

**FERMENTAR,
ESTAMPILLAR
Y MOLDEAR**

COMBI

LINE



*La mejor forma de elaborar panecillos
de muchas variedades diferentes
y de calidad artesanal.*



TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

PRIMA

EVO

plus

Panel táctil interactivo

Disponible en la versión Future para la programación electrónica de todos los parámetros de la máquina (peso, zona, velocidad y tiempo de trabajo, aportación de harina). Existe la posibilidad de guardar todos los ajustes como receta y volver a utilizarlos.

plus

9000 unidades

El número máximo de unidades por hora en el modelo de 6 hileras. Máximo de 7500 unidades/h en el modelo de 5 hileras y de 6000 unidades/h en el de 4 hileras (posibilidad de reducción progresiva).

plus

Ajuste separado de la zona de moldeado

Al poder regularse el volumen para moldear (independientemente del peso de cada unidad), la masa se elabora de forma respetuosa y no se daña su volumen. Esta posibilidad minimiza la carga ejercida sobre la masa.

plus

Ajuste de presión sobre la masa

Independientemente de la consistencia de la masa, pueden regularse la presión ejercida y la cantidad de masa. Un sistema innovador para ejercer la mínima carga sobre la masa y garantizar así un procesamiento ideal.

Todo el proceso empieza con una PRIMA Evo

La divisora y moldeadora PRIMA Evo suministra las piezas de masa redondas a partir de las cuales pueden elaborarse una gran variedad de deliciosos panecillos. Esta máquina es la solución precisa para obtener de forma continuada y cuidadosa piezas de masa moldeadas y cortadas automáticamente, independientemente de su tamaño. PRIMA Evo puede utilizarse como máquina de cabecera si forma parte de una instalación mayor o como máquina individual para la colocación manual. Está disponible con un máximo de 6 hileras y se ha concebido para producir de forma sencilla y fiable una gran cantidad de panecillos (hasta 9000 unidades por hora) con precisión y exactitud.



Versión FUTURE

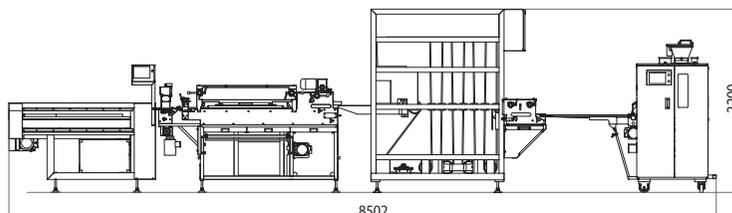


perfecta para...

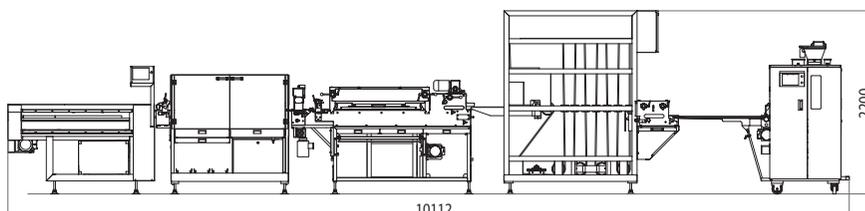
Elaboración de trozos de masa redondos y uniformes, de igual peso y alta calidad con una programación precisa de pesos de 15 g a 300 g. Ideal para muchos tipos de masa: masa normal para panecillos, masas frescas y con mucha tendencia a pegarse, así como masas rígidas y poco hechas, masa esponjosa para rosquillas o más compacta, y tanto para panecillos uniformes como hechos a mano. Para la elaboración de productos redondos y alargados (p. ej., panecillos para bocadillo de distintas formas, para perritos calientes y hamburguesas, masa para rosquillas o trenzas, etc.).

CombiLine: el sistema modular para productos de panadería pequeños que crece acorde a sus necesidades para la máxima flexibilidad.

