

Paneotrad®



Caractéristiques

- Durée du cycle :
- Durée indicative entre le démarrage de cycle (action bouton vert) et la fin du travail (voyant vert éteint)
- Egalisation + simple découpe : 48 s
- Simple découpe : 30 s
- Egalisation + double découpe : 76 s
- Double découpe : 67 s
- Egalisation : 22 s

Les avantages

- Gain de temps dans le process de fabrication
- Production « juste à temps »
- Qualité de pain exceptionnelle
- Grande variété de formes:
 - 30 matrices disponibles
 - plus de 60 formes réalisables
- Utilisation simple et ergonomique
- Favorise la polyvalence du personnel
- Meilleure qualité de vie au travail
- Compact, trouve sa place dans les fournils les plus exigus
- Nettoyage facile
- Forte limitation de la propagation des poussières de farine
- Sécurité audité par un organisme indépendant

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'une structure de mie très alvéolée. 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.

Paneotrad® est une machine simple et polyvalente qui offre des solutions de travail multiples tant dans la diversité des formes des produits confectionnés que dans le procédé de fabrication du pain

Avec le modèle Paneotrad®EvO, la variété des formes de produit est encore accrue puisque l'utilisateur peut changer lui-même très rapidement les matrices du porte-outil.

Principe de fonctionnement

L'utilisateur commence par positionner le « bac de découpe » qui contient la pâte (préalalement stockée en bac à 4°C pendant 24 à 72h) à l'intérieur de Paneotrad®. Il sélectionne ensuite le mode de travail souhaité : fromage, ou simple égalisation. (Un 3ème mode « nettoyage » est possible)

Avant de lancer le cycle de travail, l'utilisateur choisit la combinaison des découpes parmi les 6 possibilités offertes par les 3 matrices qui équipent le porte-outil et détermine la pression d'égalisation à appliquer sur la pâte : « pâte dure », « pâte douce » ou « pas d'égalisation ».

A la fin du cycle de travail de Paneotrad®, les pâtons mis en forme peuvent directement aller en cuisson.

Construction

Paneotrad® :

- Matrices, plateau et bac de découpe en matériau polymère apte au contact alimentaire
- 1 portillon d'accès transparent et équilibré, 1 fenêtre de visualisation des matrices
- Monté sur roulettes pivotantes
- Colonnes d'angles, cadres portillons et entretoises en inox
- Panneaux d'habillage en tôle peinte
- Panneau de contrôle électromécanique

Accessoires disponibles :

- Un démouleur permet le démoulage du bac de découpe à fond amovible (livré en standard)
- Une servante équipée d'un farineur avec en option une tablette rabattable
- Un support de rangement des matrices amovibles et des bacs de découpe à intégrer sur la machine ou en version murale
- Un farineur motorisé Paneodust pour un farinage uniforme et régulier, sans gaspillage de farine