

Děličky těsta

PANEOTRAD® EVO

Paneotrad je plně automatická dělička těsta, která jako jediná na trhu zvládne plně automaticky rozdělit a tvarovat již nakytnuté těsto bez výrazného úbytku kypřících plynů. Tato výhoda umožňuje mísení těst jeden až dva dny před dělením. Těsto tak může kynout déle při nízkých teplotách, čímž se zvyšuje kvalita těst i bez použití zlepšujících přípravků. Díky této děličce dostává pekařské řemeslo jiný rozměr, jinou technologii provozu, kdy pekař nemusí chodit na noční směny, protože má těsto na ráno již připravené a může si ho odebírat dle potřeby. Výsledný tvar výrobku lze na poslední chvíli před pečením změnit dle potřeby, a to použitím různých tvarů dělicích forem, které je možné během dělicího cyklu snadno kombinovat.

JAKÝKOLIV DRUH TĚSTA

Paneotrad zvládne vyrovnat a rozdělit jakýkoliv druh těsta navážce od 1 do 6,5 kg a s hydratací od 50% do 85% podílu vody na hmotnost mouky. Je jedno jakou mouku použijete, může to být pšenice, jenom žito nebo i bezlepkové směsi. Všechny tyto těsta Paneotrad zvládne rozdělit a natvarovat s vysokou přesností a produktivitou až 60 cyklů za minutu.

STAČÍ DVĚ FÁZE

Paneotrad pracuje ve dvou fázích:

- 1) **Vyrovnaní těsta** - pro dělení a tvarování se nádoba s těstem vloží do stroje, plochá deska sestupuje k jemnému vyrovnaní těsta. Paneotrad se automaticky přizpůsobí hustotě těsta, které tak není pod zbytečně vysokým tlakem.
- 2) **Dělení těsta** - zvolená dělicí forma dělí a formuje těsto jedním pohybem. Speciálně navržené nože utahují těsto do obličejových hran a k samotnému řezu dojde až na spodní hraně těsta.

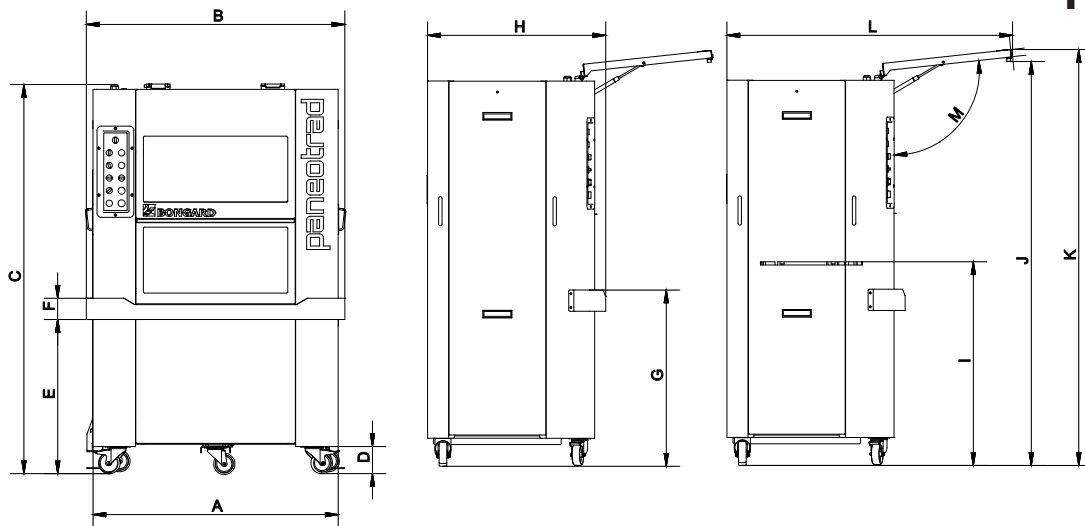
IHNED PO DĚLENÍ DO PECE

Jediné co zbývá, je vložení dílků těsta na sázecí zařízení a následné vložení do pece. Vložení studených dílků těsta do pece zapříčiní, že bude těsto dále kynout a budou se tvořit velké póry.



