

**FERMENTATION,  
ESTAMPAGE  
ET MOULAGE**

**COMBI**

**LINE**



*La meilleure méthode pour confectionner  
des petits pains, en bénéficiant  
d'un très large assortiment de produits  
en qualité artisanale.*



**TRIMA**  
TRY. TRUST. TRIMA.

# PRIMA

## EVO

*plus*

### Panneau tactile interactif

Disponible en version Future pour la programmation électronique de tous les paramètres machine (poids, volume de pétrissage, vitesse de pétrissage, temps de pétrissage, blutoir). Il est possible d'enregistrer tous les réglages sous forme de recettes pour les réutiliser plus tard.

*plus*

### 9 000 unités

C'est le nombre horaire maximal produit avec la version à 6 rangs. Au maximum 7 500 unités/h sur la version à 5 rangs et 6 000 unités/h sur la version à 4 rangs (réduction progressive possible).

*plus*

### Réglage séparé du compartiment de pétrissage

Grâce à la régulation ajustable du volume pour bouler la pâte (indépendamment du poids unitaire), cette dernière est traitée en douceur et son volume n'est pas pénalisé.

Cette possibilité minimise la contrainte subie par la pâte.

*plus*

### Réglage de la pression de la pâte

Il est possible de réguler la pression d'admission et la quantité de pâte en fonction de la consistance de cette dernière. Il s'agit d'un système innovant qui ménage la pâte au maximum et garantit une transformation optimale de cette dernière.

**En tête de toute ligne se trouve une PRIMA Evo**  
Cette machine à diviser et travailler la pâte délivre les pâtons ronds qui deviendront ensuite différentes variétés de savoureux petits pains. Qu'il s'agisse de partager de petits ou grands pâtons et de les bouler, la machine s'avère une solution précise pour donner des morceaux de pâte divisés et formés en continu automatiquement tout en ménageant la pâte. La PRIMA Evo peut servir de machine en tête d'installations ou comme machine individuelle pour déposer à la main. Pouvant être équipée de jusqu'à 6 rangs, elle a été développée pour produire sans effort de grandes quantités de petits pains (jusqu'à 9 000 par heure), en toute fiabilité et avec précision.



Version FUTURE

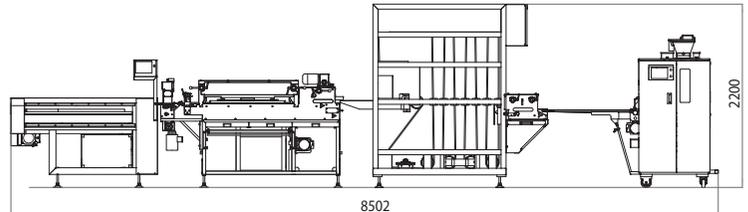


*parfaite pour ...*

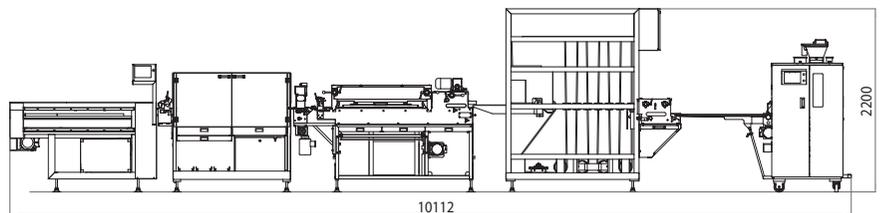
Produire des pâtons ronds uniformes, de haute qualité et d'un poids unitaire exact grâce une programmation précise des poids unitaires entre 15 et 300 g. Idéale pour de nombreux types de pâtes : celles à petits pains normales, pour les pâtes molles, froides et tendant fortement à coller ainsi que les pâtes fermes et qui ont commencé à fermenter – de la pâte molle pour boules de Berlin à la pâte ferme pour bretzels – pour des petits pains uniformes comme s'ils étaient faits main. Pour la confection de produits ronds et oblongs (p. ex. les rosettes impériales, petits pains incisés, petits pains pour hot-dogs, petits pains pour hamburgers, boules de Berlin, Bretzels, etc.).

# CombiLine : L'installation modulaire pour viennoiseries, qui grandit avec votre entreprise, pour une flexibilité maximale.

