



## LAS DIVISORAS Y FORMADORAS

### Una gamma muy extensa

- Redonda, cuadrada, rectangular, encontrará la forma de cuba que más convenga a sus bandejas y a sus costumbres de trabajo.
- ¿10, 12, 16, 20, 24, 40, 48 o 80 divisiones?  
¿ Monocorte o doble corte ?
- Una abanico incomparable de posibilidades, y mucho más con la formadoras Tradirecord y sus rejillas intercambiables.
- Cubas de gran capacidad para una productividad mayor en un espacio muy reducido.

### Prestaciones que satisfacen su elevado nivel de exigencia

- Cuchillas biseladas para un corte de la masa limpio.
- El revestimiento antiadherente de la tapadera (opcional), las talochas de plástico y la calidad de la superficie de la cuba contribuyen a un menor pegado y enharinado.
- Mejor reparto de la masa y evacuación del aire optimizada mediante la colocación de los orificios de respiración, ranuras por las cuales se escapa el aire comprimido por la presión, regularmente situados en la periferia de la tapa. Colocados sobre la cuba, más que sobre la tapa, los orificios se atascan menos, y las maniobras de la tapa hacen caer los depósitos de masa en la cuba.
- El perímetro liso de la cuba se limpia con un simple gesto de la mano.



Nueva Tradirecord

#### Simples y cómodas de utilizar

para mantener unas buenas condiciones de trabajo.

#### Fáciles de limpiar

para respetar al máximo la higiene alimentaria sin perder eficacia.

#### Personalizadas, «a la medida»

con numerosas opciones disponibles.

#### Construidas para durar



BV Cert. 6016772

*El sello de calidad «Origine France Garantie» asegura la trazabilidad del producto para los consumidores. Esto es sinónimo de una fabricación principalmente hecha en Francia.*

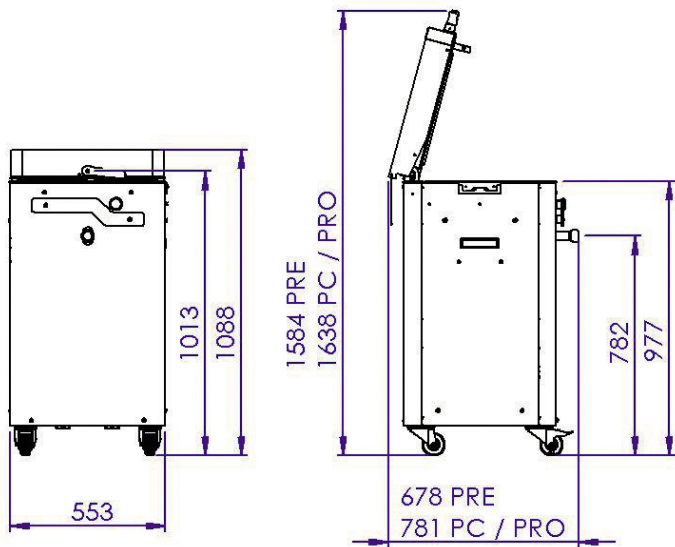


PRE 20  
rectangular

PC20  
cuadrada

PRO 20  
redonda

# LAS DIVISORAS Y FORMADORAS



## Simple y cómodas de utilizar

- Una única palanca de mando : prensa, división, subida y bajada de las cuchillas y del fondo de la cuba. Una mano en la palanca, la otra sobre el asa de la tapa : simple y eficaz.
- Altura del plan de trabajo adaptada a la manutención de las bandejas de masa. La profundidad reducida de la divisora hace que el asa de la tapa sea más accesible en posición abierta para una mayor comodidad de trabajo.
- El grupo hidráulico funciona únicamente cuando la palanca de mando se acciona lo que crea un entorno más silencioso.
- El kit anti-proyección de harina (opcional) aprisiona la harina expulsada durante la prensa y la recupera, limpia, en contenedores laterales.