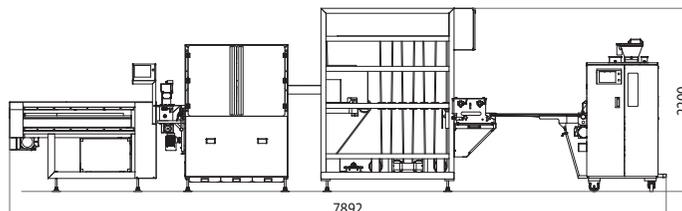
CL600/800-1



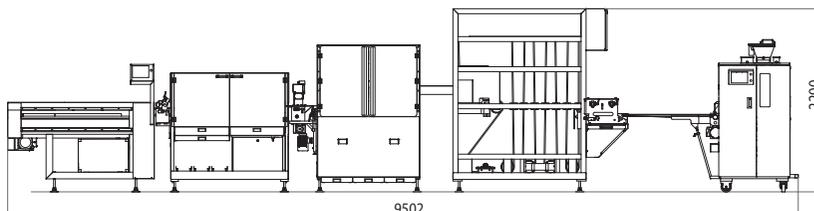
CL600/800-2



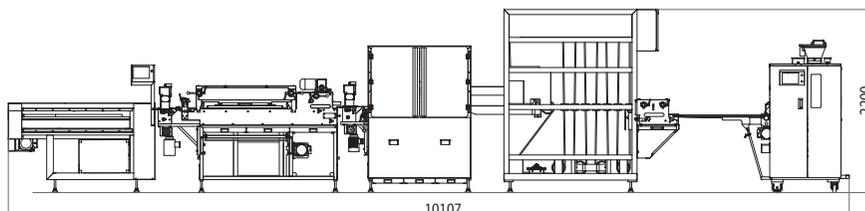
CL600/800-3



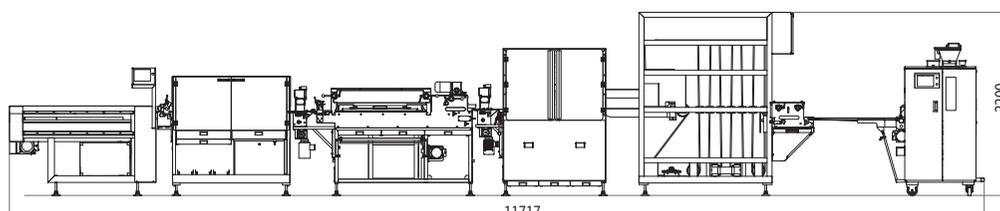
CL600/800-4



CL600/800-5



CL600/800-6



TECNOLOGÍA PARA PANADERÍAS ARTESANALES: TAN VERSÁTIL COMO SU SURTIDO DIARIO

El sistema de elaboración de panecillos CombiLine es una instalación modular totalmente automatizada y operada a través de un panel táctil que permite el procesamiento cuidadoso de distintos tipos de masas: masas de trigo o mezcla de trigo, con contenido en centeno o con cereales. Para elaborar productos de máxima calidad: productos redondos, ovalados, con estampillado redondo o longitudinal, aplanados, alargados y enrollados, cortados y con semillas por encima, p. ej., panecillos de distintos tipos u otros productos con estampillados, o pan para perritos calientes y para hamburguesas. Con o sin cereales en la superficie: todo lo que se puede esperar encontrar en una panadería. Usted decide la configuración del sistema en función del espacio disponible, los productos que necesita y su presupuesto. Si necesita posteriormente otros productos, puede ampliar el sistema.



estación de depósito

Estación de depósito universal y totalmente automatizada para la colocación automática y ajuste variable sobre bandejas de horno o tablas. La estación de depósito garantiza la colocación exacta de las piezas de masa ya moldeadas. El control de programación libre permite el ajuste continuado de la duración de cada paso y los pasos intermedios. La estación de depósito está disponible en varias longitudes según el tiempo de depósito.

estación de semillado

En la estación de semillado se humedecen las piezas de masa mediante boquillas y a continuación se espolvorean de forma muy precisa. La estación puede limpiarse con toda facilidad extrayéndose del sistema. Para el semillado se emplean diversos recipientes para los distintos cereales, de gruesos a finos (p. ej., semillas de amapola, sésamo, pepitas de calabaza o harina). Los recipientes se introducen manualmente en la estación de semillado y la cantidad de semillas que se espolvorean puede ajustarse libremente. Las semillas que sobren se recogen y pueden volver a utilizarse. Con rejilla extraíble y estante de almacenamiento para la limpieza (acabado en acero inoxidable; para limpieza con un limpiador a alta presión; puede extraerse completamente del aparato para su limpieza). Doble semillado disponible como opción.

estación de moldeado

Sirve para elaborar productos aplanados o alargados y enrollados, como minibaguettes, panes para perritos calientes y panes para hamburguesa. Las piezas de masa se enrollan con la menor tensión posible por medio de una bandeja de prensado/enrollado longitudinal y altura ajustable. De esa forma, los panecillos son más uniformes y compactos, lo que conlleva una mayor calidad del producto.



