

BROTAUFBEREITUNG

METRA

LINE



***Effiziente, präzise und komfortable Brotherstellung,
für große Vielfalt und vielseitiges Produktsortiment
in handwerklicher Qualität.***



TRIMA

METRA

Der Teigteiler für schonende Teighandhabung, Gewichtsgenauigkeit und hohe Leistung.

Der Metra verfügt über alles, was die tägliche Arbeit komfortabel und sicher macht und kann durch seine platzsparende Bauweise auch auf engstem Raum eingesetzt werden. Dabei ist er einfach und durch nur eine Person zu bedienen. Er zeichnet sich durch seine Bedienungsfreundlichkeit, Teigschonung und Leistungsstärke zur Verarbeitung weicher bis fester Roggen-, Weizen- und Mischteige aus. Er verbindet eine zuverlässige robuste Ausführung und intelligente Technik. Vom Trichter bis zum Austrageband läuft die Aufarbeitung vollautomatisch ab. Selbst kleine Teigchargen lassen sich rationell abwiegen. Da sich die Maschine vollständig entleert, kann ein Teigwechsel fast ohne Reinigungsaufwand erfolgen.

plus

Trichter

Standardtrichter mit 120 kg Fassungsvermögen, optional 200 kg. Der Trichter reicht bis hinunter zum Messer – es bleibt kein Teig im Trichter zurück. Höchste Sicherheit mit Auto-Stopp-Funktion – beim Berühren der Sicherheitskante am Trichter stoppt die Maschine.

plus

Interaktives Touch-Screen

Interaktives Touch Panel-Bedienfeld auf drehbarem Arm für die elektronische Programmierung aller Maschinenparameter (Gewicht, Geschwindigkeit, Stückzähler mit Voreinstellungsmöglichkeit und automatischem Stopp). Optional können alle Einstellungen als Rezept gespeichert und erneut verwendet werden.

plus

Zwei-Phasen-Arbeitsweise

Der Teig wird über das einstellbare Vakuum angesaugt. Nach Verschluss des Messers werden die Kolben gefüllt. Schonende Teigteilung mittels einstellbarem Füllkolben und Teilkolben. Die Teigkammer aus hochqualitativem Ni-Resist-Gusseisen garantiert eine hohe Gewichtsgenauigkeit und Langlebigkeit.

plus

1- oder 2-Kolben-Betrieb

Der Teigteiler kann als 1-Kolben oder als 2-Kolben Maschine verwendet werden. Einfacher Wechsel zwischen 1- oder 2-Kolben-Betrieb ermöglicht die Herstellung einer Vielzahl von Produkten mit unterschiedlichen Gewichten.



perfekt für...

Herstellung von gleichmäßigen, gewichtsgenauen und qualitativ hochwertigen Teigstücken mit einer präzisen Programmierung von Stückgewichten 125 g bis 2.700 g. Ideal für schonendes und gewichtsgenaueres Teigteilen von weichen bis festen Weizen-, Roggen-, Misch- und Spezialbrotteigen. Automatischer Teigteiler, der als 1-Kolben oder als 2-Kolben Maschine verwendet werden kann. Wir bieten eine zuverlässige Technologie mit präziser Steuerung und Flexibilität hinsichtlich Gewicht und Teigarten.

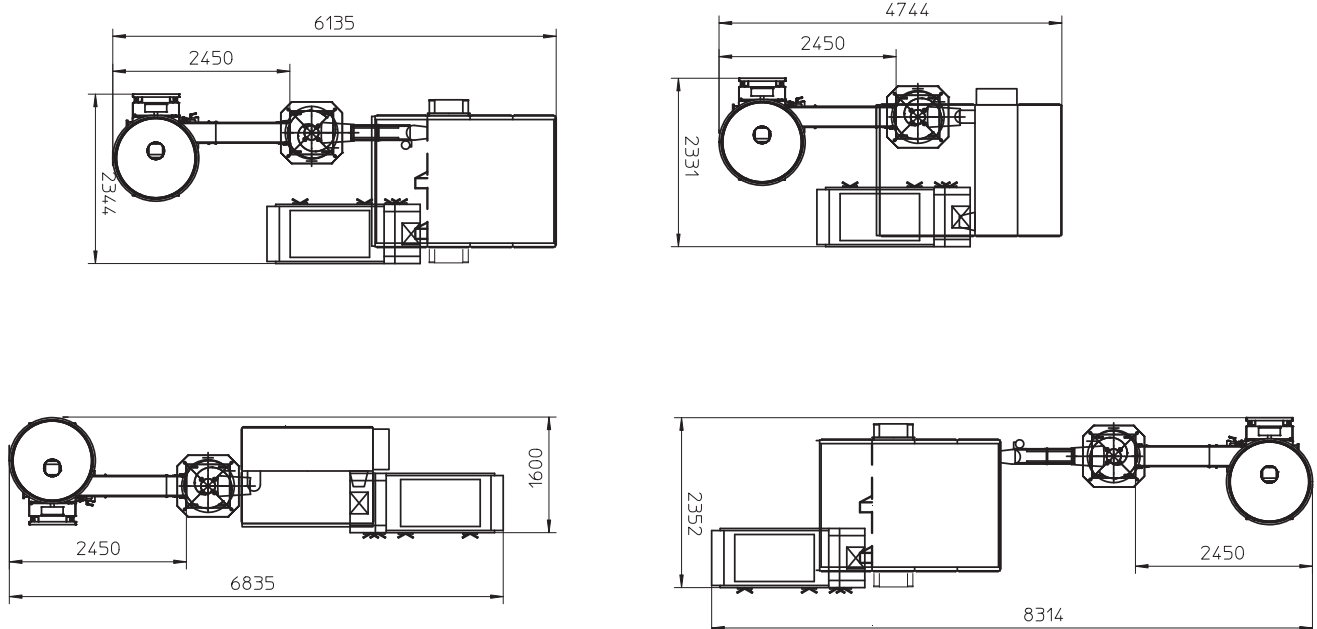


Für eine große Vielfalt an handwerklichem Brot, mit zuverlässiger robuster Ausführung und intelligenter Technik.

