

LAVORAZIONE  
DEL PANE

**METRA**

**LINE**



*Efficienza, precisione e delicatezza,  
per un pane buono come fatto a mano.*



**TRIMA**  
TRY. TRUST. TRIMA.

# METRA

**La spezzatrice per impasti delicati, precisione del peso e prestazioni elevate.**

Nonostante il design compatto e di dimensioni ridotte, Metra ha tutte le caratteristiche necessarie per rendere confortevole il lavoro quotidiano. La macchina è semplice da utilizzare da una singola persona e lavora con delicatezza qualsiasi tipo di pasta: morbida o dura, di grano o di segale. Metra unisce un design affidabile e robusto con una tecnologia d'avanguardia: tutte le funzioni sono completamente automatiche, dall'alimentazione della tramoggia al tappeto d'uscita. Anche piccole quantità di pasta possono essere pesate con accuratezza.

*plus*

**Tramoggia di alimentazione**

Capacità standard della tramoggia di 120 Kg, con possibilità fino a 200 kg (come opzione). La tramoggia scende fino al coltello – non rimane impasto nella tramoggia. Misure di sicurezza di alto livello con funzione di stop automatico – quando viene toccato il bordo di sicurezza della tramoggia, la macchina si ferma.

*plus*

**Pannello di controllo interattivo (touch-screen)**

Pannello di controllo interattivo (touch-screen) con braccio rotante per la programmazione elettronica dei parametri di tutte le macchine (peso, velocità, conteggio pezzi con conteggio pre-impostato e arresto automatico). Opzione di salvataggio delle impostazioni come ricette e possibilità di riutilizzarle nuovamente.

*plus*

**Divisione in due - fasi**

L'impasto viene aspirato da un aspiratore regolabile, dopo aver chiuso il coltello i pistoni vengono riempiti. La pasta viene divisa delicatamente attraverso spingi pasta regolabili e pistoni divisorii. La camera è di alta qualità e di acciaio Ni-resistente e assicura un'alta precisione nella pesata e una lunga durata.

*plus*

**Passaggio facile da 1 a 2 tasche**

La spezzatrice può essere usata sia a 1 tasca che a 2 tasche. E' semplice passare dall'utilizzo a 1 pistone a 2 pistoni permettendo la produzione di un'ampia gamma di prodotti di pesi differenti.



*perfetta per...*

La produzione di porzioni di impasto uniformi, di peso accurato e di alta qualità con programmazione precisa del peso unitario, con una gamma che va da 125 gr a 2,700 gr. Ideale per una lavorazione delicata dell'impasto con selezione precisa del peso per una varietà di impasti: dal grano tenero a quello duro, segale, impasti misti e speciali. Spezzatrice automatica che può essere utilizzata sia a 1 tasca che a 2 tasche. Offriamo tecnologia affidabile con controllo preciso e flessibilità nei pesi e nelle tipologie di impasti.



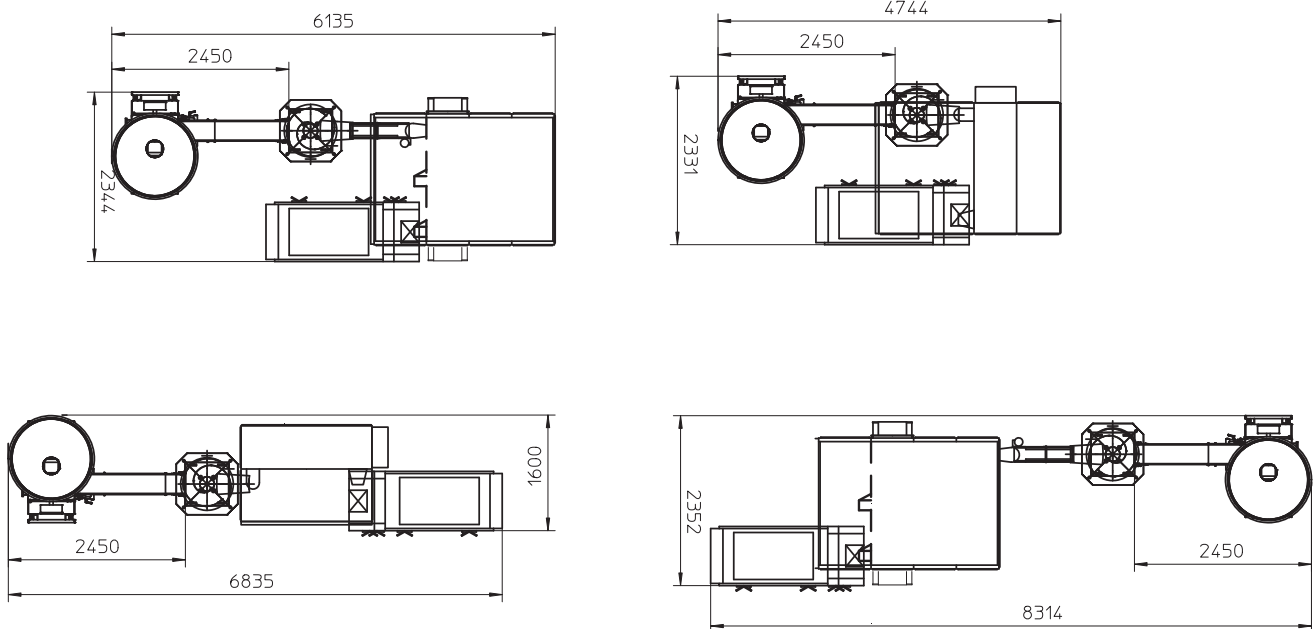
# Ampia gamma di pane artigianale, con tutta la precisione e il controllo forniti dalla migliore tecnologia disponibile.

