

**TEIGTEIL- UND  
WIRKMASCHINEN**

**PRIMA**

**DUO**



*Die vollautomatische Teigteil- und Wirkmaschine  
für beste handwerkliche Qualität*



**TRIMA**

**TEIGTEIL- UND  
WIRKMASCHINEN**

**PRIMA**

**DUO**



CLASSIC Version

*perfekt für...*

Herstellung von gleichmäßigen, gewichtsgenauen und qualitativ hochwertigen runden Teigstücken mit einer präzisen Programmierung von Stückgewichten 15 g bis 300 g. Ideal für viele Teigarten - normale Brötchenteige, weiche, kühle und stark zum Kleben neigende sowie feste und angegarte Teige - vom weichen Berliner Teig bis zum straffen Brezelteig - für gleichmäßige Brötchen, wie handgemacht. Für die Herstellung von runden und länglichen Produkten (z.B. Kaiser Brötchen, Schnittbrötchen, Hot-Dog-Brötchen, Hamburger Brötchen, Berliner, Brezeln usw.).

# Das Knowhow des Bäckers ist die Inspiration für eine innovative Teigteil- und Wirkmaschine. Schonende Teigbehandlung und präzise Teilung.

## DIE SENSIBILITÄT EINER BÄCKERHAND

PRIMA Duo ist eine Teigteil- und Wirkmaschine, die die präzisen und feinen Bewegungen einer Produktion mit Hand simuliert. Ein besonderes Dosiersystem ermöglicht eine sehr teigschonende Arbeitsweise zum Portionieren und Rundwirken von Teiglingen für die Herstellung von Rundstücken. Diese besondere Arbeitsweise erlaubt es, dass viele Arten von Teig verarbeitet werden können, von niedriger bis hoher Teigkonsistenz, ohne ihn zu belasten. Diese Eigenschaften sind das Ergebnis von 25 Jahren technischer Entwicklung und einer Firmenhistorie, die 1887 begann. PRIMA Duo gibt es als 2-reihige, 3-reihige oder 1-reihige Teigteil- und Wirkmaschine mit Gewichtsbereichen von 15 bis 300 g. All das macht PRIMA Duo zu einem konkurrenzlosen Helfer am Arbeitsplatz. Egal ob die Maschine allein steht oder als Kopfmachine für das in verschiedensten Konfigurationen erhältliche Compact Line System, sie dient der Herstellung einer breiten Palette von Produkten.

## BENUTZERFREUNDLICHKEIT, TEIGSCHONENDES ARBEITEN

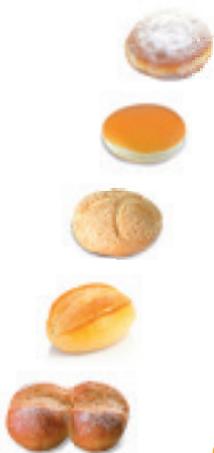
PRIMA Duo erzeugt mit wenigen, einfachen Schritten die gewünschten Teiglinge. Der praktische Trichter mit einer Kapazität von 15 oder 25 kg transportiert den Teig dank der Einzugsbänder und Abteilsterne in die Kammer, worin der Teig in gleichmäßige Stücke mit dem erforderlichen Gewicht geteilt wird. Die Teigstücke werden in der gleichen Kammer portioniert und rundgewirkt. Der Teig wird geteilt, wenn er in die Portionierkolben gegeben wird, die auf das erforderliche Gewicht eingestellt sind. In 3 Takten werden die Stücke geteilt, gewirkt und als Rundstück ausgegeben. Die Filzdochte benetzen bei jeder Trommeldrehung die Kolben mit Öl, um ein Kleben des Teiges zu verhindern. Stets wird das gleiche optimale Ergebnis erzielt, unabhängig welcher Teig verwendet wird - weich, fest oder zum Kleben neigend. Komfortable Stellräder bieten die Möglichkeit, den Kammerdruck zu regulieren, wodurch perfekte Ergebnisse in verschiedenen Gewichtsbereichen garantiert werden. Nach dem Rundwirkprozess werden die Teigstücke auf das Austrageband gelegt, um manuell abgenommen zu werden oder für die Übergabe in einen automatischen Ablauf (wenn die Maschine in eine automatische Produktionsanlage als Kopfmachine integriert ist). Alle einstellbaren Maschinenparameter können während der Bearbeitung angepasst werden - ohne die Produktion zu stoppen.

