



Paneotrad

Características

Duración del ciclo :

Igualado + corte simple	: 48 s
Corte simple	: 30 s
Igualado + corte doble	: 76 s
Corte doble	: 67 s
Igualado	: 22 s

Se computa desde el accionamiento del pulsador (inicio ciclo) hasta la realización final del trabajo, cuando parpadea el piloto verde (fin de ciclo)

Las ventajas

- Se gana tiempo en el proceso de fabricación
- Producción el directo: « just in time »
- Calidad de pan excepcional
- Gran variedad de formas:
 - 30 matrices disponibles
 - Más de 60 formas realizables
- Utilización simple y ergonómica
- Favorece la polivalencia del personal
- Mejora la calidad de vida en el trabajo
- Compacta, fácil de ubicar incluso en los obradores más pequeños
- Limpieza fácil
- Limita la propagación del polvo de harina en el ambiente
- Seguridad auditada por un organismo independiente

Utilización

Paneotrad® es una máquina concebida originalmente para la elaboración de pan tradicional. Se adapta en la mayoría de los obradores los cuales buscan una miga más alveolada. El concepto revolucionario de **Paneotrad®** respeta la estructura de la masa, sin desgasificarla, ni los recursos de las operaciones estresantes que constituyen la división y el moldeado tradicional. La miga presenta un volumen más grande y un alveolado generoso e irregular, según se quiera. Alveolos grandes, miga ligera, olor incomparable y una mejor conservación de los productos.

Paneotrad® es una máquina simple y versátil que ofrece multitud de soluciones, tanto en la diversidad de formas de los productos confeccionados cómo en el proceso de la elaboración del pan.

Con el nuevo modelo adicional, **Paneotrad®Evo**, la variedad de formas del pan es mayor, ya que el propio usuario puede intercambiar las matrices de forma fácil y rápida.

Principio de funcionamiento

El usuario empieza por colocar la « cubeta de división » que contiene la masa (previamente almacenada en la cubeta a 4° C desde 4 a 72 horas) en el interior de **Paneotrad®**. A continuación se selecciona el modo de trabajo deseado: igualado, corte y formado. Antes de iniciar el ciclo de trabajo, el usuario elige la combinación de los cortes entre las 6 posibilidades ofrecidas por las 3 matrices integradas y determinan la presión de igualado a aplicar sobre la masa: « masa dura », « masa hidratada » o, « sin igualado ». Al final del ciclo de trabajo de **Paneotrad®**, los pastones formados pueden ir directamente a la cocerse.

Construcción

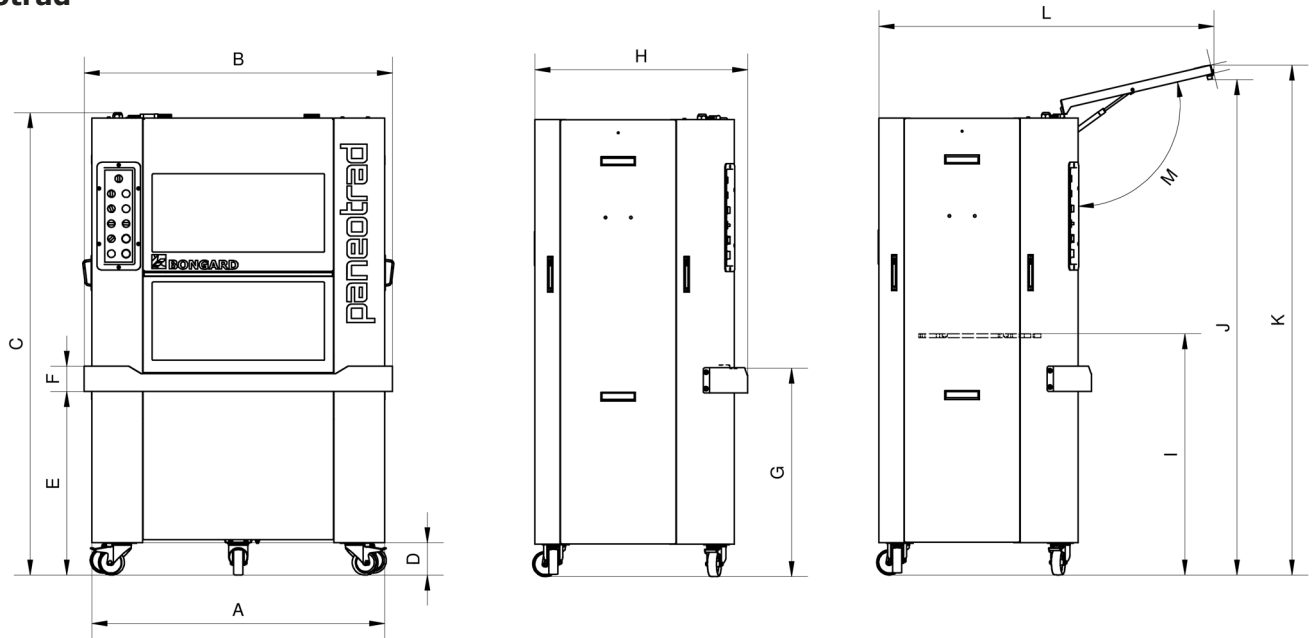
Paneotrad®:

- Las matrices, la cubeta de división construida en material de polímero apto para el contacto alimenticio
- 1 portón de acceso transparente
- 1 ventana de visualización de las matrices
- Montado sobre ruedas pivotantes
- Columnas, marcos y travesaños en inox
- Paneles de revestimientos en chapa pintada
- Panel de control electromecánico
- Tensión estándar: 400V Tri 50 hz

Accesorios disponibles

- **Un desmoldeador** permite el desmoldeado de la bandeja de corte (entregado en estándar).
- Equipado con un **enharinador y con una mesa abatible opcional**. El enharinador permite expandir la harina regularmente sobre toda la superficie de la bandeja.

Paneotrad



Características Generales

Modelo	Paneotrad®	Paneotrad® Evo
Potencia Eléctrica	1 kW	1 kW
Peso Neto	380 kg	425 kg

Dimensiones de Paneotrad® y Paneotrad® Evo

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

Dimensiones	Largo	Fondo	Alto
Carros para 1 cubeta por estante	530 mm	675 mm	1785 mm
Carros para 2 cubetas por estante	670 mm	810 mm	1788 mm
Mesa enharinadora con ala abierta	1625 mm	625 mm	857 mm
Mesa enharinadora con ala cerrada	1015 mm	625 mm	857 mm
Mesa enharinadora sin ala	920 mm	635 mm	857 mm
Mesa sin enharinador y sin ala	479 mm	623 mm	852 mm

Embalaje

	Modelo	Paneotrad®	Paneotrad® Evo	Carros	Mesas
Por tierra (embalaje de cartón o palet)	Ancho	1280 mm	1280 mm	675 mm	980 mm
	Largo	1040 mm	1040 mm	530 mm	750 mm
	Alto	2030 mm	2030 mm	1785 mm	1250 mm
	Peso	410 kg	410 kg	20 kg	60 kg
Por mar (caja de madera)	Modelo	Paneotrad®	Paneotrad® Evo	Carros	Mesas
	Ancho	1280 mm	1280 mm	775 mm	1080 mm
	Largo	1040 mm	1040 mm	775 mm	850 mm
	Alto	2030 mm	2030 mm	1850 mm	1400 mm
	Peso	410 kg	410 kg	40 kg	80 kg



c/Garbí, 18 Nave 3 (Pol.Ind. Can Volart)
 Parets del Vallès (Barcelona, España)
 Tif. 93 573 78 78 - Fax. 93 573 78 70
 www.bongard.es - info@bongard.es

Complementos Paneotrad

	Paneotrad® Pack	Paneotrad® Evo Pack
Configuración		
Paneotrad®	■	■
Matrices	Fijas	Intercambiables
Número de Matrices	3 a escoger	4 a escoger
Cubeta de división a escoger : 3 (fija o intercambiable)	■	■
Desmoldeador	■	■
Tensión de alimentación		
400V TRI+N+T 50Hz	■	■

