

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**

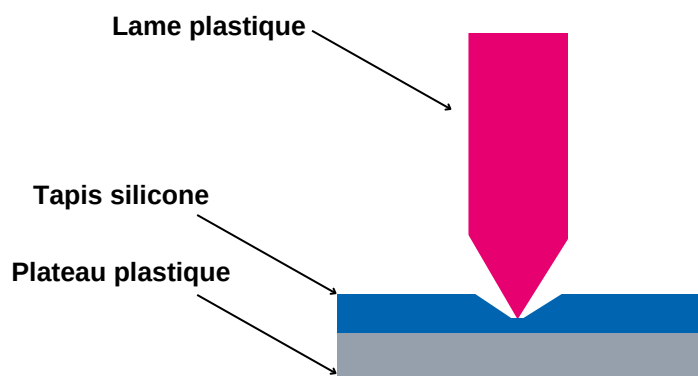
Ce kit, facultatif mais recommandé, s'adresse aux diviseuses PRE standards qu'il est prévu d'équiper dans un second temps d'un système de grilles interchangeables Tradirecord. Il comprend le couvercle anti-adhérent et le kit anti-projection de farine (option FEF), le réglage de pression et la cartérisation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

**Système de grille interchangeable TRADIRECORD (breveté)**

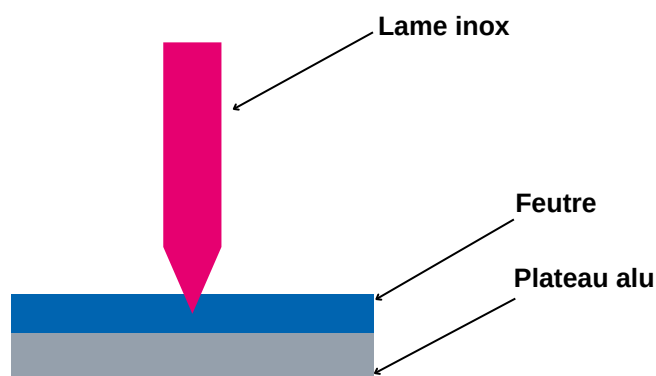
**Normes UL/CSA - ETL label\*\*, nous consulter**

## Grilles à lames plastiques ou inox ? Avec quel plateau ?

Le choix dépend de l'aspect voulu :



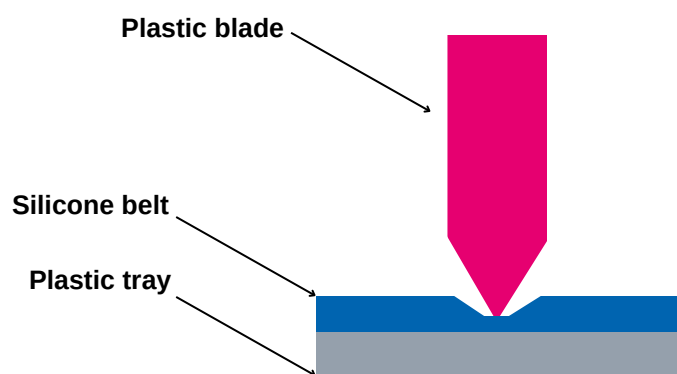
- Avec le tapis silicone, vous aurez une soudure parfaite, idéale pour les baguettes très hydratées.
- La lame, en thermoplastique alimentaire Kömadur, profilée en V, pince la pâte, en s'encastrant dans le tapis en silicone puis la soude comme le ferait la main du boulanger.



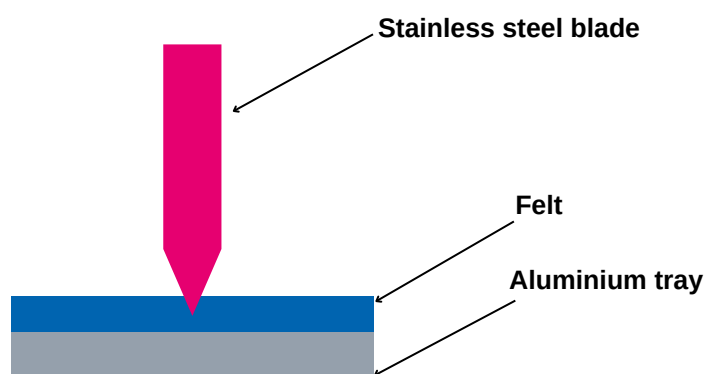
- La lame inox coupe, de façon nette la pâte qui reste ouverte sur le côté.
- Recommandée pour les grilles qui ont beaucoup d'intersections de lames, notamment celles pour petits pains.

## Plastic or stainless steel blade grids ? Which tray ?

The choice depends on the aspect you want :



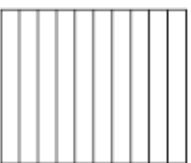
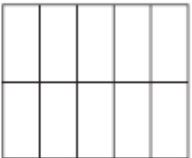
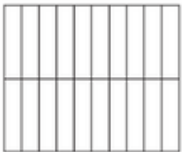
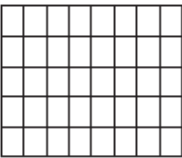
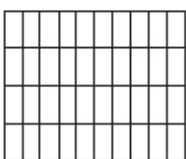
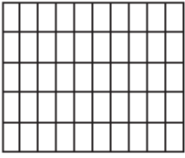
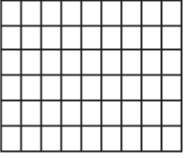
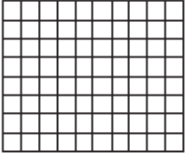


- The silicone belt gives you a perfect weld seam, ideal for very wet baguettes.
- The blade, made of Kömadur food grade thermoplastic, V-shaped, pinches the dough, embedding itself in the silicone belt and welds it just like the baker's hand would do.



- 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