



TRADIRECORD PRE20-TRADI Cuve rectangulaire



Diviseuse PRE20 ou PRE10/20 :

- Système de grilles interchangeables

Support de grille sur amortisseurs (breveté) pour une meilleure finition du formage du pain et une plus grande fiabilité mécanique.

- Kit "Faible Emission de Farine"

Homologué par le LEMPA, conforme au cahier des charges de l'Assurance maladie Risques professionnels. **Comprend le kit anti-projection de farine et le couvercle anti-adhérent.**

- Réglage pression Tradirecord
- Bac de fleurage
- Support rangement de grille

TRADIRECORD PRE20 sans grille, ni plateau de tassage

TRADIRECORD PRE10/20 (bi-coupe) sans grille, ni plateau de tassage

PLATEAUX DE TASSAGE *

- Plateau de tassage Thermo Plastique Alimentaire
- Plateau de tassage alu
- Tapis silicone pour plateau plastique ou alu
- Feutre pour plateau alu

* Avec des grilles plastique, utiliser un tapis silicone sur un plateau plastique ou alu.

Avec des grilles inox, utiliser un feutre sur un plateau alu.

OPTION

- Support rangement de grille supplémentaire

Kit pour PRE standard destiné à évoluer en TRADIRECORD

Ce kit, facultatif mais recommandé, s'adresse aux diviseuses PRE standards qu'il est prévu d'équiper dans un second temps d'un système de grilles interchangeables Tradirecord. Il comprend le couvercle anti-adhérent et le kit anti-projection de farine (option FEF), le réglage de pression et la cartérisation latérale en deux parties pour la fixation future du système Tradirecord.

Système de grille interchangeable TRADIRECORD (breveté)

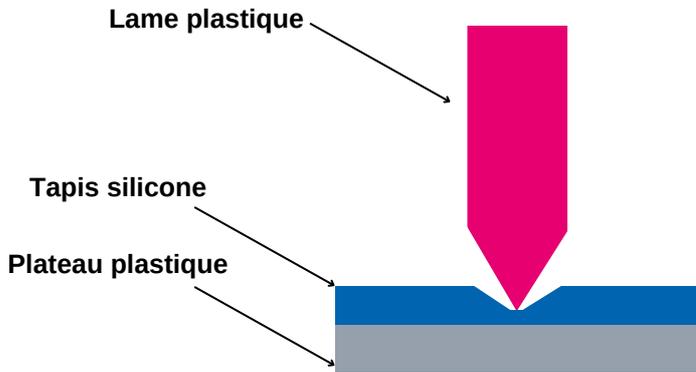
Normes UL/CSA - ETL label, nous consulter**



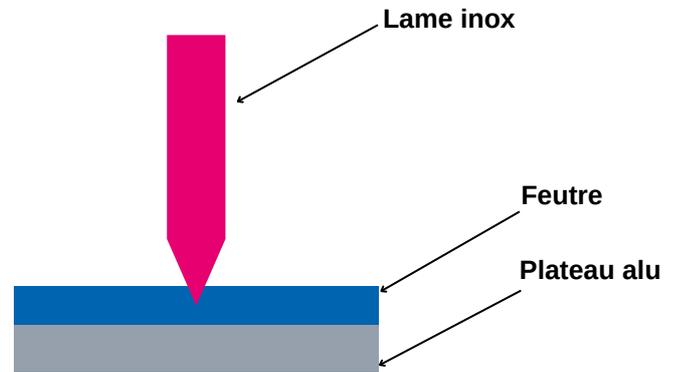
BV Cert. 6016772

Grilles à lames plastiques ou inox ? Avec quel plateau ?