Metra Line permette di produrre una vasta gamma di pani, di differenti forme, dimensioni e tipologie di impasto, in combinazione con un'alta efficienza nella produzione con il sapore autentico del pane artigianale come fatto a mano. La macchina di testa del sistema, la spezzatrice Metra ha tutte le funzionalità necessarie per rendere semplici e confortevoli le attività quotidiane: con la sua dimensione compatta e il design essenziale, si adatta comodamente a qualsiasi panificio.

La tecnologia all'avanguardia significa che una persona può utilizzare la linea completa da sola. Dall'inserimento della pasta nella tramoggia, all'uscita dei pezzi di pane lungo i nastri trasportatori, ogni processo è automatico e può essere controllato tramite un touch screen, che offre l'opzione di inserire i programmi e salvarli come ricette. Le altre funzioni di controllo includono l'impostazione variabile di impasto, il contatore digitale con la funzione pre-impostata, la posizione di pulizia e la posizione di base della macchina.

Potente e precisa, Metra permette di lavorare fino a 120 Kg di qualsiasi tipo di impasto con estrema delicatezza.

Utilizzata come macchina di testa nella Metra Line, unisce caratteristiche straordinarie a un sistema completo che include un'arrotondatrice conica, una camera di lievitazione e una formatrice – tutte insieme contribuiscono a creare una grande quantità di diversi tipi di pane di altissima qualità.



**Questi sono solo alcuni esempi delle moltissime diverse configurazioni possibili.**

## PANE ARTIGIANALE, PRODUZIONE SU SCALA COMMERCIALE

Metra Line è la soluzione perfetta per la lavorazione delicata, continua della pasta, una divisione automatica dei pezzi e la loro ulteriore lavorazione. Soddisfa qualsiasi esigenza per la preparazione del pane: spezzatrice, formatrice, sistema di integliamento. Tutte le macchine lavorano perfettamente insieme e permettono di lavorare la maggior parte dei tipi di pasta e tutti i tipi di pane.

### *cella di lievitazione*

Questa macchina per la lievitazione intermedia è stata progettata per far riposare i pezzi di pasta fino a 1.2 kg per un periodo che va dai 4 ai 20 minuti. Viene utilizzata una lampada a raggi ultravioletti per prevenire la formazione e la proliferazione di batteri.

### *formatrice*

Questa unità solida è stata creata per essere conforme ai più recenti standard Europei. Forma filoni fatti esclusivamente con farina di frumento o miscugli di farine (frumento e segale). L'impasto viene inserito attraverso una tramoggia e passato tra i rulli per dargli lo spessore desiderato prima di essere arrotolato in un filone mentre passa tra il nastro trasportatore e la piastra di formatura. Due comandi manuali permettono di impostare precisamente l'altezza della piastra. La macchina è dotata di guide laterali regolabili.

Attrezzatura *innovativa* per un metodo *tradizionale!*



**METRA****LINE**

## tramoggia di alimentazione

Unità per l'introduzione uniforme di pezzi di impasto nella spezzatrice per facilitare e ottimizzare il funzionamento di quest'ultima. I componenti interni possono essere rimossi semplicemente per una facile pulizia.



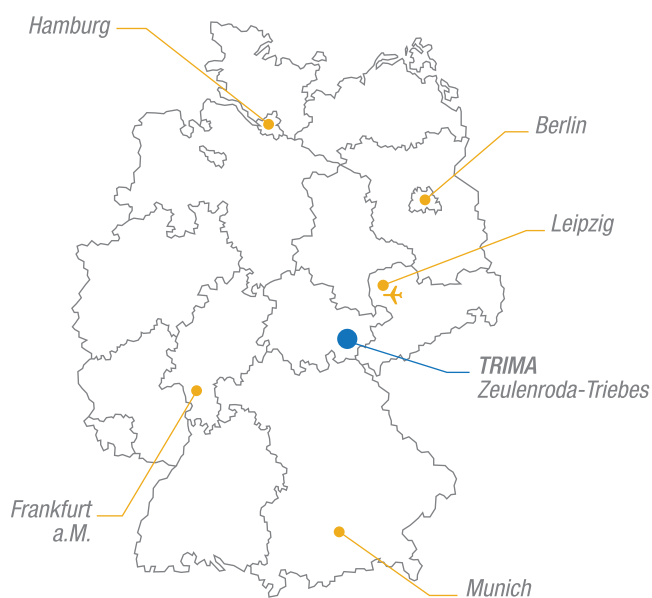
## arrotondatrice conica

Ideale per arrotondare sia impasti morbidi che medi. L'impasto viene arrotondato attraverso un cono rotante che arrotonda l'impasto facendolo passare attraverso una spirale concava dando in questo modo alla pasta una forma sferica. L'impasto umido può essere anche lavorato dotando la macchina di un sistema di soffiaggio con aria calda/fredda. La macchina è dotata di uno sfarinatore automatico, che può essere facilmente rimosso per la pulizia.

Le spirali rivestite in teflon evitano che l'impasto si appiccichi.

## spezzatrice

Dalla tramoggia, un pistone estendibile trasferisce la pasta in uno spazio apposito. Quando il misuratore di peso chiude lo spazio, il pistone spinge l'impasto nella camera di misurazione. Il volume della camera di misurazione è quello del peso pre-impostato. La quantità di pasta che entra nella camera è quella della misura della camera e questo metodo evita che la pasta rientri nella tramoggia. I pezzi di pasta vengono emessi dalla camera direttamente in basso sul tappeto trasportatore.



Una lunga tradizione e la costante ricerca e sviluppo di tecnologie al servizio del settore panificazione: dal 1887, Trima garantisce ai suoi clienti, in tutto il mondo, macchine per i prodotti da forno che si distinguono per affidabilità, praticità e performance.

**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)