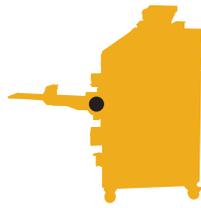
## SICHERHEIT, PRAXIS UND HYGIENE

Diese Maschine ist in zwei verschiedenen Varianten erhältlich: mit manueller Einstellung über Handräder und Schalter oder mit elektronischer Einstellung über ein Touch-Panel, mit der Möglichkeit, die Programme als Rezept abzuspeichern und wieder zu verwenden. PRIMA Duo ist mit einer Standard-Sicherheitskupplung ausgestattet, die die Trommel automatisch anhält, falls versehentlich Fremdobjekte in die Maschine gelangen (z.B. Messer). Dadurch können schwere Schäden vermieden werden. Darüber hinaus erleichtert das kompakte Design die Positionierung in jeder Umgebung. Die Räder und die Möglichkeit, die Austragsbänder hochzuklappen, machen das Bewegen der Maschine sicher und einfach. Die Maschine ist durch die Edelstahloberflächen und die breiten Seitentüren hygienisch und leicht zu reinigen. Die Maschine ist so konzipiert, dass alle Teile schnell und effizient gereinigt werden können - sie lässt sich in wenigen Minuten vollständig reinigen und muss nicht regelmäßig gewartet werden.

*fokus*

*Erfahren Sie mehr über die Verwendung dieser Maschine als Teil einer Compact Line, um eine große Vielfalt an Produkten zu produzieren.*

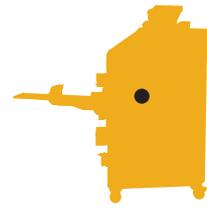




plus

**3.200 Stück**

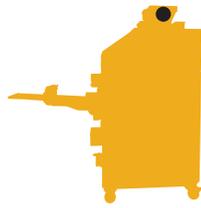
Die maximale Stückzahl pro Stunde als 2-reihige Ausführung (stufenlose Reduzierung möglich), Bedienung der Maschine durch eine Person.



plus

**Doppelkolben-Trommel**

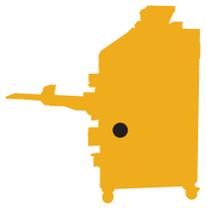
Ermöglicht die Herstellung einer Vielzahl von Produkten mit unterschiedlichen Gewichten, ohne mechanische Teile zu tauschen - das spart Zeit und Geld.



plus

**Einzugsbänder**

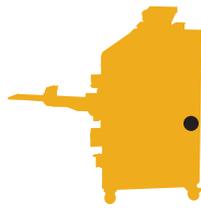
Um viele Arten von Teig verarbeiten zu können, unterstützen die Bänder den zwangsweisen Einzug des Teiges. Dadurch wird der Teig nicht strapaziert und der Einsatz von Mehl wird verringert.



plus

**Separate Einstellung des Wirkraumes**

Durch die einstellbare Regulierung des Volumens zum Rundwirken (unabhängig vom Stückgewicht) wird der Teig schonend bearbeitet und sein Volumen wird nicht beschädigt. Diese Möglichkeit minimiert die auf den Teig ausgeübte Belastung.



plus

**Teigdruckeinstellung**

Abhängig von der Teigkonsistenz kann der Einpressdruck reguliert werden. Ein innovatives System, um den Teig so wenig wie möglich zu belasten und eine optimale Teigverarbeitung zu gewährleisten.



plus

**Interaktives Touch Panel**

Verfügbar in der Version Future für die elektronische Programmierung aller Maschinenparameter (Gewicht, Wirkraum, Wirkgeschwindigkeit, Wirkzeit, Mehler). Es besteht die Möglichkeit, alle Einstellungen als Rezept zu speichern und erneut zu verwenden.

