

LIEVITAZIONE,
STAMPAGGIO
E FORMATURA

COMBI

LINE



*Il miglior modo per produrre panini,
in grandi quantità e in diverse forme
con qualità artigianale.*



TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

PRIMA EVO

plus

Touch panel interattivo

Disponibile nella versione Future per la programmazione elettronica di tutti i parametri della macchina (peso, camera di arrotondamento, velocità di arrotondamento, tempo di arrotondamento, sfarinatore).

Esiste la possibilità di salvare tutte le impostazioni come ricetta e di riutilizzarla.

plus

9.000 pezzi

La quantità massima all'ora nella versione da 6 file. Massimo 7.500 pz./h nella versione da 5 file e 6.000 pz./h in quella da 4 (possibilità di riduzione continua).

plus

Regolazione separata della camera di arrotondamento

La regolazione impostabile del volume di arrotondamento (indipendentemente dal peso) consente di lavorare l'impasto senza maltrattarlo né comprometterne il volume stesso. Tale opzione riduce la forza esercitata sull'impasto.

plus

Regolazione della pressione sull'impasto

In base alla consistenza dell'impasto è possibile regolare la pressione esercitata e la quantità dell'impasto. Un sistema innovativo per stressare al minimo l'impasto e garantirne una lavorazione ottimale.

All'inizio di ogni linea, una PRIMA Evo

La spezzatrice arrotondatrice PRIMA Evo produce impasti rotondi con cui successivamente si dà forma a una grande varietà di panini. Indipendentemente dal fatto che si tratti di spezzare e arrotondare impasti di dimensioni piccole o grosse, la macchina si dimostra la soluzione ideale per la spezzatura e la formatura automatica e continua, senza che gli impasti vengano stressati. PRIMA Evo può essere impiegata come macchina di testa a monte degli impianti o come macchina singola per l'estrazione a mano. Disponibile fino a 6 file, è stata concepita per produrre grandi quantità di panini (fino a 9.000 pezzi all'ora) in modo semplice, preciso ed affidabile.



Versione FUTURE

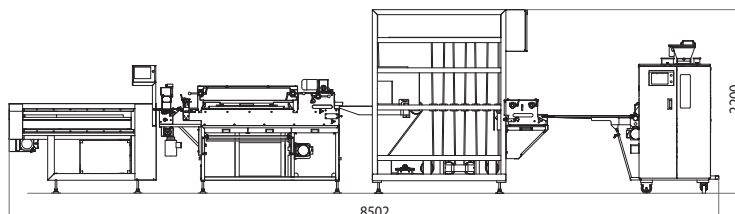


perfetta per...

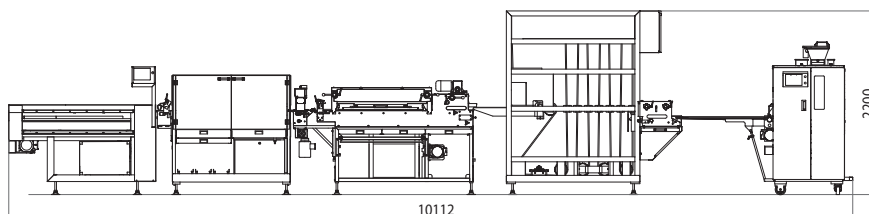
Produzione di impasti rotondi uniformi, con precisione nel peso e di ottima qualità, con una programmazione accurata da 12 g a 300 g. Ideale per molti tipi di impasto (normale, molle, fresco, appiccicoso, duro e lievitato), dall'impasto molle del krapfen all'impasto duro del brezel, per panini uniformi come fatti a mano. Perfetta per la produzione di panini rotondi e filoncini (es. panini kaiser, incisi in superficie, hot-dog, hamburger, krapfen, brezel ecc.).

CombiLine: l'impianto modulare per la produzione di panini, che si sviluppa su misura per garantire la massima flessibilità.

