

# COMBI

## LINE

التخمير والنقش  
والتشكيل



الحل الأمثل لإنتاج المخبوزات  
وتصنيع تشكيلة منتجات متعددة  
الاستخدامات بجودة يدوية.

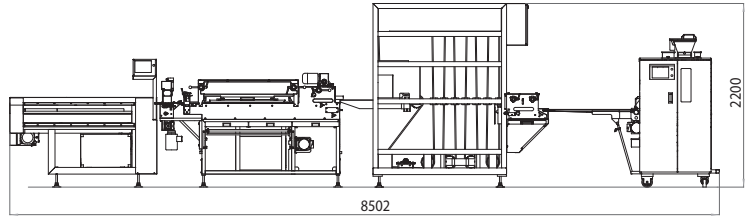


# TRIMA

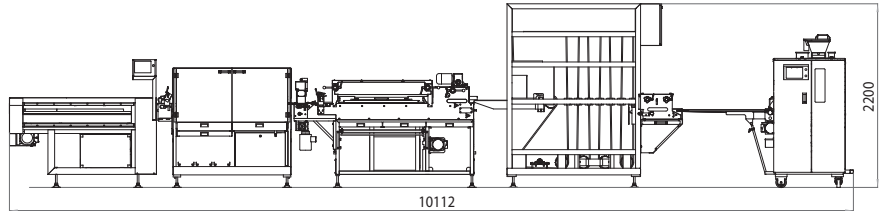
TRY. TRUST. TRIMA.

# CombiLine: الماكينة التراكية للمخابز الصغيرة التي تؤدي واجباتها وتتميز بأعلى درجة من المرونة.

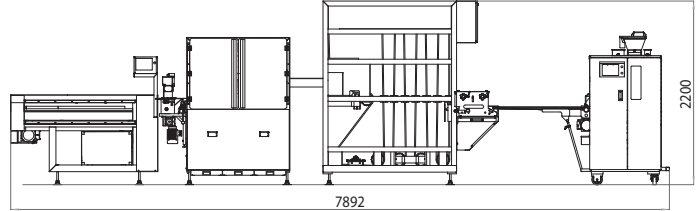
**CL600/800-1**



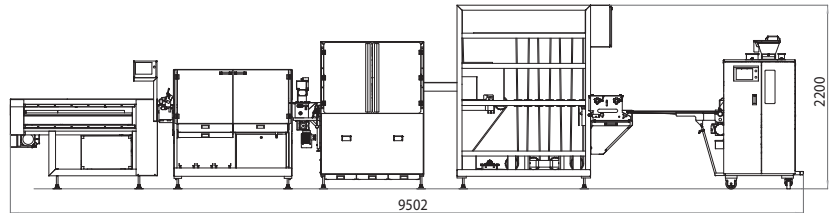
**CL600/800-2**



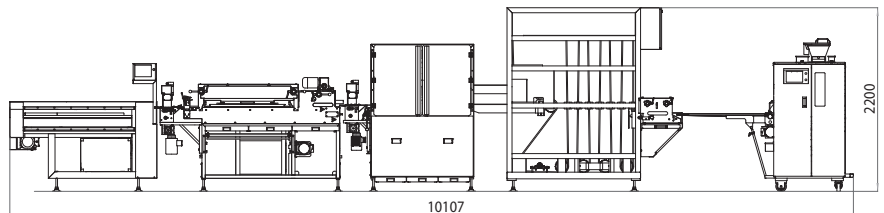
**CL600/800-3**



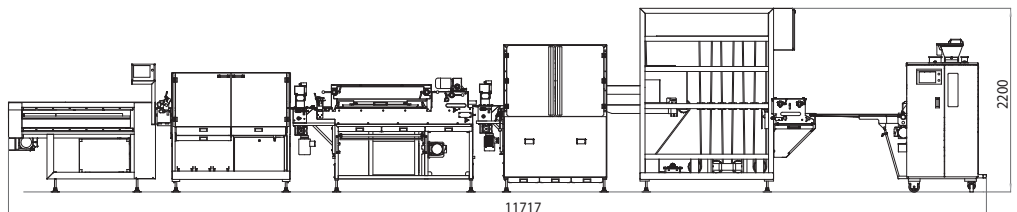
**CL600/800-4**



**CL600/800-5**



**CL600/800-6**



عند بداية كل خط من خطوط الإنتاج توجد إحدى ماكينات PRIMA Evo تنتج ماكينة تقطيع وتدوير العجين PRIMA Evo كرات العجين المستديرة لُصنع منها بعد ذلك تشكيلة متنوعة من المخبوزات الشهية. وبصرف النظر عن تقطيع العجين لكرات صغيرة أو كبيرة وتدويره تُعتبر الماكينة حلاً نموذجياً للمحافظة على العجين وتقطيعه وتشكيله بصورة آلية وعلى نحو متواصل. يمكن استخدام PRIMA Evo كماكينة أمامية عند مُعدات الإنتاج أو كماكينة قائمة بذاتها يتم التقاط المُنتج الخارج منها باليد. وهي ماكينة مُزودة بخطوط إنتاج تصل إلى ٦ خطوط لإنتاج كميات كبيرة من المخبوزات بشكل سلس وموثوق تصل إلى ٩٠٠٠ قطعة في الساعة يتم إنتاجها بدقة وتناسق.