## Fáciles de limpiar

- La cuba y la tapa son de aluminio, las talochas de plástico y las cuchillas de acero inoxidable, para respetar al máximo la higiene alimentaria.
- La salida automática de las cuchillas permite su limpieza en todo momento y sin problema.
- Desmontar los cárteres laterales de divisoras rectangulares o cuadradas para limpiar el interior de la máquina es muy rápido. Basta una moneda para destornillar dos cierres de cuarto de vuelta y de levantar el cárter por el puñado empotrado.
- El interior de la divisora es muy accesible para las herramientas de limpieza. La bandeja de empuje de las talochas está cubierta de un plástico antiadherente para facilitar su limpieza.



PRE



PC

## Construidas para durar

- La cuba, la tapa, el portacuchillas... están fabricados con una aleación de aluminio.
- El grupo hidráulico está sobredimensionado y su funcionamiento depende de una palanca de mando para menor desgaste y consumo eléctrico.
- La parte mecánica está protegida de la corrosión de la sal : pintura cocida al horno en la carrocería y en el gato de soporte, protección plástica de la bandeja de empuje de las talochas, piezas tratadas con productos anticorrosión.
- Una concepción probada, sin elementos electrónicos, para una fiabilidad máxima.

# NUEVA TRADIRECORD

## La polivalencia por excelencia

- Una divisora rectangular que le permite obtener masas cocidas como tal en pequeños panes o en forma de barras (baguettes) tras el reposo.
- Una formadora destinada a fabricar, gracias a su rejilla lateral intercambiable, panes tradicionales, con presentación o sabores diferentes y listos para cocer.
- Una prensadora de grasa para mantequilla o la masa destinada a la bollería.

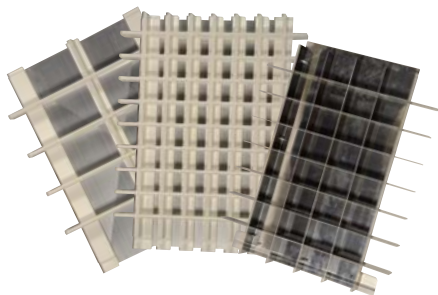
### Una divisora rectangular estándar PRE20 o doble corte PRE10/20 equipada :

- **Soporte de rejilla plegable colocado sobre amortiguadores, para dar mejor forma al pan (patentado).**
- Tapa antiadherente.
- Reglaje de presión para el mejor compromiso entre respeto de la masa y una buena extensión (desgasificación).
- Kit anti-proyección de harina.
- Bandeja para el enharinado.
- Soporte para ordenar las rejillas.
- Rejillas plásticas o acero inoxidable que hay que escoger entre más de 25 configuraciones (ver las más escogidas página siguiente).
- Bandeja de transferencia de masa lista para cocer.



*Carcasa inoxidable opcional*

¿ Rejillas de hojas de plástico o acero inoxidable ?  
¿ Qué bandeja ? Depende de lo que usted desee.

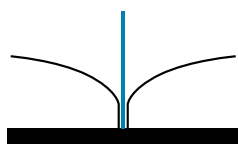


• La hoja de plástico pincha la masa y la sella como lo haría la mano del panadero.

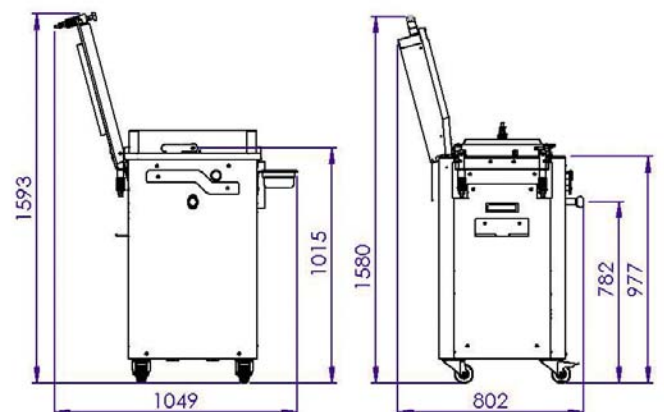





Hoja de silicona sobre bandeja plástica o aluminio

• La hoja inoxidable corta, parte la masa que queda abierta en el lateral.



