures
- L'opération de moulage/formation en pâtons par Paneotrad
- Enfin la dépose des pâtons sur l'enfourneur et la cuisson

Un plateau égaliseur et une matrice de 10 empreintes de longueur 400 mm sont montés en standard. Paneotrad peut également être équipé de 2 autres matrices (voir pages suivantes).

### Durée du cycle :

Simple découpe : 75 secondes  
Double découpe : 124 secondes

## Construction

### Paneotrad

- Livré en standard avec un démouleur, 3 bacs de découpe et une matrice 10 empreintes de 400 mm
- Monté sur 4 roulettes pivotantes
- Colonnes d'angles, cadres portillons et entretoises en inox
- Panneaux d'habillage en tôle prélaquée
- Matrices et bac de découpe en plastique contact alimentaire PEHD

- Portillon d'accès transparent et équilibré
- Programme pâte douce/pâte dure
- Commutateur choix des matrices et des combinaisons (double découpe).
- Automatisation par automate
- Tension d'alimentation Tri 400V + N + T 50hz

### Accessoires disponibles :

#### ■ Démouleur

Livré en standard avec paneotrad, il permet le démoulage du bac de découpe.

#### ■ Servante équipée du farineur

La servante équipée du farineur est l'accessoire indispensable pour la mise en bac de la pâte. A hauteur ergonomique, ce farineur répand de la farine régulièrement sur le fond des bacs, évitant tout collage.

- Dessus en inox ou en hêtre
- Bâti en inox sur 4 roulettes dont 2 à blocage
- 2 X 5 étages à glissières pour bacs

#### ■ Servante pour démouleur et rangement 5 bacs

- Bâti en inox sur 4 roulettes dont 2 à blocage,
- Dessus en inox adapté pour la fixation du démouleur
- 1 X 5 étages à glissières pour bacs

Conforme aux normes 

### Référence Modèle standard

50213007 Paneotrad + 3 bacs + démouleur + matrice « 10 x 400 »

### Accessoires

Nous consulter



32, route de Wolfisheim - F-67810 Holtzheim  
Tél : 33 (0)3.88.78.00.23 - Fax : 33 (0)3.88.76.19.18  
www.bongard.fr - bongard@bongard.fr