

**TEIGTEIL- UND
WIRKMASCHINE**

A



*Moderne und bedienungsfreundliche
Teigteil- und Wirkmaschinen
in verschiedenen Ausführungen
mit der besonderen Teilkopftechnik*



TRIMA

Modern und bedienungsfreundlich, mit vielfältiger Ausstattung

Diese Teigteil- und Wirkmaschinen sind die modernsten ihrer Art zum Teilen und Rundwirken von Teigen mit unterschiedlichsten Konsistenzen und Rezepturen. Es stehen eine Vielzahl von Modellen und Ausführungen zur Auswahl. Durch das kompakte Maß findet die Maschine auch in der kleinsten Backstube Platz. Sie verarbeitet viele Teigarten, auch ganz weiche, kühle und stark zum Kleben neigende sowie gut angegarte Teige sehr schonend. Durch die optimale Anpassung von Stückgewicht und Teigkonsistenz wirkt die Maschine selbst angegarte Teige gleichmäßig rund und liefert Brötchen wie handgemacht. Somit kann ein breites Brötchensortiment schonend, rationell und sicher aufgearbeitet werden.

Die jeweilige Maschine besitzt eine Verteilscheibe mit einer speziellen Teflonbeschichtung. Diese Verteilscheibe ist leicht und schnell austauschbar, damit ist die Maschine für einen sehr großen Gewichtsbereich (16-250 g) einsetzbar. Das Teilmesser ist aus Edelstahl und ebenfalls austauschbar. Die Maschine ist fahrbar und kann somit flexibel an verschiedenen Arbeitsplätzen

eingesetzt oder zur Reinigung der Stellfläche leicht verfahren werden. Durch den Einsatz eines gusseisernen Gegengewichtes verfügt sie über einen stabilen Stand. Die Wirtschaftlichkeit zeichnet sich auch dadurch aus, dass die Maschine nicht im Dauerbetrieb läuft, sondern nur nach Starten des Arbeitsvorganges.

Der Wirkvorgang und die Teilscheibenbewegung sind so aufeinander abgestimmt, dass die zu wirkenden Teigstücke immer den idealsten Wirkraum haben. Durch den individuell auf die unterschiedlichsten Teige einstellbaren Wirkraum und Wirkzeit kann jeder Teig – ob weich oder fest, jung oder angegart – mit genau dosiertem Druck geteilt werden.

Die automatischen Ausführungen arbeiten mit einem speziellen hydraulischen System. Dieses ist optimal auf jede Teigart und den jeweiligen Zustand der Gare einzustellen. Die hydraulische Arbeitsweise ist sehr zuverlässig, betriebssicher und wartungsfrei. Durch die hydraulische Technik wird der Teig, selbst wenn er angegart ist, nicht gestresst, vorhandene Struktur bleibt erhalten und

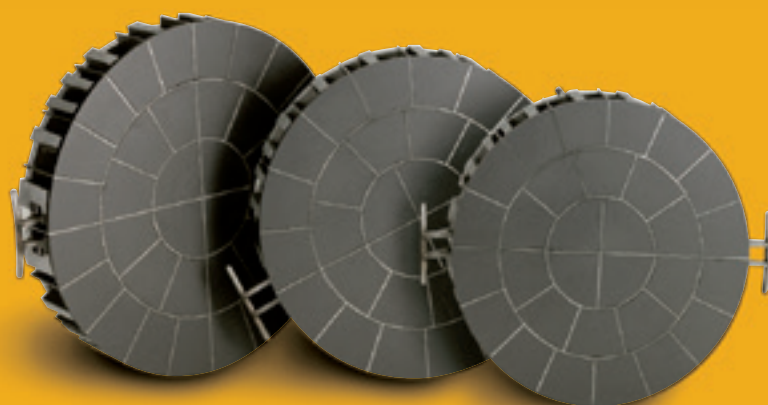
ermöglicht qualitativ hochwertige, gewichtsgenaue Produkte.

Die Wirkplatte mit dem aufgelegten und angedrückten Teigballen wird in die Maschine eingeschoben. Durch sichere Zweihandbetätigung wird die Maschine gestartet und arbeitet nach dem Herunterfahren des Teigumfassungsrings selbständig weiter. Nach Beendigung des Wirkvorganges öffnet sich die Maschine automatisch und die Wirkplatte kann entnommen werden. Die Maschine ermöglicht eine rationelle Produktion. Während die Maschine automatisch presst, teilt und wirkt, kann bereits die nächste Wirkplatte mit Teig vorbereitet oder rundgewirkte Teigstücke abgenommen werden.