# PRIMA

## EVO

### plus

شاشة تفاعلية باللمس

ستكون هذه الميزة متاحة في الإصدار القادم بغرض البرمجة الإلكترونية لكافة معطيات الماكينة (الوزن، مساحة العمل، سرعة العمل، مدة العمل، الطاحنة). يمكن حفظ كافة التعديلات كوصفة يتم استخدامها مُجدداً.

### plus

٩٠٠٠ قطعة

هي أقصى كمية إنتاج في الساعة بتشغيل ستة صفوف. في حين يمكن إنتاج ٧٥٠٠ قطعة في الساعة كحد أقصى في حالة تشغيل ٥ صفوف و ٦٠٠٠ قطعة في الساعة عند تشغيل ٤ صفوف (توجد إمكانية للتخفيض السلس).

### plus

الضبط المُستقل لمساحة العمل

بفضل مرونة الضبط لكمية العجين من أجل تدويرها (بصرف النظر عن وزن القطعة) تتم معالجة العجين بسلاسة دون الإضرار بكمية العجين. وتُقلل هذه الخاصية من الحمل الواقع على العجين.

### plus

ضبط ضغط العجين

يمكن تنظيم ضغط وكمية العجين بحسب تناسق العجين. نظام مبتكر لخفض درجة الشد داخل العجين قدر الإمكان ولضمان معالجة العجين على أكمل وجه.



إصدار FUTURE

## مثالي من أجل...

إنتاج حصص عجين متساوية ودقيقة الوزن ومستديرة بجودة عالية بفضل البرمجة الدقيقة لوزن القطعة المتراوح بين ١٥ جم و ٣٠٠ جم. نمونجي للعديد من أنواع العجين - العادي والناعم والبارد واللزج وكذلك العجين المتماسك والمُخمر - من الخبز البرليني الناعم وحتى الشطائر المُملحة المشدودة - لإنتاج مخبوزات متساوية بذلك المظهر الاحترافي. لتصنيع مُنتجات مستديرة ومُطولة (على سبيل المثال لفائف الكايزر والخبز المشطور وشطائر الهوت دوج والهامبورجر والخبز البرليني والمُملح إلخ).



# COMBI LINE

تقنية ملائمة للمخابز اليدوية - تتنوع بحسب التشكيلة اليومية المطلوبة

نظام مخبوزات CombiLine هو ماكينة إنتاج تراكيبية يمكن التحكم فيها من خلال شاشة اللمس حيث تعمل هذه الماكينة بصورة آلية تمامًا للمعالجة السلسة لأكثر أنواع العجين تبايناً -عجين القمح أو عجين خليط القمح أو عجين الذرة. لتصنيع مُنتجات على أعلى جودة: منتجات مستديرة وبيضاوية ومنقوشة بشكل مستدير وملفوفة طولياً ومفرودة ومشطورة ومرشوشة على سبيل المثال شطائر الخبز أو لفائف الكايزر أو غيرها من المنتجات المنقوشة أو شطائر الهوت دوج أو الهامبورجر. سواء مع رش المخبوزات أم لا – احصل على كل ما تنتظره من خط إنتاج المخبوزات. يمكنك تحديد كيفية تشغيل الماكينة بحسب الظروف المكانية ومتطلبات الإنتاج لديك، فضلاً عن ميزانيتك المرصودة للإنتاج. يمكن توسعة خصائص الماكينة في حالة كانت هناك حاجة لاحقاً إلى الحصول على منتجات أخرى.



## محطة التفريغ

محطة تفريغ الية وشاملة لتفريغ المنتجات بصورة آلية مع تعدد خيارات الضبط وفق صفائح الخبز وأدوات نقل مواد التخمير تضمن محطة التفريغ التناول الدقيق لقطع العجين التي تم الانتهاء من تشكيلها. يتيح الضبط الحر للبرنامج الضبط المستمر لمدى العمل ومراحل العمل الوسيطة. تُتاح محطة التفريغ بأطوال مختلفة ومسافات تفريغ متنوعة.

## محطة الرش

في محطة الرش يتم ترطيب حصص العجين من خلال فوهات، ثم رشها بدقة. لغرض التنظيف يمكن فصل محطة الرش عن الماكينة بسهولة. تتكون محطة الرش من العديد من الأوعية المخصصة لأكثر أنواع البذور تبايناً من الخشنة حتى الناعمة (مثل الخشخاش والسمنسم وبذور القرع والطحين). يتم تركيب الأوعية في محطة الرش يدوياً، كذلك يمكن التحكم بحرية في الكمية المرشوشة على العجين. يتم تصفية فانض البذور لإعادة استخدامها. مزودة ببكرة شبكية قابلة للإزالة بما في ذلك وعاء التخزين بغرض التنظيف (طرز من الإستانلس ستيل -يتم تنظيفه بمنظف ضغط عالي -يمكن فصل محطة الرش كلياً عن الماكينة). تتوفر في الماكينة خاصية الرش المزوج.

