



Salone Internazionale delle Tecnologie
e Prodotti per Panificazione,
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology
Exhibition for Bakery, Pastry
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology
for Pizza and Fresh Pasta

SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE/EXHIBITOR'S NAME:

ESMACH

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

PANEOTRAD[®]

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input checked="" type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input checked="" type="checkbox"/>
Pasticceria/Pastry	<input checked="" type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	<input checked="" type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Dopo 10 di ricerca e 5 dedicati al suo sviluppo, Paneotrad[®] rivoluziona panificazione pasticceria. Soluzione ideale in ambienti poco spaziosi, può essere installato in laboratori di soli 27 m². È praticamente tre macchine in una. È polivalente e permette una produzione diversificata e regolarità di produzione consentendo di guadagnare tempo. È un "sistema" che esalta la tradizione artigianale di un prodotto che conserva fragranza e qualità privilegiando il pane a struttura alveolare molto sviluppata. Permette di trattare la pasta con estrema delicatezza, evitando degassificazione e operazioni stressanti (spezzatura, laminazione e formatura convenzionali) migliorando ulteriormente sapore e fragranza del pane. Si tratta di una tecnica completamente diversa dalle classiche che evita il lavoro pesante e meno valorizzante nel processo della panificazione a vantaggio di reattività, produttività, redditività e qualità di vita.

After 10 years of research and 5 years of development, Paneotrad[®] revolutionizes bread-making and confectionery! Ideal for small laboratories, it is three machines in one and can be installed in only 27 m². It is versatile, allows a diversified production and offers regular productivity saving time. It is a "system" that enhances the traditional craftsmanship of a product that preserves fragrance and quality privileging the bread with large honeycomb structure. It allows to treat the dough very gently, avoiding degassing processes and stressful operations (conventional dividing, rolling and shaping) further improving the flavour and aroma of bread. This is a completely different technique from the classic one that avoids the heavy and less enriching work to the benefit of reactivity, productivity, profitability and quality of life.