

**РАССТОЙКА, НАДРЕЗАНИЕ
И ФОРМОВАНИЕ**

COMPACT

LINE



PRIMA Duo: основная машина, оснащенная высокопроизводительными и гибкими станциями для формования широкого ассортимента хлебобулочных изделий различной конфигурации.



TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

PRIMA DUO

В начале каждой линии установлена PRIMA Duo Тестоделительная и тестоокруглительная машина PRIMA Duo формирует тестовые заготовки круглой формы, из которых производятся различные виды булочек. Если вам необходимо выполнять деление и округление больших или малых заготовок, эта машина будет прекрасным решением для бережного деления и округления теста в непрерывном автоматическом режиме. PRIMA Duo может использоваться в качестве головной машины в начале линии или в качестве автономной машины, изделия из которой извлекаются вручную. Предназначена для бесперебойного и бесперебойного производства больших объемов булочек – до 3200 шт. в час, процессу свойственна точность и слаженность.

plus

Интерактивный сенсорный экран

Доступен в комплектации Future, для электронного программирования всех параметров машины (вес, высота формования, скорость округления, время округления). Возможность сохранения всех настроек в качестве рецептуры и повторного их использования.



plus

3200 шт.

Максимальное количество производимых изделий в час при 2-рядном режиме машины, управляемой одним оператором

plus

Отдельная регулировка формовочного пространства

Регулировка пространства для округления (независимо от веса заготовки) создает условия, при которых тесто обрабатывается мягко, а его объем не повреждается. Этот метод работы минимизирует давление, которому подвергается тесто.

plus

Поверхности из нержавеющей стали износостойкие и гигиеничные



Комплектация CLASSIC



идеально подходит для...

Изготовления широкого ассортимента круглых булочек, надрезанных и раскатанных надрезанных изделий, изделий из закатанного, свернутого и сложенного теста, а также плоских изделий – напр., венских розанчиков, булочек для хот-догов, для гамбургеров, булочек-пальчиков, болильо и т.п.

Высокая производительность, гибкость, надежность. Ознакомьтесь с превосходными качествами наших формовочных станций.

Формовочные станции дают возможность изготавливать несколько видов хлебобулочных изделий. Это идеальное решение для тех, кто намерен изготавливать венские розанчики, булочки для хот-догов и гамбургеров, булочки-пальчики и подобные изделия. Формовальная станция состоит из двух систем. Первая – это тестоделительный и тестоокруглительный узел, а вторая – узел формования булочек. В зависимости от того,

какой именно тип изделия нужен, в узлах с расстоечными шкафом разделенные и закругленные тестовые заготовки раскатываются, надрезаются, подвергаются нажиму, разрезаются или приобретают другие формы. Широкий диапазон конфигураций машины способен удовлетворить любые требования. Наши формовальные станции представляют собой эффективные малогабаритные машины с отличной производительностью.

Мы предлагаем универсальные машины для магазинов-пекарен, небольших промышленных пекарен, а также компаний, занимающихся кейтерингом и отельным бизнесом. Эти производственные линии удобны, эргономичны и просты в использовании, настраиваются в соответствии с потребностями клиента, быстро и легко чистятся. Они специально разработаны так, чтобы управлять ими мог один оператор.

G2-6C



G2-6C

- модульная линия предварительной расстойки с расстойным шкафом, устройством предварительной раскатки и станцией для нанесения надрезов
- для производства круглых и надрезанных из закатанного теста булочек
- со встроенными круглыми формами для надрезаемых заготовок и легко переставляемыми инструментами для нанесения надрезов и формами для заготовок
- вращающийся инструмент для оригинальных венских розанчиков и нажимные инструменты для всех прочих типов выпечки
- время расстойки прибл. 6 минут при 150 заполняемых передвижных формах и часовой производительности 3000 шт.
- передвижные формы для макс. веса одной тестовой заготовки в 150 г
- съемные отводные лотки по всей линии
- накопительный лоток для извлечения изделий вручную

G2-6SL



G2-6SL

- модульная линия предварительной расстойки с расстойным шкафом, формователем и станцией для нанесения надрезов
- формовочная станция с регулируемой по высоте нажимной плитой и регулируемыми двойными калибровочными валиками
- станция для нанесения надрезов со встроенными круглыми формами для надрезаемых заготовок и легко переставляемыми инструментами для нанесения надрезов
- поворотное револьверное устройство для нанесения надрезов с вращающимся инструментом для оригинальных венских розанчиков и нажимными инструментами для всех прочих типов выпечки
- время расстойки прибл. 6 минут при 150 заполняемых передвижных формах и часовой производительности 3000 шт.
- передвижные формы для макс. веса одной тестовой заготовки в 150 г
- накопительный лоток для извлечения изделий вручную

LR-2



LR-2

- отлично подходит для магазинов-пекарен и небольших ремесленных пекарен
- Формовщик без шкафа предварительной расстойки
- формовочная станция с регулируемой по высоте нажимной плитой и регулируемыми двойными калибровочными валиками
- доступен дополнительный модуль для производства болильо (продолговатых булочек с заостренными концами) – заготовки предварительно раскатываются и формуются в болильо
- накопительный лоток для извлечения изделий вручную

LR-2F



LR-2F

- отлично подходит для магазинов-пекарен и небольших ремесленных пекарен
- Формовщик без шкафа предварительной расстойки
- формовочная станция с регулируемой по высоте нажимной плитой и регулируемыми двойными калибровочными валиками
- может поворачиваться в направлении оператора
- накопительный лоток для извлечения изделий вручную