Le choix dépend de l'aspect voulu :



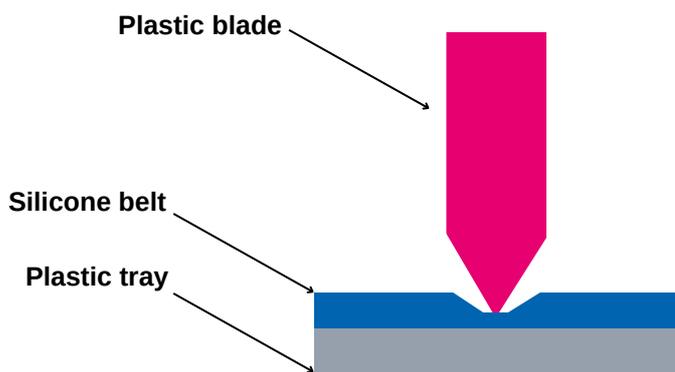
- Avec le tapis silicone, vous aurez une soudure parfaite, idéale pour les baguettes très hydratées.
- La lame, en thermoplastique alimentaire Kömadur, profilée en V, pince la pâte, en s'encastrant dans le tapis en silicone puis la soude comme le ferait la main du boulanger.



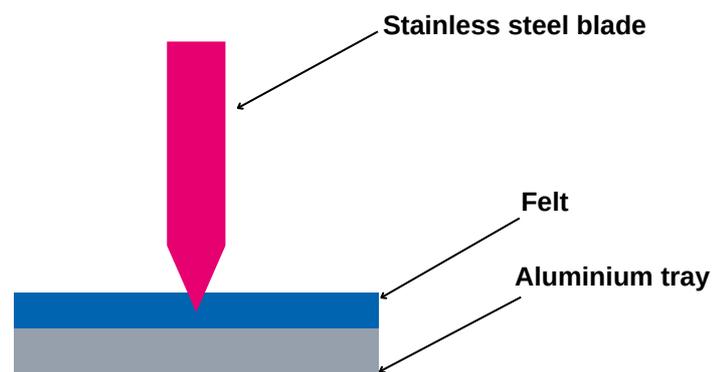
- La lame inox coupe, de façon nette la pâte qui reste ouverte sur le côté.
- Recommandée pour les grilles qui ont beaucoup d'intersections de lames, notamment celles pour petits pains.

Plastic or stainless steel blade grids ? Which tray ?

The choice depends on the aspect you want :

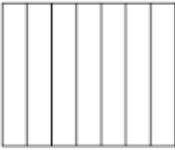
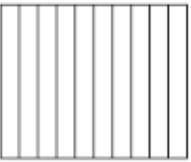
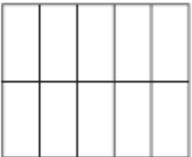
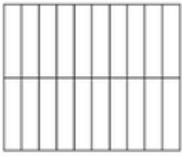
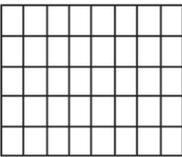
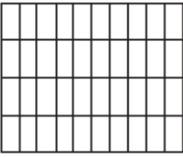
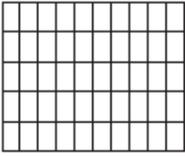
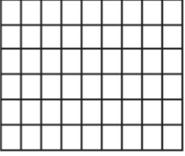
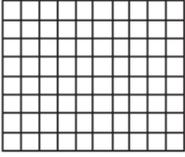


- The silicone belt gives you a perfect weld seam, ideal for very wet baguettes.
- The blade, made of Kömadur food grade thermoplastic, V-shaped, pinches the dough, embedding itself in the silicone belt and welds it just like the baker's hand would do.



- The stainless steel blade cuts, neatly slicing the dough that remains open on the side.
- Recommended for grids with several intersections of blades, especially those for rolls.

GRILLES INTERCHANGEABLES TRADIRECORD
TRADIRECORD INTERCHANGEABLE GRIDS

<i>Caractéristiques Specifications</i>		<i>Dimensions</i>
7 pains 7 breads (7x1)		68x400 mm 720 g
9 baguettes (9x1)		53x400 mm 550 g
10 baguettes (10x1)		48x400 mm 500 g
10 sandwichs (5x2)		96x200 mm 500 g
20 sandwichs (10x2)		48x200 mm 250 g
40 petits pains 40 rolls (8x5)		60x80 mm 125 g
40 petits pains 40 rolls (10x4)		48x100 mm 125 g
50 petits pains 50 rolls (10x5)		48x80 mm 125 g
54 petits pains 54 rolls (9x6)		53x67 mm 90 g
80 petits pains 80 rolls (10x8)		48x60 mm 65 g