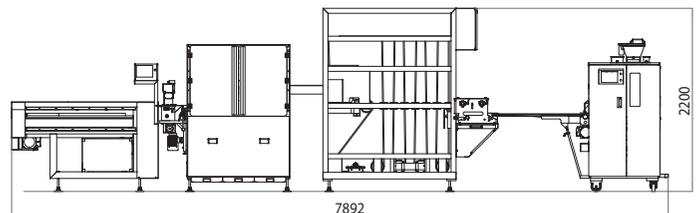
**CL600/800-1**



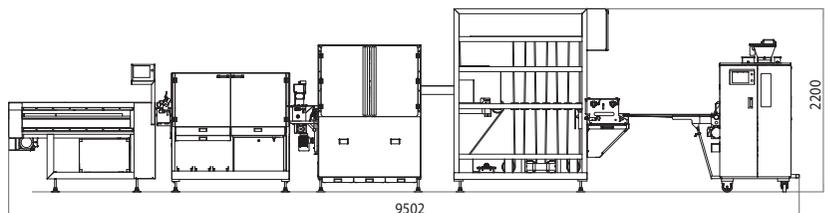
**CL600/800-2**



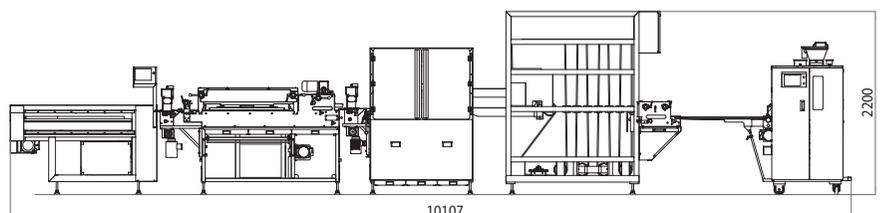
**CL600/800-3**



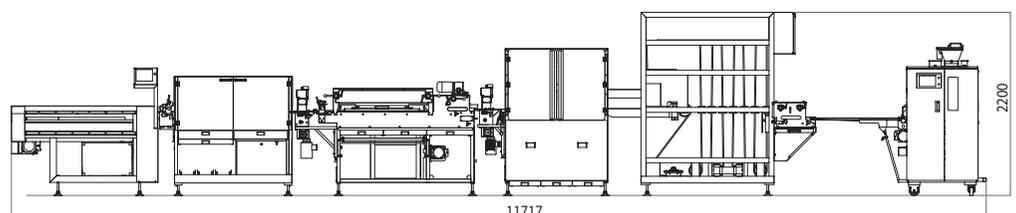
**CL600/800-4**



**CL600/800-5**



**CL600/800-6**



## TECHNIQUES POUR BOULANGERIES ARTISANALES – AUSSI DIVERSES QUE VOTRE ASSORTIMENT QUOTIDIEN

Le système pour petits pains CombiLine est une installation modulaire entièrement automatique, pilotable par écran tactile, pour traiter différents types de pâte tout en la ménageant : pâtes de farine de blé, de farines de blé mélangées, pâtes à la farine de seigle ou pâte aux grains. Pour donner des produits de la plus haute qualité : produits ronds, ovales, estampés arrondis, estampés laminés longs, aplatis, laminés longs, incisés et couverts d'ingrédients saupoudrés, rosettes impériales ou d'autres produits estampés, hot-dogs, petits-pains pour hamburgers. Avec ou sans saupoudrage – Tout ce que vous attendez d'une ligne de production de petits pains. Vous choisissez votre version d'installation en fonction de la place disponible, des produits qu'il vous faut et de votre budget. Si plus tard il vous faut d'autres produits, vous pourrez agrandir l'installation.



### station de déposition

Station de déposition universelle tout automatique pour la dépose automatique et le réglage variable sur des plaques de cuisson ou des supports pour produits à faire fermenter. La station de déposition garantit une déposition précise des pâtons finis de former. La commande librement programmable permet de régler progressivement la taille des pas et celles des pas intercalaires. La station de déposition est disponible en différentes longueurs pour différentes longueurs de déposition.

### station de saupoudrage

Dans la station de saupoudrage, les pâtons sont humectés à l'aide de buses puis différents ingrédients sont saupoudrés dessus de manière très précise. Pour nettoyer la station, il suffit tout simplement de l'extraire de l'installation. Le saupoudrage fait appel à plusieurs récipients contenant les graines les plus diverses, grossières à fines, (p. ex. graines de pavot, sésame, citrouille ; farine). Les récipients s'insèrent manuellement dans la station de saupoudrage, la quantité saupoudrée est réglable à volonté. Les graines qui n'ont pas adhéré sont récupérées pour les réutiliser. Avec tapis grille amovible, y compris châssis de stockage pour le nettoyage (exécution en acier inoxydable – pour nettoyer au nettoyeur haute pression – s'extrait complètement de l'appareil pour le nettoyage). Dispositif de double saupoudrage disponible en option.