Matrices (l x L : 570 x 375 mm)		
Matriz nº 1 : 10 piezas de 57 x 375 mm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Matriz nº 2 : 6 piezas de 570 x 62,5 mm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Matriz nº 3 : 15 piezas (5x3) de 114 x 125 mm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Matriz nº 4 : 8 piezas de 570 x 47 mm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Matriz nº 5 : 24 piezas (4x6) de 142,5 x 62,5 mm	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €
Matriz nº 6 : 8 piezas de 71,5 x 375 mm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Matriz nº 7 : 12 piezas de 47,5 x 375 mm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Matriz nº 8 : 12 piezas (4x3) de 142,5 x 125 mm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Matriz nº 9 : 4 piezas 142,5 x 375 mm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Matriz nº 10 : 24 piezas (12x2) de 47,5 x 187,5 mm	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €
Matriz nº 11 : 12 piezas (2x6) de 285 x 62,5 mm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Matriz nº 12 : 20 piezas (4x5) de 142,5 x 75 mm	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €
Matriz nº 13 : 8 piezas (4x2) de 142,5 x 187,5 mm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Matriz nº 14 : 32 piezas (4x8) de 142,5 x 46,8 mm	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €
Matriz nº 15 : 10 piezas (5x2) de 114 x 187,5 mm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Matriz nº 16 : 4 piezas (2x2) de 285 x 187,5 mm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Matriz nº 17 : 11 piezas de 52 x 375 mm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Matriz nº 18 : 6 piezas (3x2) de 190 x 187,5 mm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Matriz nº 19 : 15 piezas (3x5) de 190 x 75 mm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Matriz nº 20 : 12 piezas (6x2) de 95 x 187,5 mm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Matriz nº 21 : 18 piezas (3x6) de 190 x 62,5 mm	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €
Matriz nº 22 : 16 piezas (2x8) de 285 x 46,8 mm	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €
Matriz nº 23 : 24 piezas (6x4) de 95 x 94 mm	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €
Matriz nº 24 : 16 piezas (8x2) de 71,5 x 187,5 mm	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €
Matriz nº 28 : 25 piezas (5x5) de 114 x 75 mm	<input type="checkbox"/> €	<input type="checkbox"/> €
Matriz nº 36 : 4 piezas de 570 x 93,5 mm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Matriz nº 37 : 6 piezas de 95 x 375 mm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Matriz nº 38 : 3 piezas de 570 X 125 mm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Matriz nº 42 : 30 piezas de 114 x 125 X 169 mm Funciona únicamente con doble corte con la matriz nº3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Matriz nº 43 : 20 piezas de 114 X 187,5 X 219,5 mm Funciona únicamente con doble corte con la matriz nº15	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

■ Estándar / Opción / € Opción con coste añadido / ❖ No disponible

Accesorios Paneotrad:

Accesorios suplementarios	
Cubeta de división con fondo fijo	<input type="checkbox"/> €
Cubeta de división con fondo removible	<input type="checkbox"/> €
Mesa enharinadora inox con ruedas	<input type="checkbox"/> €
Mesa enharinadora inox con ruedas y sobre de haya	<input type="checkbox"/> €
Mesa enharinadora inox con ruedas y ala abatible	<input type="checkbox"/> €
Mesa sin enharinador	<input type="checkbox"/> €
Desmoldeador	<input type="checkbox"/> €
Cubeta de reposo 600x400x75 mm	<input type="checkbox"/> €
Cubeta de reposo 600x400x95 mm	<input type="checkbox"/> €
Cubeta de reposo 600x400x145 mm	<input type="checkbox"/> €
Tapa para cubeta de reposo	<input type="checkbox"/> €
Carro para 1 cubeta por piso (entrada a 400 mm)	<input type="checkbox"/> €
Carro para 2 cubetas por piso (entrada a 600 mm)	<input type="checkbox"/> €
Tela Fiberbac (hoja de fibra de vidrio para cubeta)	<input type="checkbox"/> €
Lámina de silicona	<input type="checkbox"/> €

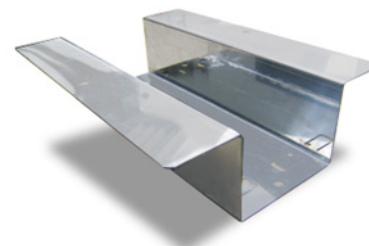
■ Estándar / Opción / € Opción con coste añadido / ❖ No disponible



Cubeta de reposo
600x400x145 mm



Cubeta de división



Desmoldeador



Mesa enharinadora inox
con ruedas



Mesa enharinadora inox
con ruedas
y sobre de haya



Mesa enharinadora inox
con ruedas y ala abatible



c/Garbí, 18 Nave 3 (Pol.Ind. Can Volart)
Parets del Vallès (Barcelona, España)
Tlf. 93 573 78 78 - Fax. 93 573 78 70
www.bongard.es - info@bongard.es