Die Maschine lässt sich leicht und zeitsparend reinigen, dazu kann die Oberteilverkleidung abgenommen werden. Die Verteilscheibe wird mit Hilfe einer Gasdruckfeder nach vorn hochgekippt. Wird das Edelstahlmesser in Reinigungsstellung gebracht, kann der Umfassungsring zur Reinigung entnommen werden – schnell und hygienisch. Die teflonbeschichtete Verteilscheibe ist durch einfaches Abwischen zu reinigen.

fokus

*Die Teilscheiben sind austauschbar
für unterschiedliche Teilungen
und Gewichtsbereiche.*



TEIGTEIL- UND WIRKMASCHINE

HA



HALB-AUTOMAT

Halbautomatische Teigteil- und Wirkmaschine mit manueller Arbeitsweise für Pressen, Teilen und Rundwirken. Der Halbautomat ist die kostengünstigste Lösung zur Herstellung von Brötchen. Dank der sieben verschiedenen Größen kann mit einer einzigen Maschine eine wahre Vielfalt an Brötchen produziert werden.

Länge x Breite x Höhe	62 x 66 x 146 cm
Höhe einschl. Druckhebel	215 cm
Leistungsaufnahme	0,60 kW / 400 V
Gewicht	325 kg

A-ECO



AUTOMAT ECONOMY

Teilautomatische Teigteil- und Wirkmaschine mit automatischer Arbeitsweise für Pressen und Teilen, mit Hydraulikantrieb sowie manueller Betätigung zum Rundwirken. Die Maschine hat den vollen Komfort einer automatischen Maschine. Die Wirkraumhöhe wird manuell eingestellt. Die Maschine verfügt über eine Reinigungsstellung.

Länge x Breite x Höhe	62 x 66 x 170 cm
Leistungsaufnahme	1,30 kW / 400 V
Gewicht	345 kg



perfekt für..

Herstellung von gleichmäßigen, gewichtsgenauen und qualitativ hochwertigen runden Teigstücken mit präziser Programmierung von Stückgewichten 16 g bis 250 g. Ideal für viele Teigarten - weiche, kühle und stark zum Kleben neigende sowie feste und angegarte Teige für gleichmäßige Brötchen, wie handgemacht.

A-AUTO



AUTOMAT AUTOMATIC

Automatische Teigteil- und Wirkmaschine mit automatischer Arbeitsweise für Pressen, Teilen und Rundwirken. Diese Ausführung wird mit Hilfe einer digitalen Steuerkonsole bedient, für elektrische Einstellung der Presszeit, Wirkzeit, nur Pressen, Wirkabschaltung und Reinigungsstellung. Die Wirkraumhöhe wird manuell eingestellt. Alle über die Steuerkonsole einstellbaren Werte lassen sich für 10 Produkte abspeichern. Die Digitalanzeige zeigt die Einstellungen und die verschiedenen Statusmeldungen.

Länge x Breite x Höhe	62 x 66 x 170 cm
Leistungsaufnahme	1,30 kW / 400 V
Gewicht	345 kg

A-TRONIC



AUTOMAT ELECTRONIC

Automatische Teigteil- und Wirkmaschine mit automatischer Arbeitsweise für Pressen, Teilen und Rundwirken. Diese Ausführung wird mit Hilfe einer digitalen Steuerkonsole bedient für elektrische Einstellung der Presszeit, Wirkzeit, nur Pressen, Wirkabschaltung, Wirkraumhöhe sowie Reinigungsstellung. Die Maschine verfügt zusätzlich über einstellbare Wirkgeschwindigkeit und Wirkausschlag. Alle über die Steuerkonsole einstellbaren Werte lassen sich für 10 Produkte abspeichern, einschließlich des Reinigungsmodus. Die Digitalanzeige zeigt die Einstellungen und die verschiedenen Statusmeldungen.

Länge x Breite x Höhe	62 x 66 x 160 cm
Leistungsaufnahme	1,30 kW / 400 V
Gewicht	345 kg

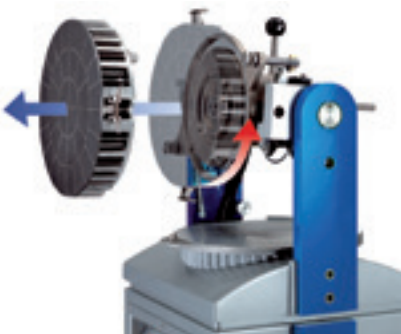
Try the *automatic* excellence!