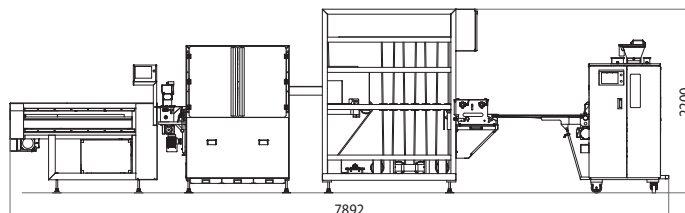
CL600/800-1



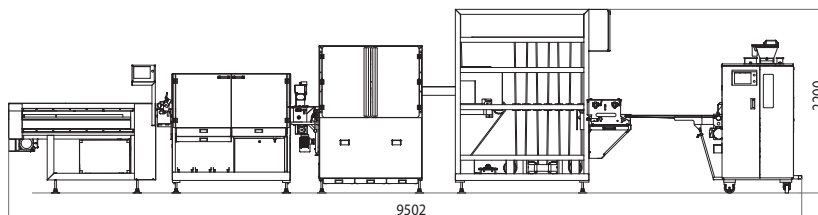
CL600/800-2



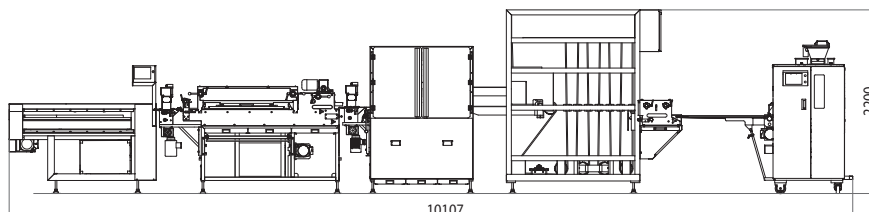
CL600/800-3



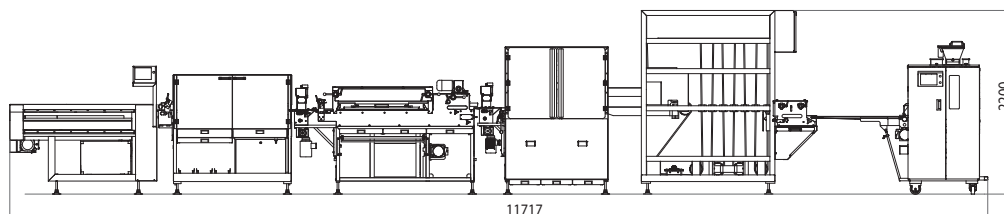
CL600/800-4



CL600/800-5



CL600/800-6



TECNOLOGIA PER PANIFICI ARTIGIANALI. VERSATILE COME LA LORO PRODUZIONE GIORNALIERA

L'impianto di produzione di panini CombiLine è un impianto modulare, completamente automatico, azionabile tramite touch-panel per la lavorazione dei più svariati tipi di impasto senza maltrattarlo: frumento, miscela di frumento, segale o cereali. Per la produzione di panini di massima qualità: rotondi, ovali, stampati rotondi, a filone, appiattiti, a baguette, tagliati e guarniti in superficie, ad es. panini, kaiser o altri prodotti come hot-dog, hamburger. Con o senza guarnizione: tutto quello che ci si aspetta da una linea di produzione di panini. La versione dell'impianto dipende dagli spazi a disposizione, dai requisiti del prodotto e dal budget del cliente. L'impianto può essere potenziato a posteriori in caso di necessità di ulteriori prodotti.



stazione di deposito

Stazione di deposito universale completamente automatica per il posizionamento del prodotto su teglie da forno o vassoi di lievitazione. La stazione garantisce il posizionamento corretto dei prodotti appena formati. Il sistema di controllo programmabile consente la regolazione continua del passo e delle fasi intermedie. La stazione di deposito è disponibile in diverse lunghezze a seconda delle diverse misure e quantità di teglie.

stazione di guarnizione

Nella stazione di guarnizione gli impasti vengono bagnati con ugelli e cosparsi uniformemente di semi. Per pulire la stazione, è possibile estrarla facilmente dall'impianto. La guarnizione è costituita da diversi contenitori per i più svariati semi, da grandi a piccoli (es. papavero, sesamo, semi di zucca, farina). I contenitori vengono inseriti manualmente nella stazione di guarnizione, la quantità di spargimento è regolabile. I semi in eccesso vengono raccolti e riutilizzati. Con nastro a griglia estraibile, incluso il ripiano di deposito per la pulizia (versione in acciaio inox - per la pulizia con pulitrice ad alta pressione - può essere completamente estratto dall'apparecchio). Disponibilità opzionale di doppia guarnizione.

stazione di formatura

Serve per la produzione di prodotti appiattiti o a filone, quali minibaguette, hot-dog e hamburger. Un nastro pressoio / nastro filonatore consente di lavorare gli impasti pressoché senza pressioni. Tale condizione rende i panini più uniformi e più compatti ottenendo così una maggiore qualità dei prodotti.



stampatrice

In base al tipo di prodotto, gli impasti vengono posizionati su forme rotonde o lunghe, stampati o tagliati.

