

**DIVISEUSES ET
BOULEUSES DE PÂTE**

PRIMA

DUO



*La précision allemande
au service d'une qualité fait main*



TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

**DIVISEUSES ET
BOULEUSES DE PÂTE**

PRIMA

DUO



Version CLASSIC

parfaite pour ...

Produire des pâtons ronds uniformes, d'un poids précis et de haute qualité, avec programmation précise du poids unitaire entre 12 g et 300 g. Idéale pour plusieurs types de pâte : molle, fraîche et collante ainsi que les pâtes fermes et confirmée pour donner des petits pains uniformes qui rappellent tant la production artisanale. Pour produire des petits pains ronds et allongés (pains kaiser, pains pour hot-dog, pour hamburger, bolillos, boules berlinoises, bretzels, etc.).

L'expertise du boulanger est l'inspiration à base d'une diviseuse bouleuse en tête du progrès. Manutention en douceur de la pâte et pesage de précision.

TOUTE LA SENSIBILITÉ DE LA MAIN DU BOULANGER

PRIMA Duo est unique en son genre : cette diviseuse bouleuse entièrement automatisée simule exactement les mouvements précis et délicats de la main humaine. Elle permet de diviser et bouler les pâtons pour produire des petits pains ronds. Cette remarquable sensibilité signifie qu'elle peut traiter n'importe quel type de pâte peu ou fortement hydratée sans la stresser. Ces caractéristiques – que seule TRIMA peut garantir – sont le résultat de 25 ans de recherche technologique et d'un voyage entamé en 1887. PRIMA Duo peut fonctionner comme diviseuse et bouleuse sûr 2, 3 ou 1 rangs, dans des plages de poids comprises entre 15 et 300 grammes. Tout cela fait de PRIMA Duo l'assistante inégalée au poste de travail, qu'elle soit utilisée de manière indépendante ou à la tête de différentes configurations du système Compact Line pour confectionner une vaste gamme de produits.

FACILITÉ D'UTILISATION, PERFORMANCE HORS NORME

PRIMA Duo produit d'extraordinaires résultats en seulement quelques étapes simples. La pratique trémie d'une capacité de 15 ou 25 kg de pâte délivre cette dernière en douceur grâce à des étoiles de dosage ; la pâte pénètre dans une chambre où elle est ensuite divisée en pâtons ayant le poids requis. La pâte est divisée lors de son introduction dans des pistons portionneurs ajustés sur le poids requis. En seulement trois mouvements délicats les pâtons sont coupés, boulés et éjectés sous la forme de boules parfaites. Deux patins appliquent un mince film d'huile à chaque tour du cylindre pour empêcher la pâte de coller – sinon vous obtiendriez des pains abîmés ou déformés – pour des résultats constamment optimaux chaque fois, quel que soit le type de pâte utilisée : molle, ferme et même collante. De pratiques cadrans permettent d'ajuster la pression de la chambre pour garantir des résultats parfaits dans toute une gamme de catégories de poids. Après le processus de boulage, les pâtons sont placés sur le tapis de sortie pour être collectés manuellement, ou ils peuvent entrer dans un cycle automatique vu que la machine s'intègre aussi dans une ligne de production automatique. Tous les paramètres machine ajustables peuvent être réglés pendant le déroulement du processus sans devoir stopper la production.

SÉCURITÉ, PRATICITÉ ET HYGIÈNE

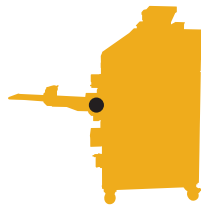
Cette machine est disponible en 2 variantes opérationnelles différentes : la variante manuelle équipée de volants et commutateurs ou la variante électronique dotée d'un panneau à écran tactile avec possibilité de stocker les programmes sous forme de recettes pour les réutiliser plus tard. PRIMA Duo est équipée d'un embrayage de sécurité standard qui stoppe le tambour automatiquement dans le cas où des outils (couteaux p. ex.) pénétreraient accidentellement dans la machine, ce qui évite des dommages graves.