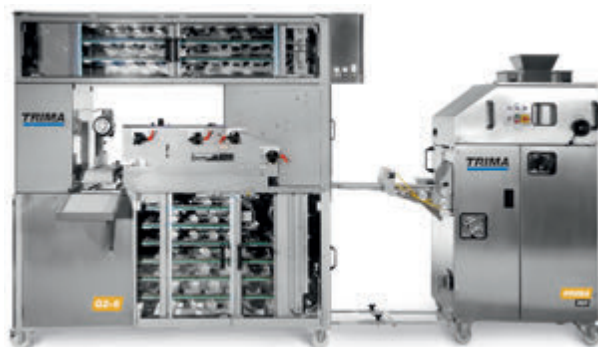
G2-3



G2-3

- компактная линия предварительной расстойки с формовщиком
- формовочная станция с регулируемой по высоте нажимной плитой и регулируемыми двойными калибровочными валиками
- время расстойки около 3 минуты при 100 заполняемых передвижных формах и часовой производительности 3200 шт.
- передвижные формы для макс. веса одной тестовой заготовки в 150 г
- накопительный лоток или однорядный разгрузочный транспортер для извлечения изделий вручную

G2-6



G2-6

- компактная линия предварительной расстойки с формовщиком
- формовочная станция с регулируемой по высоте нажимной плитой и регулируемыми двойными калибровочными валиками
- время расстойки около 6 минут при 160 заполняемых передвижных формах и часовой производительности 3200 шт.
- передвижные формы для макс. веса одной тестовой заготовки в 110 г
- накопительный лоток или однорядный разгрузочный транспортер для извлечения изделий вручную

Инновационное оборудование для **традиционной** выпечки!

S2-A



S2-A

- отлично подходит для магазинов-пекарен и небольших ремесленных пекарен
- станция для нанесения надрезов без шкафа предварительной расстойки
- со встроенными круглыми формами для надрезаемых заготовок и легко переставляемыми инструментами для нанесения надрезов
- поворотное револьверное устройство для нанесения надрезов с вращающимся инструментом для оригинальных венских розанчиков и нажимными инструментами для всех прочих типов выпечки
- накопительный лоток для извлечения изделий вручную

G2-3S



G2-3S

- компактная линия предварительной расстойки со станцией для нанесения надрезов
- со встроенными круглыми формами для надрезаемых заготовок и легко переставляемыми инструментами для нанесения надрезов
- поворотное револьверное устройство для нанесения надрезов с вращающимся инструментом для оригинальных венских розанчиков и нажимными инструментами для всех прочих типов выпечки
- время расстойки прибл. 3 минуты при 110 заполняемых передвижных формах и часовой производительности 3000 шт.
- передвижные формы для макс. веса одной тестовой заготовки в 100 г
- накопительный лоток для извлечения изделий вручную

G2-6S



G2-6S

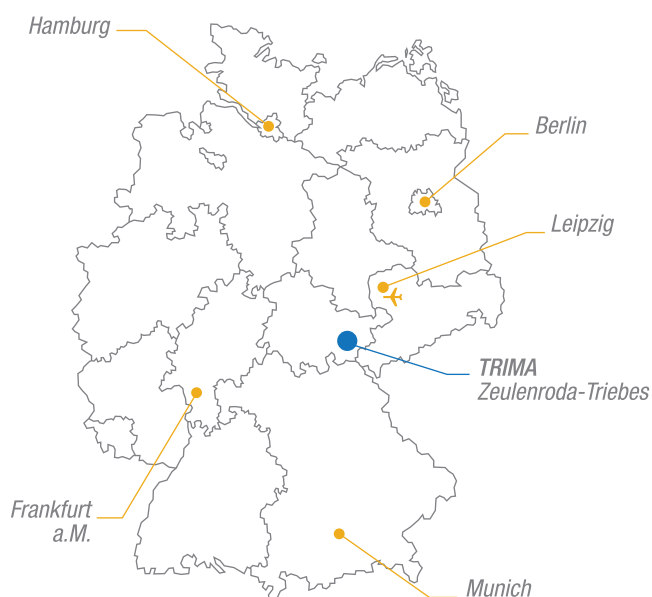
- компактная линия предварительной расстойки со станцией для нанесения надрезов
- со встроенными круглыми формами для надрезаемых заготовок и легко переставляемыми инструментами для нанесения надрезов
- поворотное револьверное устройство для нанесения надрезов с вращающимся инструментом для оригинальных венских розанчиков и нажимными инструментами для всех прочих типов выпечки
- время расстойки прибл. 6 минут при 170 заполняемых передвижных формах и часовой производительности 3000 шт.
- передвижные формы для макс. веса одной тестовой заготовки в 100 г
- накопительный лоток для извлечения изделий вручную

G2-6LRS



G2-6LRS

- линия предварительной расстойки с формователем и станцией для нанесения надрезов
- формовочная станция с регулируемой по высоте нажимной плитой и регулируемыми двойными калибровочными валиками
- поворотное револьверное устройство для нанесения надрезов с вращающимся инструментом для оригинальных венских розанчиков и нажимными инструментами для всех прочих типов выпечки, легко переставляемые инструменты для нанесения надрезов
- время расстойки прибл. 6 минут при 125 заполняемых передвижных формах и часовой производительности 2500 шт.
- передвижные формы для макс. веса одной тестовой заготовки в 150 г
- съемные отводные лотки по всей линии
- однорядный разгрузочный транспортер для извлечения изделий вручную



За нашими плечами – длинная история восхождения к подлинному мастерству и приверженности работе по самым высоким стандартам; наш успех – это вознаграждение за то, что мы неустанно смотрим в будущее, инвестируем в исследования и находим инновационные решения. Начиная с далекого 1887 года, TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH неизменно гарантирует надежность, точность и все те превосходные особенности, которые присущи немецким технологиям.

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