Mit der Metra Line kann eine breite Vielfalt von Brotsorten hergestellt werden, die sich in Größe, Form sowie Teigart unterscheiden und eine hohe Produkteffizienz mit dem authentischen Geschmack von handgefertigtem Brot kombinieren. Die Kopfmaschine der Anlage, der Teigteiler Metra, verfügt über alle Funktionen die erforderlich sind, um alltägliche Aufgaben einfach und komfortabel zu gestalten.

Spitzentechnologie bedeutet, dass eine Person das Gerät vollständig alleine bedienen kann. Von der Zuführung des Teigs in den Trichter, bis zum Ausstoß der geteilten Teigstücke auf Transportbänder, ist jeder Prozess automatisiert und kann über den Touchscreen gesteuert werden, der die Möglichkeit bietet, Programme einzustellen und als Rezepte zu speichern. Weitere Steuerungsfunktionen sind die variable Teigeinstellung, der digitale Zähler mit voreinstellbarer Stückzahl oder die Reinigungspositionsstellung.

Leistungsstark und präzise - mit dem Metra können bis zu 120 kg verschiedenster Teige sehr teigschonend verarbeitet werden. Als Kopfmaschine in der Metra Line verwendet, kombiniert er seine außergewöhnlichen Eigenschaften mit einem kompletten System, welches außerdem einen Kegelrundwirker, einen Gärschrank und eine Wirkmaschine umfasst - alles zusammen trägt zur Herstellung einer großen Menge verschiedener Brotsorten in höchster Qualitätsklasse bei.



Auswahl von Beispielen verschiedener Konfigurationsmöglichkeiten.

HANDWERKLICHES BROT, INDUSTRIELLE PRODUKTION

Die Metra Line ist die perfekte Lösung für schonende, kontinuierliche und automatische Produktion von geteilten und weiter verarbeiteten Teigstücken. Sie erfüllt alle Anforderungen für die Herstellung von Brotprodukten: Teigteiler, Rundwirker, das Transportsystem ... alle Maschinen arbeiten perfekt zusammen und ermöglichen es, die unterschiedlichsten Teigsorten und -chargen sowie alle Arten von Brot zu verarbeiten.

Gärschrank

Der Gärschrank zum Zwischengären von Teigstücken bis zu 1.200 g kann so konzipiert werden, dass die Teigstücke für einen Zeitraum zwischen 4 und 20 Minuten ruhen können. Der Einsatz von UV-Lampen verhindert die Entwicklung und Vermehrung von Keimen.

Langrollstation

Diese Einheit formt gerundete Brote, die ausschließlich aus Weizenmehl oder einer Mischung von Mehlen (Weizen und Roggen) hergestellt werden. Der Teig wird über den Trichter mittels Einzugswalzen zugeführt, um ihm die gewünschte Dicke zu verleihen, bevor er beim Durchlauf zwischen dem Förderband und der Wirkplatte zu einem runden Laib gerollt wird. Mit zwei manuellen Einstellungen kann die Höhe der Platte genau justiert werden. Die Maschine ist mit einstellbaren Seitenführungen ausgestattet.



Innovative equipment for *traditional* baking!

Vorportioniertrichter

Zum gleichmäßigen Einbringen und zur optimalen Weiterverarbeitung der Teigchargen im Teigteiler. Interne Komponenten können zur einfachen Reinigung entfernt werden.



Kegelrundwirker

Ideal zum Wirken von weichen und mittelfesten Teigen. Der Teig wird mittels eines rotierenden Kegels gerundet. Das Teigstück wird konkav spiralförmig gedreht und so entsteht ein kugelförmiger Teig. Teig mit hoher Feuchtigkeit kann ebenfalls verarbeitet werden, da die Maschine mit einem Heiß- / Kaltluftblassystem ausgestattet ist. Die Maschine ist mit einem automatischen Mehler ausgestattet, der zur Reinigung leicht entfernt werden kann. Die mit Teflon beschichteten Spiralen verhindern, dass der Teig anklebt.

Teigteiler

Vom Trichter aus wird der Teig durch den auslaufenden Kolben in die Teigkammer gesaugt. Wenn der Messerschieber die Teigkammer verschließt, drückt der Füllkolben den Teig in die Messkammer. Das Volumen der Messkammer entspricht dem voreingestellten Teiggewicht. Durch diese Technik erfolgt kein Rückstoß in den Trichter. Die Teigstücke werden aus der Messkammer nach unten auf das Teigtransportband ausgestoßen.



Wir haben eine lange Tradition und Kompetenz,
die unsere Fachleute in hochwertige Technik umsetzen.
Seit 1887 garantiert TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH
Kompetenz, Knowhow und Zuverlässigkeit
für ihre Produkte.

TRIMA

TRIMA
Triebeser 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