video

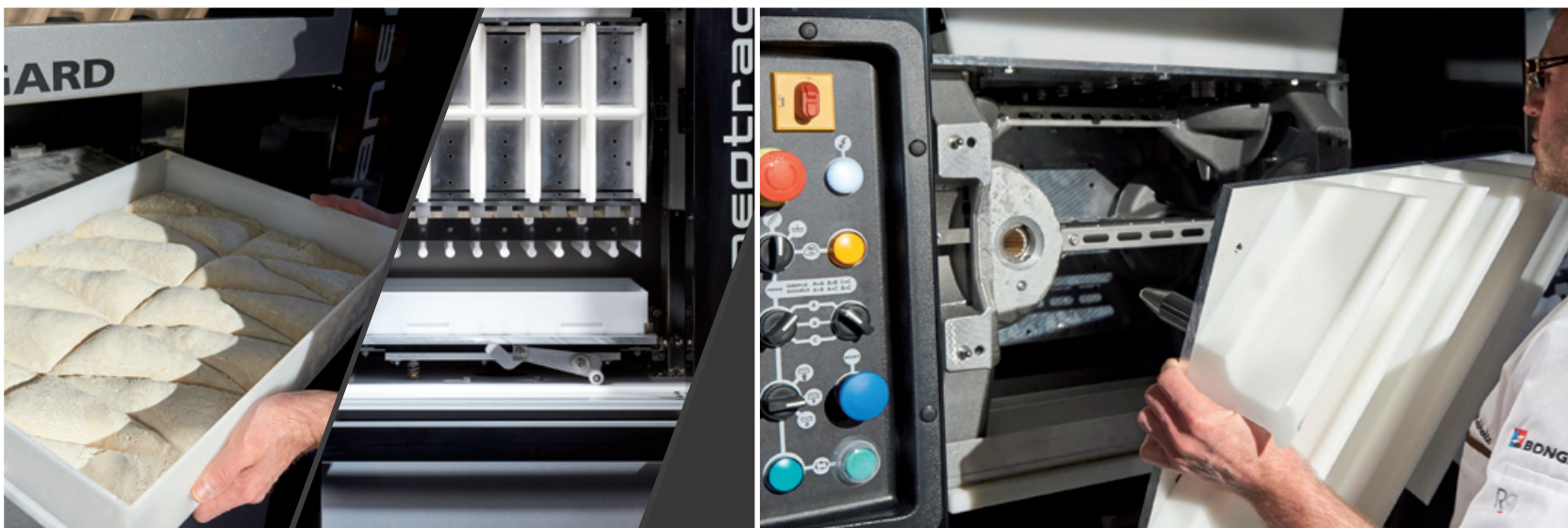
PANEOTRAD® EVO



Technická specifikace:

- napájení 400V/3PH/50Hz,
- příkon 1 kW,
- standardně dodáván přípo-
vací kabel bez vidlice.

Model	Uchycení dělicích forem	Dělicích forem součástí dodávky	Hmotnost (kg)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
Paneotrad®	fixované šrouby	3	380	1150	1215	1825	130	725	100	825	840	950	1960	2020	1320	105
Paneotrad® Evo	snadno měnitelné	4	425													



PANEOTRAD® příslušenství - dělicí formy

Ať už budete vyrábět bagety, ciabatty, čtyřhránky nebo klasický chléb, s děličkou Paneotrad nadělíte jakýkoliv druh těsta včetně velkých přísad, jako jsou olivy, slanina, sýr apod.

Dělicí forma 1



Dělicí forma 2



Dělicí forma 15



Lze kombinovat 2 různé formy - např.: forma 1 + forma 2:



kruhová forma #44





#1 • 10 ks • 57 x 375 mm



#2 • 6 ks • 570 x 62 mm



#3 • 15 ks • 114 x 125 mm



#4 • 8 ks • 570 x 47 mm



#5 • 24 ks • 142 x 62 mm



#6 • 8 ks • 71 x 375 mm



#7 • 12 ks • 47 x 375 mm



#8 • 12 ks • 142 x 125 mm



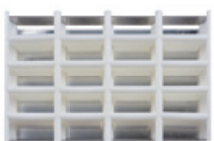
#9 • 4 ks • 142 x 375 mm



#10 • 24 ks • 47 x 187 mm



#11 • 12 ks • 285 x 62 mm



#12 • 20 ks • 142 x 75 mm



#13 • 8 ks • 142 x 187 mm



#14 • 32 ks • 142 x 47 mm



#15 • 10 ks • 114x187 mm



#16 • 4 ks • 285 x 187 mm



#17 • 11 ks • 52 x 375 mm



#18 • 6 ks • 190 x 187 mm



#19 • 15 ks • 190 x 75 mm



#20 • 12 ks • 95 x 187 mm



#21 • 18 ks • 190 x 62 mm



#22 • 16 ks • 285 x 47 mm



#24 • 16 ks • 71 x 187 mm



#36 • 4 ks • 570 x 93 mm



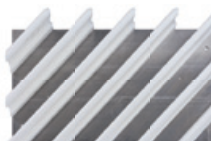
#37 • 6 ks • 95 x 375 mm



#38 • 3 ks • 570 x 125 mm



#41 • 6 ks • 285 x 125 mm



#42 • 30 ks • 114x125x169



#43 • 20 ks • 114x187x219



#44 • 15 ks • Ø95-110 mm



#45 • 25 ks • Ø75-90 mm

Pro trojúhelníkový tvar je forma #42 určena pro kombinaci s formou #3

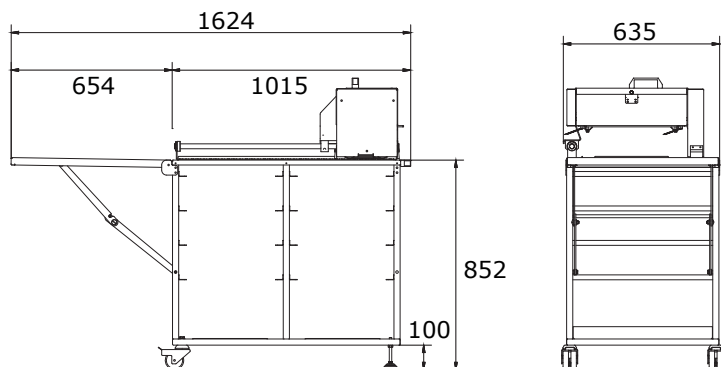
Pro trojúhelníkový tvar je forma #43 určena pro kombinaci s formou #15

Hmotnost dílků počítejte jako podíl hmotnosti těsta v nádobě (1-6,5 kg) a počtu dílků.

PANEOTRAD® příslušenství - pomoučovače

Mobilní pomoučovací stůl

- z nerezové oceli, ručním posunováním zleva doprava dochází k otáčení kartáče v násypce a tím k rovnoměrnému pomoučení dělicí nádoby tak, aby se v děličce těsto nepřilepilo. K dispozici s praktickým sklápěcím stolem nebo bez něj.



PANEODUST - motorizovaný pomoučovač

- k pomoučování dochází automaticky při ručním vkládání dělicí nádoby a zasunování pod pomoučovací zásobník. 2 senzory, přední a zadní pro začátek a konec pomoučování, napájení 230V/1PH/50Hz, z nerezové oceli, průhledné okýnko pro kontrolu množství mouky v zásobníku.