En outre, sa conception compacte permet de la positionner facilement dans tout environnement : les roulettes et l'option de repli des tapis permettent de déplacer l'unité de manière sûre et facile. Extrêmement pratiques, les surfaces en acier inoxydable sont hygiéniques et faciles à nettoyer grâce aux grandes portes latérales. La machine est conçue pour que toutes ses pièces soient nettoyées vite et efficacement : elle peut être nettoyée en quelques minutes et ne requiert pas de maintenance régulière.

En savoir plus

Découvrez comment l'utilisation de la machine dans le cadre du système Compact Line permet d'obtenir une plus grande variété de produits.

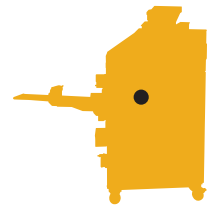




plus

3 200 unités

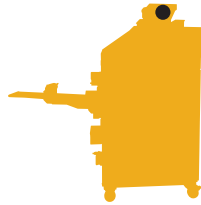
Il s'agit de la quantité maximale produite par heure en service à 2 rangs (réduction progressive possible) en présence d'un seul collaborateur.



plus

Tambour double piston

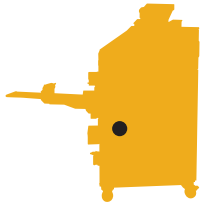
Il permet de confectionner une vaste gamme de produits de poids différents sans avoir aucune pièce mécanique à changer, donc d'économiser du temps et de l'argent.



plus

Tapis d'amenée

Pour traiter tous les types de pâte, les tapis d'amenée réduisent la consommation de farine, ce qui empêche l'apparition de cavités dans la pâte et évite ensuite que le produit ne soit endommagé.



plus

Réglage séparé du volume de moulage

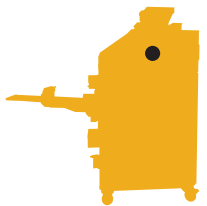
La régulation de l'espace de boulage (indépendamment du poids de la pièce), assure que la pâte est travaillée en douceur et que son volume n'est pas abîmé. Cette méthode de travail minimise le quantum de stress exercé sur la pâte.



plus

Réglage de la pression de la pâte

Suivant le type de pâte (hydratation réduite à élevée), la pression peut être réglée. Système innovant qui stresse la pâte le moins possible afin de parvenir à un traitement optimal de la pâte.



plus

Écran tactile interactif

Disponible en version Future pour la programmation électronique de tous les paramètres machine (poids, hauteur de moulage, vitesse de boulage, durée de boulage). Option incluse de sauvegarder tous les réglages sous forme de recettes pour les réutiliser plus tard.

Personne d'autre ne peut *vous offrir* tout cela !

PLAGES DE POIDS

Standard

20 - 75 g

25 - 85 g

30 - 95 g

35 - 105 g

40 - 110 g

50 - 120 g

Spéciaux

15 - 55 g (fonctionnement sur 3 rangs)

60 - 140 g

70 - 160 g

75 - 170 g

90 - 190 g

130 - 290 g (fonctionnement sur 1 rang)

Système double piston

20 - 140 g

30 - 170 g

15 - 120 g (fonctionnement mixte sur 3 + 2 rangs)

70 - 290 g (fonctionnement mixte sur 2 + 1 rangs)

Réglage progressif.

Autres plages de poids sur demande.

Les plages de poids dépendent de la consistance de la pâte ainsi que des procédures de mélange.

CAPACITÉ

au max. 3 200 - au min. 1 950 unités/heure

au max. 4 500 unités/heure sur 3 rangs

au max. 1 600 unités/heure sur 1 rangs

TYPES DE PÂTES

Pour de nombreux types de pâtes : molles, fermes, fraîches et collantes, p. ex.