## محطة التشكيل

تُستخدم لإنتاج المخبوزات الملفوفة طولياً والمفرودة مثل الباجيت الصغير والهوت دوج والهامبورجر. باستخدام لوح ضغط قابل لضبط الارتفاع / لوح لف الطولي يتم لف كمية العجين دون التسبب في توتر أنسجة العجين قدر الإمكان. مما يجعل شطائر الخبز أكثر تناسقاً وتماسكاً وبالتالي إخراج منتجات بجودة أعلى.

# أداة إبداعية للخبز التقليدي!

## محطة النقش/التقطيع

بحسب نوع المنتج يتم وضع كمية العجين أو نقشها أو تقطيعها في أكواب مستديرة أو طولية.

محطة النقش مزودة بأداة تدوير لإنتاج لفائف الكايزر الأصلية وأداة ضغط خاصة بالأشكال الأخرى. باستخدام مقبض اليد يتم تدوير رأس مسدس النقش وتهيئة الأداة المرغوبة لوضعية العمل. يمكن علاوة على ذلك تبديل أدوات الضغط بحركات يدوية بسيطة للتعديل وفق منتج آخر. تتميز أكواب النقش بقلب عميق يوفر للمنتجات أفضل جودة، حيث تتكون هذه الأكواب من بلاستيك صحي يمنع التصاق العجين بالداخل.



## ماكينة تقطيع وتدوير العجين

يبدأ خط CombiLine بتقطيع وتدوير العجين بماكينة PRIMA Evo - الحل السلس والأتمثل والاقتصادي لتقطيع/تدوير حصص العجين بصورة آلية وعلى نحو متواصل. يمكن الاختيار من بين ماكينات أمامية مزودة بما يصل إلى ستة صفوف. تُتيح خيارات تنظيم المتعددة مع نطاق واسع من أنواع العجين المعالجة السلسلة والدقيقة للعجين وفقاً للوزن وبأعداد كبيرة من قطع العجين. في حالة لم تكن الجودة في البداية على المستوى المطلوب فلا يمكن لبقية خط الإنتاج تدارك الأمر. تتراوح نطاقات الوزن المتاحة من ١٥٠-٢٠ جم.



## المُخمر المُسبق

يتكون المُخمر المُسبق من طبقة معدنية من الفولاذ بفرشة قطنية. أثناء رجوع العلاقات يتم تعقيم الأكواب بتعرضها للأشعة فوق البنفسجية وتجفيفها باستخدام مروحة. ضبط مناخ المُخمر المسبق (درجة الحرارة والرطوبة) خاصة اختيارية. المُخمر المُسبق متاح بمقاسات مختلفة ولفترات تخمير متنوعة. تتوفر كذلك خاصية اختيارية تعرف بالمرور المباشر - بحيث تصل كمية العجين المستديرة مباشرة إلى مرحلة تفرغ المنتج إذا لزم الأمر مع تخطي حلقة التخمير.

## الملفاف الطولي الأولي

يتم ضبط الدعامة الأولي قبل الإدخال في المُخمر حيث تساعد هذا الدعامة في إنتاج قطع عجين بيضاوية وبالتالي يعتبر قالب تشكيل لإنتاج المخبوزات المنقوشة البيضاوية أو يتم استخدامه كقالب تشكيل أولي للمنتجات الملفوفة طولياً.

## تبديل الصفوف

من خلال التبديل السهل للصفوف يتم تعديل تسلسل الماكينة الأمامية وفق وضعيات صفائح الخبز. يعتبر تبدل كبسات الحشو في منتهي السهولة - إذ لا توجد حاجة إلى استخدام معدات معينة لذلك.

## ضبط البرنامج

الضبط الحر للبرنامج SPS Siemens S7، قابل للتشغيل عبر شاشات اللمس. يتم تشغيل الماكينة عبر شاشات اللمس. بعد ضبط البرنامج اللازم يتم ضبط الماكينة تارة لتعمل بصورة آلية وتارة أخرى لتعمل بحسب القائمة الخاصة بالمنتج المعني. يمكن ضبط وحفظ كافة معطيات الماكينة.





لدينا باع طويل وكفاءة عالية يترجمها المختصون في  
شكل تقنيات عالية الجودة. منذ عام ١٨٨٧ تتميز شركة  
**TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH**  
بالكفاءة والمعرفة والمصداقية في منتجاتها.



**TRIMA**  
TRY. TRUST. TRIMA.

TRIMA  
Triebeser Maschinenbau GmbH  
D – 07950 Zeulenroda-Triebes  
Zeulenrodaer Straße 48  
Tel. +49 3 66 22 / 75-0  
Fax +49 3 66 22 / 75-300

[www.trima.de](http://www.trima.de)  
[post@trima.de](mailto:post@trima.de)