Bandeja aluminio o fieltro de lana sobre bandeja acero inoxidable

















CUBA	CAPACIDAD	MODELOS	DIVISIONES	TAMAÑO DE LAS DIVISIONES en mm	PESO DE LAS MASAS
 rectangular 48 x 40 x 13 cm 25 litros 4 a 16 kg	PRE20	20	120 x 80	200 g a 800 g	
	PRE40	40	80 x 60	100 g a 400 g	
	PRE80	80	60 x 40	50 g a 200 g	
	PRE10/20	10/20	240/120 x 80	200 g a 1,6 kg	
	PRE20/40	20/40	120/60 x 80	100 g a 800 g	
	PRENSADORA				
 cuadrada 48 x 48 x 13 cm 30 litros 5 a 20 kg	PC10	10	240 x 96	500 g a 2 kg	
	PC12	12	160 x 120	400 g a 1,6 kg	
	PC16	16	120 x 120	300 g a 1,25 kg	
	PC20	20	120 x 96	250 g a 1 kg	
	PC24	24	120 x 80	200 g a 800 g	
	PC40	40	96 x 60	100 g a 500 g	
	PC12/24	12/24	160/80 x 120	200 g a 1,6 kg	
	PC24/48	24/48	120/60 x 80	100 g a 800 g	
	PRENSADORA				
 redonda Ø 49,5 x 13 cm 30 litros 5 a 20 kg	PRO20	20		250 g a 1 kg	

## Opciones y accesorios















- Tapa anti-adherente
- Kit anti-proyección de harina
- Carcasa inoxidable
- Reglaje de presión
- Bandeja de transferencia de aluminio o plástico, con o sin hoja de silicona
- Bandeja para el enharinado
- Bandeja de plástico para masas y escalera rodante



### REJILLAS PLEGABLES TRADIRECORD plástico o acero inoxidable\*

5 panes	5 x 1		96 x 400 mm	700 g
6 panes	6 x 1		80 x 400 mm	600 g
7 panes	7 x 1		68 x 400 mm	500 g
8 panes	8 x 1		60 x 400 mm	450 g
8 hogazas	4 x 2		120 x 200 mm	450 g
9 baguettes	9 x 1		53 x 400 mm	400 g
10 baguettes	10 x 1		48 x 400 mm	350 g
10 bocadoillos	5 x 2		96 x 200 mm	350 g
12 baguettes	12 x 1		40 x 400 mm	300 g
12 bocadoillos	6 x 2		80 x 200 mm	300 g
12 hogazas	4 x 3		120 x 133 mm	300 g
14 bocadoillos	7 x 2		68 x 200 mm	250 g
16 ficelles	16 x 1		30 x 400 mm	220 g
16 bocadoillos	8 x 2		60 x 200 mm	220 g

### \* Para otro tipo de configuración de rejilla, consúltenos.

18 ficelles	18 x 1		27 x 400 mm	200 g
20 bocadoillos	10 x 2		48 x 200 mm	175 g
20 bollos	4 x 5		120 x 80 mm	175 g
20 bollos	5 x 4		96 x 100 mm	175 g
24 bollos	3 x 8		160 x 50 mm	150 g
24 bollos	6 x 4		80 x 100 mm	150 g
30 bollos	6 x 5		80 x 80 mm	120 g
32 bollos	8 x 4		60 x 100 mm	100 g
40 bollos	8 x 5		60 x 80 mm	85 g
40 bollos	10 x 4		48 x 100 mm	85 g
48 bollos	8 x 6		60 x 67 mm	70 g
50 bollos	10 x 5		48 x 80 mm	70 g
54 bollos	9 x 6		53 x 67 mm	65 g
80 bollos	10 x 8		48 x 50 mm	40 g

Potencia motor 1,5 KW - 3 x 208/230/400 V - 50/60 Hz - Nivel sonoro inferior a 70 dB (A)

