

**GÄREN, STÜPFELN
UND FORMEN**

COMBI

LINE



*Der beste Weg Brötchen herzustellen,
für große Vielfalt und vielseitiges
Produktsortiment in handwerklicher Qualität.*



TRIMA

PRIMA

EVO

Am Anfang jeder Linie steht eine PRIMA Evo

Die Teigteil- und Wirkmaschinen PRIMA Evo liefert die runden Teigstücke, aus denen anschließend eine Vielfalt schmackhafter Brötchen entstehen. Egal ob es darum geht, kleine oder große Teigstücke zu teilen und rund zu wirken, die Maschine erweist sich als teigschonende, exakte Lösung für kontinuierlich, automatisch geteilte und geformte Teiglinge. PRIMA Evo kann als Kopfmachine vor Anlagen oder als Einzelmaschine für das Absetzen mit der Hand eingesetzt werden. Erhältlich mit bis zu 6 Reihen, wurde sie entwickelt, um mühelos und zuverlässig große Mengen Brötchen (bis zu 9.000 Stück pro Stunde) mit Genauigkeit und Zuverlässigkeit zu produzieren.

plus

Interaktives Touch Panel

Verfügbar in der Version Future für die elektronische Programmierung aller Maschinenparameter (Gewicht, Wirkraum, Wirkgeschwindigkeit, Wirkzeit, Mehler). Es besteht die Möglichkeit, alle Einstellungen als Rezept zu speichern und erneut zu verwenden.

plus

9.000 Stück

Die maximale Stückzahl pro Stunde als 6-reihige Ausführung. Maximum 7.500 Stück/h bei 5-reihiger und 6.000 Stück/h bei 4-reihiger Ausführung (stufenlose Reduzierung möglich).

plus

Separate Einstellung des Wirkraumes

Durch die einstellbare Regulierung des Volumens zum Rundwirken (unabhängig vom Stückgewicht) wird der Teig schonend bearbeitet und sein Volumen nicht beschädigt. Diese Möglichkeit minimiert die auf den Teig ausgeübte Belastung.

plus

Teigdruckeinstellung

Abhängig von der Teigkonsistenz kann der Einpressdruck und die Teigmenge reguliert werden. Ein innovatives System, um den Teig so wenig wie möglich zu belasten und eine optimale Teigverarbeitung zu gewährleisten.



FUTURE Version

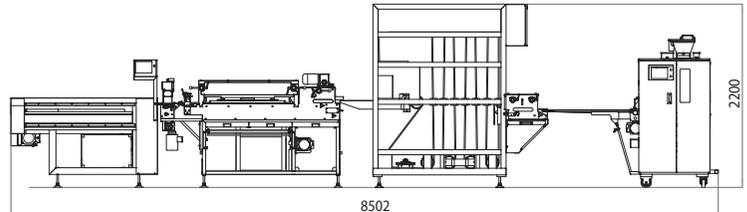


perfekt für ...

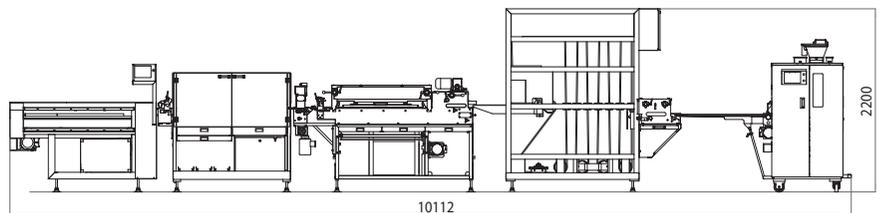
Herstellung von gleichmäßigen, gewichtsgenauen und qualitativ hochwertigen runden Teigstücken mit einer präzisen Programmierung von Stückgewichten 15 g bis 300 g. Ideal für viele Teigarten - normale Brötchenteige, weiche, kühle und stark zum Kleben neigende sowie feste und angegarte Teige - vom weichen Berliner Teig bis zum straffen Brezelteig - für gleichmäßige Brötchen, wie handgemacht. Für die Herstellung von runden und länglichen Produkten (z.B. Kaiser Brötchen, Schnittbrötchen, Hot-Dog-Brötchen, Hamburger Brötchen, Berliner, Brezeln usw.).

CombiLine: Die modulare Kleingebäckanlage, die mit ihren Aufgaben wächst, für maximale Flexibilität.

