

# DIVISEUSE - FORMEUSE TRADIRECORD

## La polyvalence à votre service

- Une diviseuse rectangulaire classique pour produire des pâtons qui seront façonnés après détente.
- Une formeuse destinée à réaliser, grâce à ses grilles interchangeables, des pains de tradition non façonnés, de présentations et de saveurs différentes, prêts à cuire.
- Une tasseuse à gras pour étaler du beurre ou de la pâte destinée aux viennoiseries.



## Une diviseuse rectangulaire PRE20, PRE10/20 ou PRE20/40 équipée en série :



Support de grille sur amortisseurs

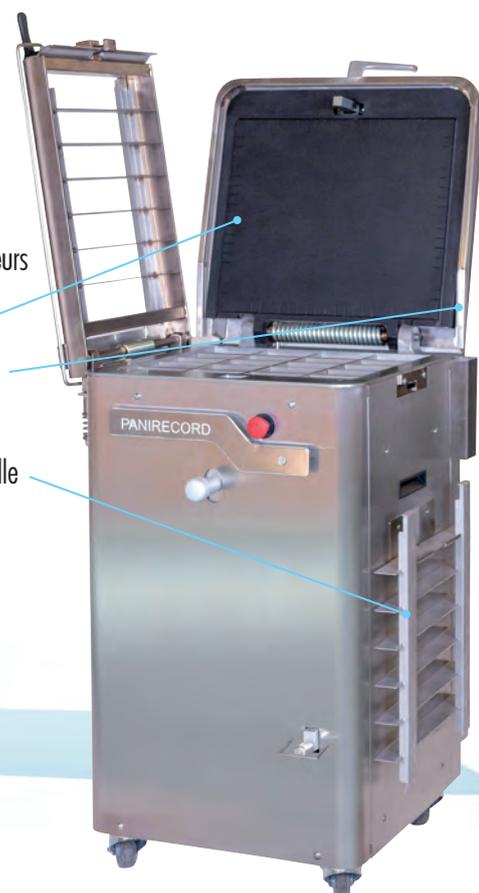
Couvercle anti-adhérent

Kit anti-projection de farine

Réglage pression

Support de rangement de grille

Bac de fleurage



**Support de grille monté sur amortisseurs**

**Système breveté** pour une meilleure finition du formage du pain et une plus grande fiabilité mécanique.



### Couvercle anti-adhérent

pour moins de collage et donc moins de fleurage des pâtes très hydratées.



### Kit anti-projection farine

(Kit APF) La farine projetée lors du tassage est collectée dans le profilé inox périphérique et récupérée dans des boîtes à l'ouverture du couvercle.



### Réglage pression

pour le meilleur compromis entre respect de la pâte et étalement (dégazage).



### Rangement de grille

Support de rangement possible sur chaque côté de la Tradirecord (1<sup>er</sup> de série, 2<sup>nd</sup> en option).



### Bac de fleurage

Bac de fleurage encastré sur son support amovible.



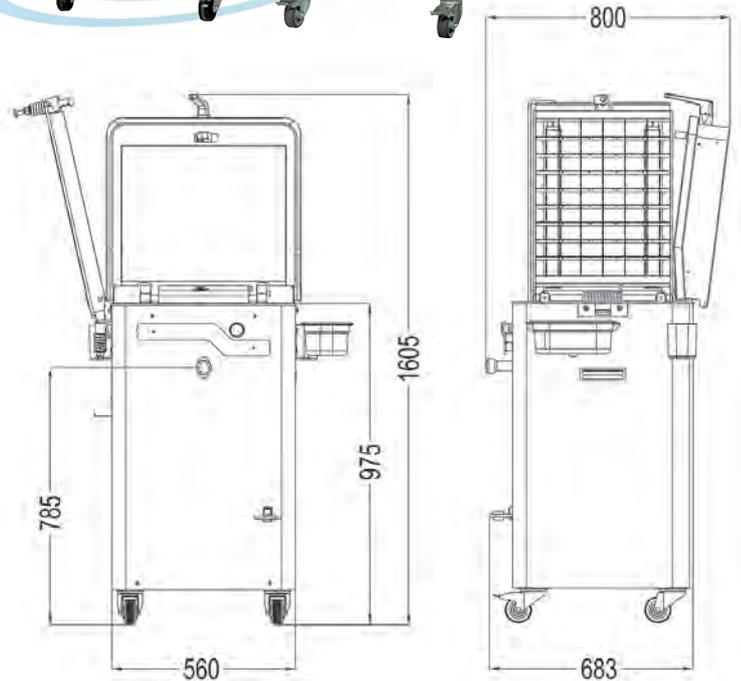
### Habillage inox

(option)

## Meuble Tradirecord

Meuble inox à 9 étagères, pour ranger grilles et plateaux de tassage. Il s'accroche à la diviseuse-formeuse, est équipé d'un plateau en hêtre sur lequel on glisse le plateau de tassage et les pâtons formés.