Die Maschine liefert Brötchen wie handgemacht, somit kann ein breites Brötchensortiment schonend, rationell und sicher aufgearbeitet werden.



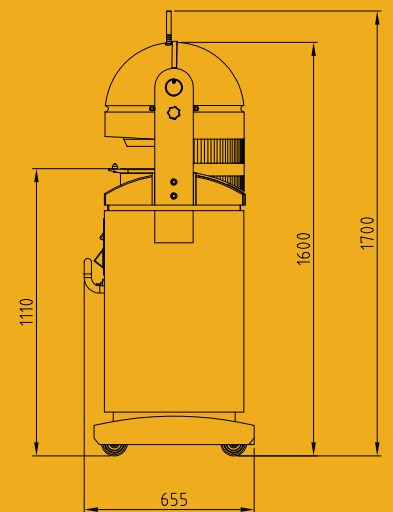
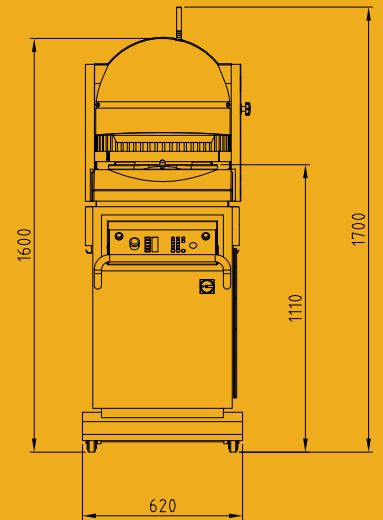
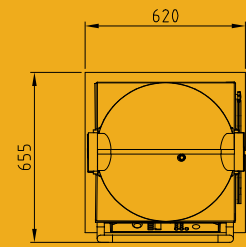
Programmierbarer Wirkraum und Wirkzeit auf die unterschiedlichsten Teige sorgen für eine bessere Produktkonsistenz.



Die Teilscheiben sind austauschbar - unterschiedliche Teilungen und Gewichtsbereiche von 16-250 g für erhöhte Flexibilität. Der Austausch der Teilscheiben ist sehr einfach und kann mit wenigen Handgriffen vollzogen werden.



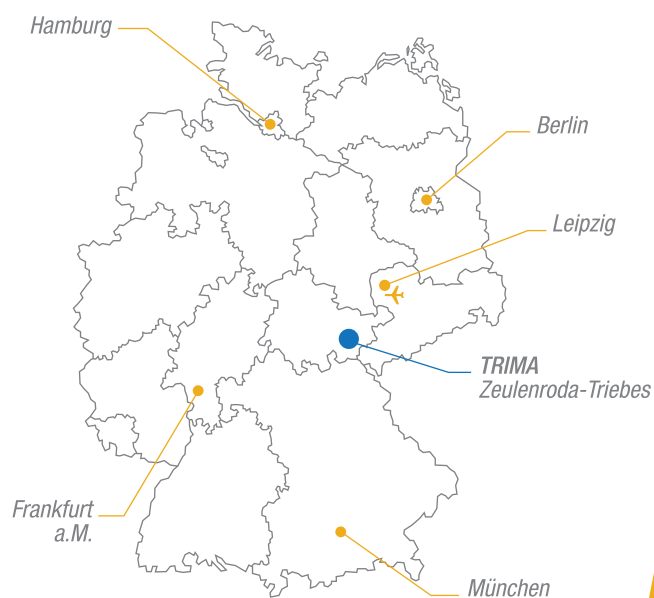
Schwenkbares Kopfteil - in der Reinigungsstellung ist die Maschine gut zugänglich und schnell und hygienisch zu reinigen sowie wartungs- und servicefreundlich.



GEWICHTSBEREICHE

Model	Teilung	Gewichtsbereich
2/30	30	25-85 gr
3/30	30	30-100 gr
3/36	36	25-85 gr
3/52	52	16-45 gr
4/14	14	130-250 gr
4/30	30	40-130 gr
4/36	36	30-110 gr
3/09	09	100 - 340 gr (eckig)

Abhängig von der Teigkonsistenz.



TRIMA

TRIMA
Triebeser Maschinenbau GmbH
D – 07950 Zeulenroda-Triebes
Zeulenrodaer Straße 48
Tel. 03 66 22 / 75-0
Fax 03 66 22 / 75-300

www.trima.de
post@trima.de