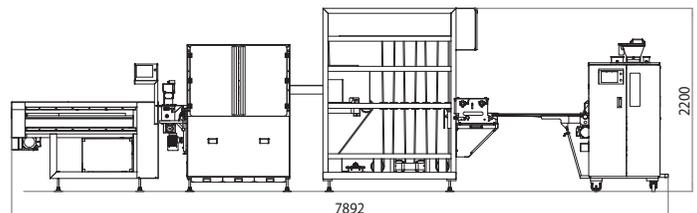
CL600/800-1



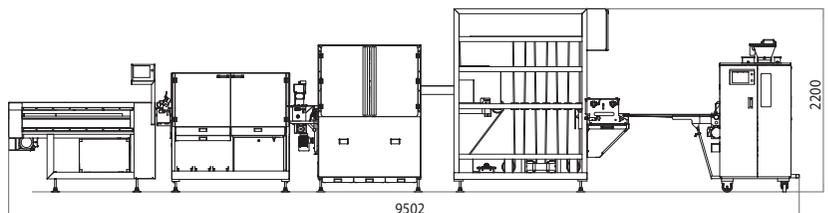
CL600/800-2



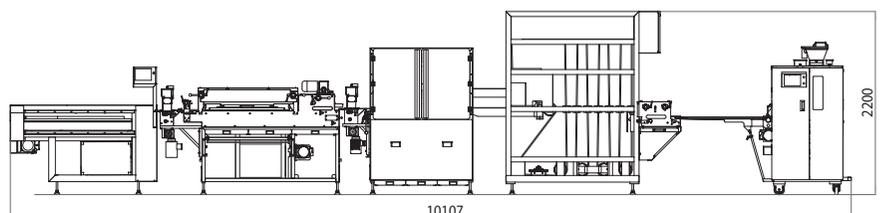
CL600/800-3



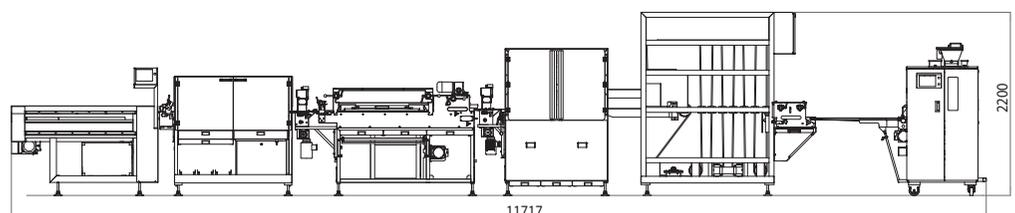
CL600/800-4



CL600/800-5



CL600/800-6



TECHNIK FÜR HANDWERKLICHE BÄCKEREIEN - VIELFÄLTIG WIE IHR TÄGLICHES SORTIMENT

Brötchensystem CombiLine ist eine modulare vollautomatische, über Touch-Panel bedienbare Anlage zur teigschonenden Verarbeitung von verschiedensten Teigarten - Weizenteigen, Weizenmischteigen, roggenhaltigen Teigen oder Körnerteigen. Zum Produzieren von Produkten in höchster Qualität: runde, ovale, rund gestüpfelte, langgerollt gestüpfelte, flachgedrückte, langgerollte, geschnittene und bestreute Produkte, z.B. Brötchen, Kaisersemmeln oder andere gestüpfelte Produkte, Hot Dogs, Hamburger Brötchen. Mit oder ohne Bestreuung - alles was Sie von einer Brötchenlinie erwarten. Sie entscheiden anhand Ihrer Platzverhältnisse, Ihrer Produktbedürfnisse und Ihres Budgets über die Ausführung der Anlage. Sollten Sie später andere Produkte benötigen, kann die Anlage erweitert werden.



Absetzstation

Vollautomatische universale Absetzstation für das automatische Ablegen und variabler Einstellung auf Backbleche oder Gärgutträger. Die Absetzstation garantiert die exakte Absetzung der fertig geformten Teigstücke. Die frei programmierbare Steuerung ermöglicht die kontinuierliche Einstellung der Schrittweite und Zwischenschritte. Die Absetzstation ist in unterschiedlichen Längen erhältlich für verschiedene Absetzlängen.

Bestreustation

In der Bestreustation werden die Teiglinge mittels Düsen befeuchtet und anschließend punktgenau bestreut. Zum Reinigen kann die Station ganz einfach aus der Anlage herausgezogen werden. Die Bestreuung besteht aus mehreren Behältern für unterschiedlichste Saaten, von grob bis fein (z.B. Mohn, Sesam, Kürbiskerne, Mehl). Die Behälter werden manuell in die Streustation eingeschoben, die Streumenge ist frei einstellbar. Überschüssige Saaten werden aufgefangen und sind wieder verwendbar. Mit herausnehmbarem Gitterband, einschließlich Lagergestell für die Reinigung (Ausführung in Edelstahl - zum Reinigen mit Hochdruckreiniger - kann zur Reinigung komplett aus dem Gerät herausgezogen werden). Doppelbestreuung als Option erhältlich.