estación de estampillado/corte

En función del tipo de producto, las piezas de masa se trasladan a cazoletas redondas o longitudinales, se estampillan o se cortan. La estación de estampillado cuenta con una herramienta giratoria para panecillos con dibujos en la masa y una herramienta de prensado para otros tipos de pan. El cabezal se gira con un movimiento manual y lleva la herramienta deseada a su posición de trabajo. Además, pueden cambiarse las herramientas de prensado con solo un par de maniobras para pasar a un producto diferente. Los moldes de estampillado tienen una forma profunda para obtener productos de la mejor calidad y están fabricados en plástico higiénico al que la masa no se pega.



COMBI
LINE

divisora y moldeadora

Para la división y el moldeado, CombiLine utiliza PRIMA Evo, una solución económica, exacta y cuidadosa que permite crear de forma continuada piezas de masa divididas y moldeadas de forma automática. Pueden escogerse máquinas de cabecera con un máximo de seis hileras. Las variadas posibilidades de adaptación a distintas calidades de masa permiten obtener un trabajo cuidadoso y con un peso preciso en un gran número de unidades. Si la calidad no es buena al principio, el resto del sistema no podrá compensarla. Los rangos de peso varían de 20 g a 150 g.



cámara de fermentación

La cámara de fermentación cuenta con tablas metálicas de acero inoxidable equipadas con un inserto de algodón. Durante el retroceso de los dispositivos de suspensión las cazoletas se desinfectan con luz ultravioleta y se secan mediante soplado. Equipada opcionalmente con climatización regulada (temperatura, humedad). La cámara de fermentación está disponible en varios tamaños según el tiempo de fermentación. Equipada opcionalmente con transferencia directa: de ser necesario, las piezas de masa redondas se depositan directamente sin pasar por la fermentación.

unidad de preenrollado

Situada antes de la entrada de la cámara de fermentación, sirve para elaborar piezas de masa ovales y como molde inicial para productos estampillados ovales o como primer paso de moldeado para productos alargados y enrollados.

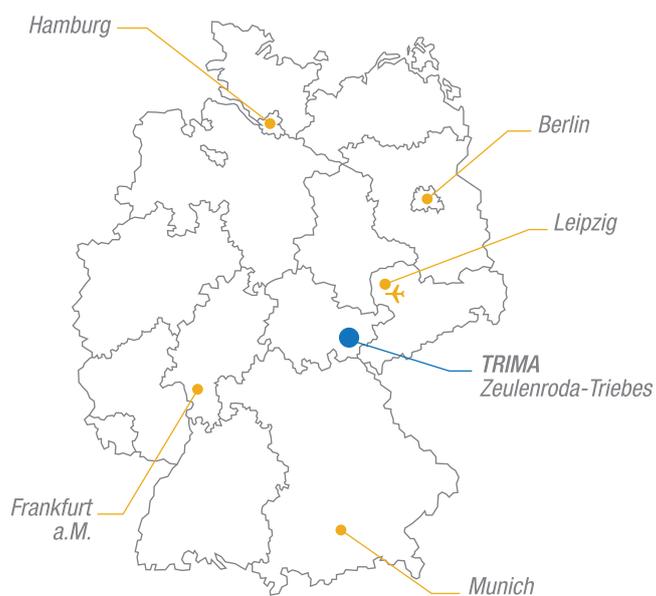
modificación de hileras

Con la sencilla modificación de hileras, puede adaptarse el número de hileras de la máquina de cabecera a las características locales de la bandeja de horneado. El cambio de los émbolos de alimentación es muy sencillo y no se necesitan herramientas.

control programable

Control de programación libre SPS Siemens S7, con pantallas táctiles. El sistema se controla a través de una pantalla táctil. Tras acceder al pertinente programa, el sistema pasa al producto correspondiente, de forma en parte automática y en parte a través de un menú. Todos los parámetros de la máquina pueden ajustarse y guardarse.

Equipo *innovador* para panificación *tradicional*



Nuestra historia es una larga trayectoria de excelencia y pasión por el trabajo con los más altos estándares, y nuestro éxito es la recompensa por mirar siempre al futuro, buscando e invirtiendo en soluciones innovadoras. TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH lleva desde 1887 garantizando la fiabilidad, precisión y todas las características por las que destaca la tecnología alemana.

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