La stazione di stampaggio è dotata di un attrezzo rotante per i panini kaiser originali o può essere sostituito per ottenere altri prodotti stampati. Con pochi movimenti è possibile ruotare la testa del piatto e portare l'attrezzo desiderato nella posizione di lavoro. È inoltre possibile sostituire gli utensili di pressione con pochi movimenti per consentire la conversione a un altro prodotto. Le tasche hanno una forma profonda per la migliore qualità dei prodotti e sono costruite in plastica igienica.



COMBI
LINE

spezzatrice arrotondatrice

L'impianto CombiLine inizia con la spezzatura e l'arrotondamento da parte di PRIMA Evo, la soluzione ideale ed economica per la spezzatura e la formatura automatica e continua di impasti senza maltrattarli. Sono disponibili macchine di testa fino a sei file. Le molteplici opzioni di adattamento alle più svariate qualità di impasto consentono di lavorare grandi quantità senza stressare l'impasto e garantendo un peso esatto. Sono possibili gamme di peso da 20 a 150 g.



cella di lievitazione

La cella di lievitazione dispone di tasche in acciaio inox dotate di un inserto in cotone. Nel ritorno sospeso le tasche vengono sterilizzate con luce UV ed asciugate con ventilatore. Dotazione opzionale con termoregolazione (temperatura, umidità). La cella di lievitazione è disponibile in diverse misure per diversi tempi di lievitazione. Dotazione opzionale con passaggio diretto - gli impasti tondi giungono, all'occorrenza, direttamente nel sistema di deposito automatico bypassando il ciclo di lievitazione.

prefilonatore

Posizionato prima della cella di lievitazione serve per la produzione di pezzi ovali. Questa è la prima fase del processo per ottenere prodotti stampati ovali o filoni.

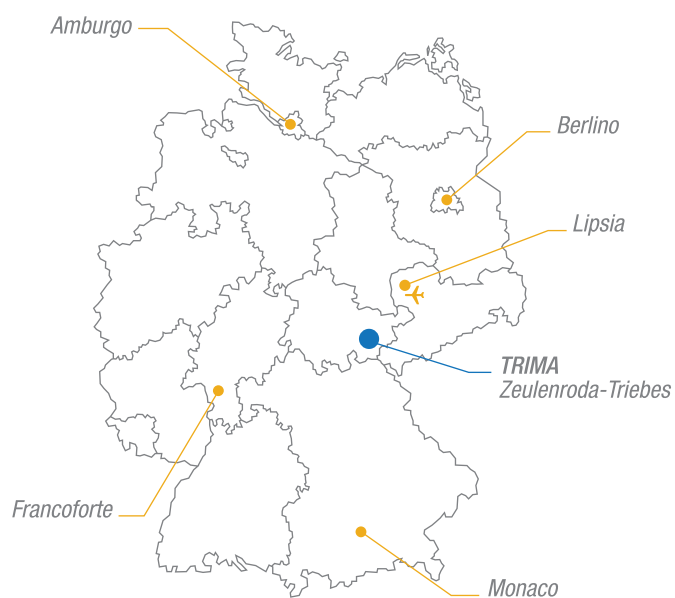
selezione delle file

La semplice selezione delle tasche consente di sistemare il corretto numero di prodotti nello spazio disponibile nelle teglie. Il blocco del pistone di riempimento è molto semplice, non è necessario alcun attrezzo.

sistema di controllo di programmazione

Sistema di controllo liberamente programmabile PLC Siemens S7, azionabile tramite touch panel. Il controllo dell'impianto avviene tramite un display con touch-panel. Richiamando il programma necessario, l'impianto procederà con il prodotto corrispondente (in parte in modo completamente automatico, in parte con la gestione manuale tramite menu). Tutti i parametri della macchina possono essere configurati e salvati.

Macchinari *innovativi* al servizio della *tradizione!*



Vantiamo una lunga tradizione e competenze che i nostri esperti traducono nella produzione di tecnologie di prim'ordine. Dal 1887, TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH garantisce competenza, know-how ed affidabilità per i suoi prodotti...

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
post@trima.de