Formstation

Dient der Herstellung von langgerollten und flachgedrückten Produkten wie Minibaguette, Hot Dog, Hamburger. Mit einem höhenverstellbaren Druckbrett / Langrollbrett werden die Teiglinge möglichst spannungsfrei gerollt. Das macht die Brötchen gleichmäßiger und kompakter, was zu einer höheren Produktqualität führt.



Stüpfel-/Schneidestation

Je nach Produktart werden die Teiglinge in runde bzw. lange Tassen übergeben, gestüpfelt oder geschnitten.

Die Stüpfelstation ist ausgestattet mit einem drehenden Werkzeug für Original-Kaiserbrötchen und einem drückenden Werkzeug für andere Sorten. Mit einem Handgriff wird der Revolverkopf gedreht und das gewünschte Werkzeug in Arbeitsstellung gebracht. Ein Wechsel der Drückwerkzeuge ist zusätzlich mit wenigen Handgriffen möglich zur Umstellung auf ein anderes Produkt. Die Stüpfeltassen haben eine tiefe Form für beste Qualität der Produkte und bestehen aus hygienischem, teigabweisendem Kunststoff.



COMBI
LINE

Teigteil- und Wirkmaschine

Die CombiLine beginnt mit dem Teilen und Wirken durch die PRIMA Evo – eine teigschonende, exakte und wirtschaftliche Lösung für kontinuierlich und automatisch geteilte/geformte Teiglinge. Zur Wahl stehen Kopfmaschinen mit bis zu sechs Reihen. Die vielseitigen Anpassungsmöglichkeiten an unterschiedlichste Teigqualitäten erlauben teigschonendes und gewichtsgenaues Arbeiten in hohen Stückzahlen. Wenn die Qualität am Anfang nicht gut ist, kann der Rest der Anlage nichts ausgleichen. Gewichtsbereiche von 20-150 g sind möglich.



Vorgärschrank

Der Vorgärschrank hat Metalltrögel aus Edelstahl, mit Baumwolleneinlage ausgestattet. Im Gehängerrücklauf werden die Tassen mit Hilfe von UV-Licht entkeimt und mittels Gebläse getrocknet. Optional ausgerüstet mit geregelterm Klima (Temperatur, Feuchtigkeit). Der Vorgärschrank ist in unterschiedlichen Größen erhältlich für verschiedene Gärzeiten. Optional ausgerüstet mit Direktdurchlauf - runde Teiglinge gelangen bei Bedarf unter Umgehung der Gärschleife direkt zur Absetzung.

Vorlangroller

Angeordnet vor der Eingabe in den Gärschrank dient er zur Herstellung von ovalen Teigstücken und damit als Ausgangsform für ovale Stüpfelware oder als erste Formstufe für langgerollte Produkte.

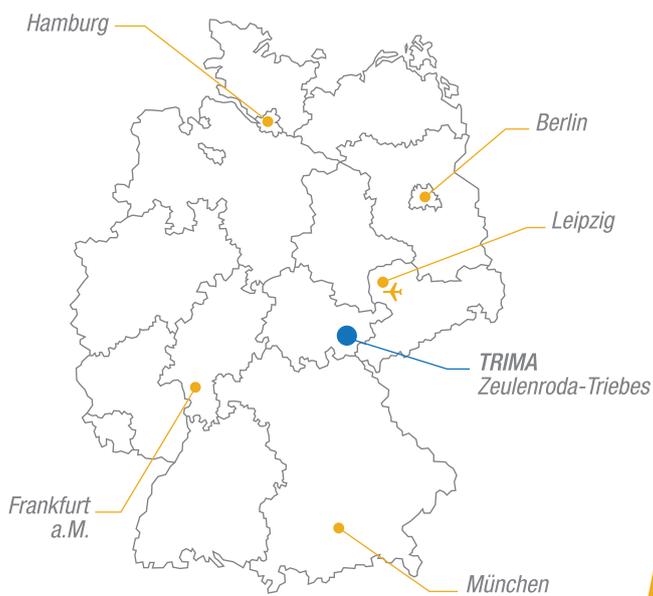
Reihenumstellung

Durch einfache Reihenumstellung wird die Reihigkeit der Kopfmaschine an die Platzverhältnisse der Backbleche angepasst. Der Austausch der Füllkolben ist sehr einfach – es sind keine Werkzeuge notwendig.

Programmsteuerung

Frei programmierbare Steuerung SPS Siemens S7, bedienbar über Touch-Panel-Displays. Die Steuerung der Anlage erfolgt über ein Touch-Panel-Display. Nach dem Aufruf des benötigten Programms wird die Anlage teils vollautomatisch, teils menügeführt auf das jeweilige Produkt umgestellt. Alle Maschinenparameter können eingestellt und gespeichert werden.

Innovative equipment for *traditional* baking!



TRIMA

TRIMA
Triebesser 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