### Echelle 15 étagères

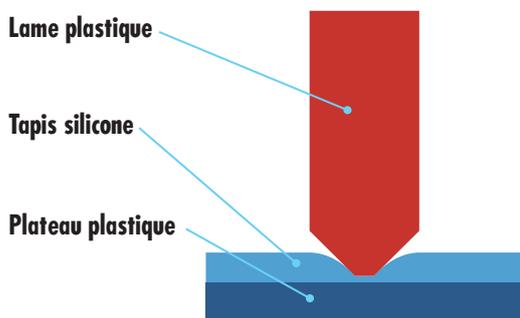


CARACTERISTIQUES	PRE20	PRE10/20	PRE20/40
Dimensions cuves ( L x P x H )	480 x 400 x 130 mm		
Capacité cuves	16 kg / 25 litres		
Nombre de divisions	20	10 et 20	20 et 40
Taille des divisions	120 x 80 mm	240 x 80 et 120 x 80 mm	120 x 80 et 60 x 80 mm
Poids des pâtons	200 à 800 g	200 à 1600 g	200 à 800 g
Puissance moteur	1.5 kW - 3 x 208/230/400 V - 50/60 Hz		
Niveau sonore	< 70 dB(A)		
Poids net	203 kg	233 kg	238 kg

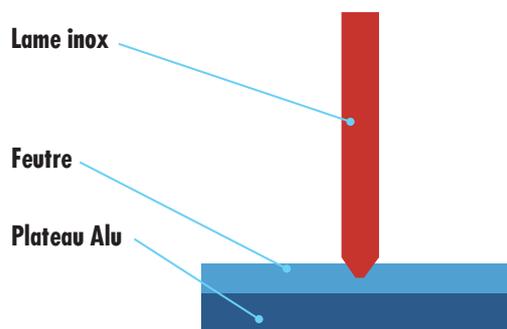
# GRILLES TRADIRECORD

## Grilles à lames plastique 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 silicone, et la soude comme le ferait la main du boulanger.



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



Grille plastique 7 x 1



Grille plastique 1 x 8

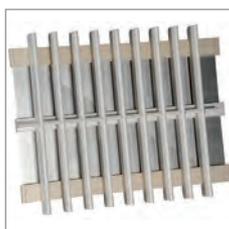


Grille inox 10 x 1

		Dim. pâtons	Poids maxi	Plastique	Inox
4 pains (4 x 1)		120 x 400 mm	1200 g	●	●
5 pains (5 x 1)		96 x 400 mm	1000 g	●	●
<b>5 pains (1 x 5) 480</b>		<b>80 x 480 mm</b>	<b>1000 g</b>	●	
6 pains (6 x 1)		80 x 400 mm	830 g	●	●
6 pavés (3 x 2)		160 x 200 mm	830 g	●	●
7 pains (7 x 1)		68 x 400 mm	720 g	●	●
8 pains (8 x 1)		60 x 400 mm	625 g	●	●
<b>8 baguettes (1 x 8) 480</b>		<b>50 x 480 mm</b>	<b>625 g</b>	●	
8 pavés (4 x 2)		120 x 200 mm	625 g	●	●
9 baguettes (9 x 1)		53 x 400 mm	550 g	●	●
10 baguettes (10 x 1)		48 x 400 mm	500 g	●	●
10 sandwichs (5 x 2)		96 x 200 mm	500 g	●	●
12 baguettes (12 x 1)		40 x 400 mm	420 g	●	●



**Grille plastique 5 x 2**



**Grille inox 10 x 2**



**Grille plastique 10 x 2**



**Grille inox 8 x 4**



**Grille inox 10 x 5**

		<i>Dim. pâtons</i>	<i>Poids maxi</i>	<i>Plastique</i>	<i>Inox</i>
12 sandwichs (6 x 2)		80 x 200 mm	420 g	●	●
12 pavés (4 x 3)		120 x 133 mm	420 g	●	●
14 sandwichs (7 x 2)		68 x 200 mm	360 g	●	●
15 pavés (5 x 3)		96 x 133 mm	335 g	●	●
16 sandwichs (8 x 2)		60 x 200 mm	315 g	●	●
16 pavés (4 x 4)		120 x 100 mm	315 g		●
18 pains (6 x 3)		80 x 133 mm	280 g	●	●
18 sandwichs (9 x 2)		53 x 200 mm	280 g	●	●
20 sandwichs (10 x 2)		48 x 200 mm	250 g	●	●
20 petits pains (5 x 4)		96 x 100 mm	250 g		●
24 petits pains (6 x 4)		80 x 100 mm	210 g		●
30 petits pains (6 x 5)		80 x 80 mm	170 g		●
30 petits pains (10 x 3)		48 x 133 mm	170 g	●	●
32 petits pains (8 x 4)		60 x 100 mm	160 g		●
40 petits pains (8 x 5)		60 x 80 mm	125 g		●
40 petits pains (10 x 4)		48 x 100 mm	125 g		●
48 petits pains (8 x 6)		60 x 67 mm	100 g		●
50 petits pains (10 x 5)		48 x 80 mm	100 g		●
54 petits pains (9 x 6)		53 x 67 mm	90 g		●
80 petits pains (10 x 8)		48 x 50 mm	65 g		●