### station de moulage

Elle sert à confectionner des produits laminés en long et aplatis tels que des mini-baguettes, pains à hot-dogs, pains à hamburger. Avec une tablette compressive / tablette de laminage réglable en hauteur, les pâtons sont laminés en générant le moins de tension possible. Les petits pains sont plus uniformes et compacts, la qualité produit est donc plus élevée.



## station d'estampage/ de coupe

Suivant le type de produit, les pâtons sont transférés dans des tasses rondes ou longues, estampés ou coupés.

La station d'estampage est équipée d'un outil tournant pour rosettes impériales et d'un outil tournant pour d'autres variétés de petits pains. En geste suffit pour tourner la tête révoluer et amener l'outil voulu en position souhaitée. Quelques gestes peu nombreux suffisent pour changer les outils d'impression et passer ainsi à un autre produit. Les tasses d'estampage ont une forme profonde pour que les produits soient de la meilleure qualité ; elles sont en matière plastique hygiénique empêchant la pâte d'adhérer.



**COMBI**  
**LINE**

## machine à diviser et travailler la pâte

La CombiLine commence avec la division et le travail de la pâte par la PRIMA Evo – Cette solution est précise, elle ménage la pâte et donne des pâtons divisés/formés en continu et automatiquement. Il existe un choix de machines têtes de ligne comptant jusqu'à six rangs. Les multiples possibilités d'adaptation aux qualités de pâte les plus diverses permettent de produire un nombre élevé d'unités d'un poids précis tout en ménageant leur pâte. Si la qualité n'est pas bonne au début, le reste de l'installation ne pourra pas y remédier. Des plages de poids entre 20 et 150 g sont possibles.



## armoires de préfermentation

L'armoire de préfermentation est équipée d'auges en acier inoxydable à garniture en coton. Sur le circuit retour des suspensoirs, les tasses sont désinfectées à la lumière ultraviolette et séchées par une soufflerie. En option avec équipement de régulation climatique (température, humidité). L'armoire de préfermentation est disponible en différentes tailles pour différentes durées de fermentation. Armoire équipée en option d'un système de traversée directe : suivant besoin, les pâtons ronds gagnent directement le système de déposition en contournant la boucle de fermentation.

## dispositif de pré-allongement

Disposé devant l'entrée dans l'armoire de fermentation, il permet de confectionner des pâtons ovales et ainsi de l'utiliser comme forme de départ des produits estampés ovales, ou pour conférer une forme première aux produits laminés longs.

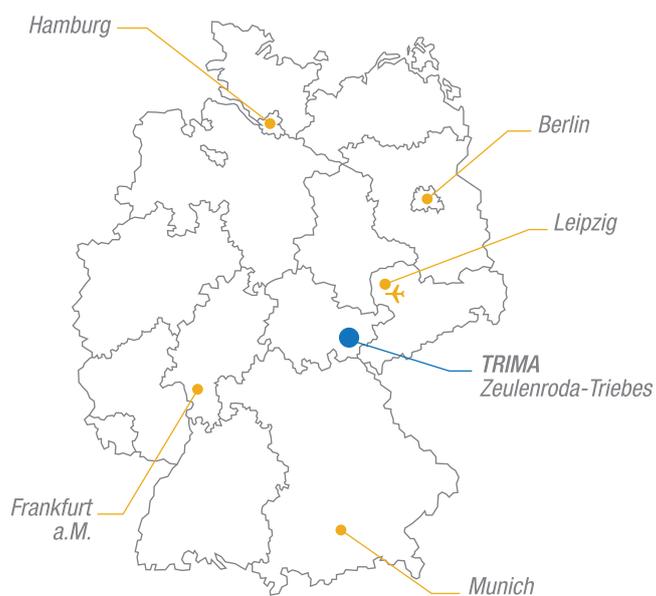
## transformation des rangs

Une simple transformation des rangs permet d'adapter leur nombre, sur la machine de tête, à la place offerte sur les plaques de cuisson. Le remplacement des pistons de remplissage est très facile : aucun outil n'est nécessaire.

## commande programmable

Commande librement programmable API Siemens S7, pilotable via des écrans tactiles. Le pilotage de l'installation a lieu via un écran tactile. Après avoir appelé le programme requis, l'installation est convertie au produit respectif en partie de manière entièrement automatique, en partie via un guidage par menu. Tous les paramètres machine peuvent être réglés et enregistrés. Innovative equipment for traditional baking!

Équipement *innovant* pour la boulangerie *traditionnelle* !



Nous pouvons nous prévaloir de tout un historique d'excellence et de passion du travail au plus haut niveau, notre succès est la récompense d'un effort permanent d'anticipation, d'investissement dans la recherche et de découverte de solutions innovantes. Depuis 1887, TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH offre une fiabilité et une précision garanties plus toutes les caractéristiques distinctives de la technologie allemande.

**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)