Pâte de blé

Pâte de blé mixte

Pâte de seigle

Anneaux de pâte

Pâte à bretzel

Pâte à boule berlinoise

Pâtes sucrées

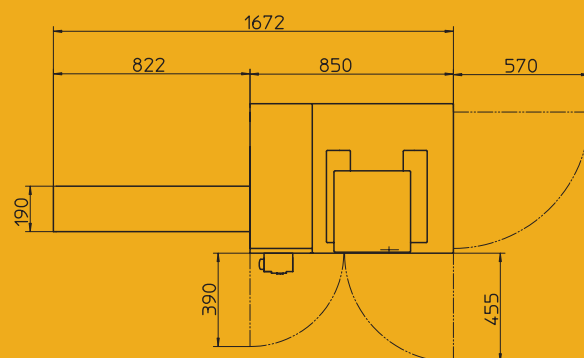
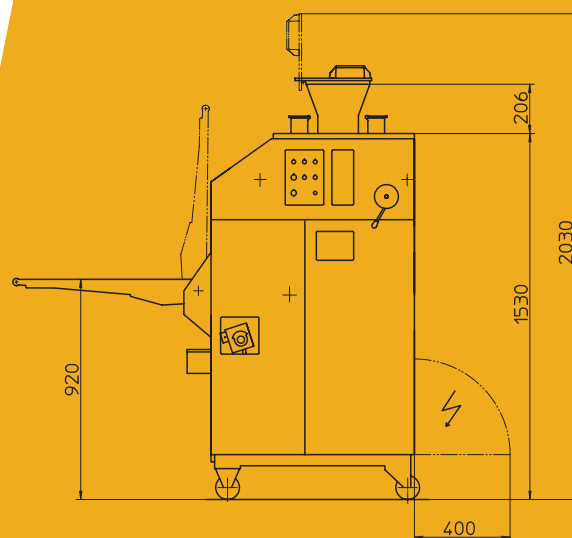
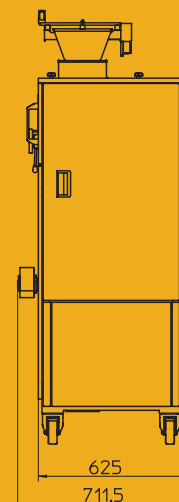
Pâtes spéciales

PRODUITS

Une vaste gamme d'excellents petits pains ronds, roulés longs, roulés et pliés ainsi que des produits plats, p. ex. les petits pains kaiser, ceux pour hot-dog, pour hamburger, bolillos, boules berlinoises, bretzels, etc.



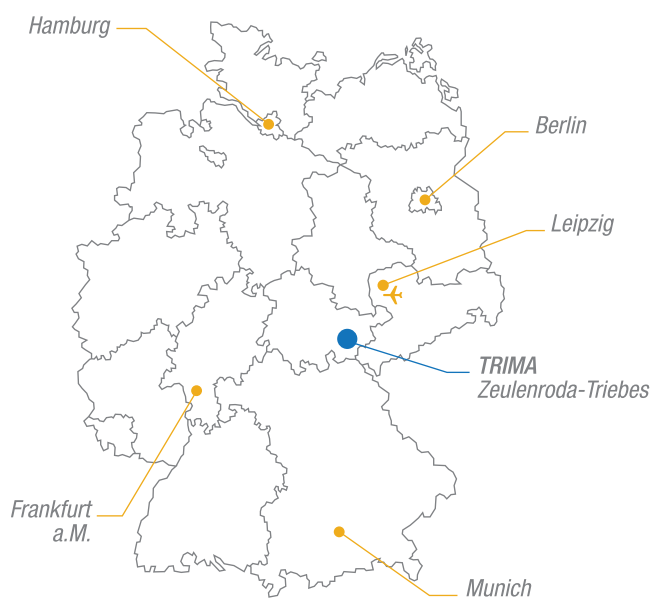
Version FUTURE



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Poids de la machine	570 - 650 kg Selon le modèle et les options
Tension	380 - 415V / 50 ou 60 Hz / 3 ph+N + PE 220 - 240 V 208 V
Puissance	1,2 kW
Fusible	16 A

Spécifications techniques sous réserve de modifications.



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
post@trima.de