No one else can offer you all this!

## GEWICHTSBEREICHE

### Standard

20 - 75 g

25 - 85 g

30 - 95 g

35 - 105 g

40 - 110 g

50 - 120 g

### Sonderausführungen

15 - 55 g (3-reihige Ausführung)

60 - 140 g

70 - 160 g

75 - 170 g

90 - 190 g

130 - 290 g (1-reihige Ausführung)

### Doppelkolbensystem

20 - 140 g

30 - 170 g

15 - 120 g (Mix aus 3-reihiger + 2-reihiger Ausführung)

70 - 290 g (Mix aus 2-reihiger + 1-reihiger Ausführung)

Stufenlos einstellbar.

Andere Gewichtsbereiche auf Anfrage.

Gewichtsbereiche sind abhängig von der Teigführung und Teigkonsistenz.

## LEISTUNG

max 3.200 - min 1.950 Stück/Stunde

max. 4.500 Stück/Stunde bei 3-reihiger Ausführung

max. 1.600 Stück/Stunde bei 1-reihiger Ausführung

## TEIGARTEN

Weiche, kühle und stark zum Kleben neigende sowie feste und angegarte Teige:

Weizenteige

Weizenmischeite

Roggenhaltige Teige

Bagelteige

Brezelteige

Berliner Teige

Süßteige

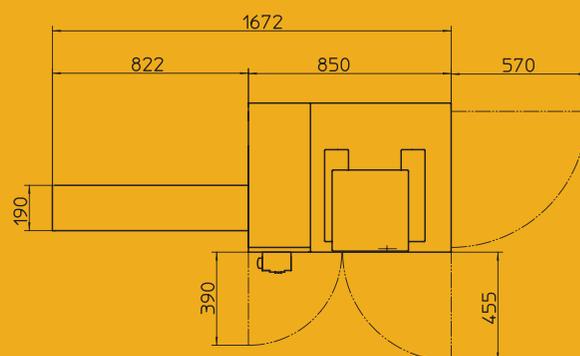
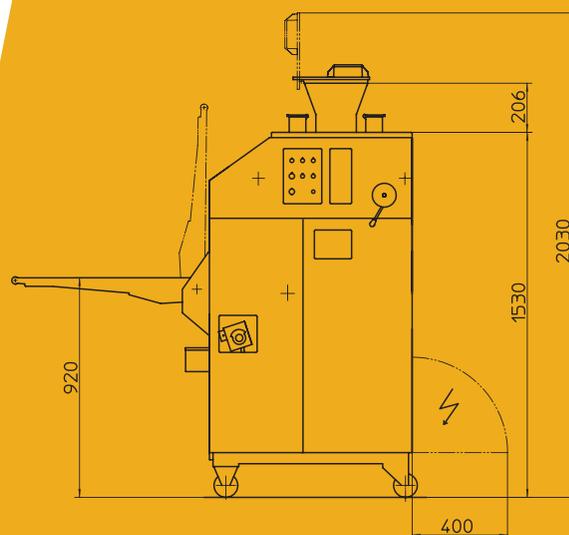
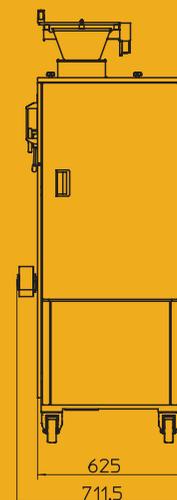
Spezialteige

## PRODUKTE

Eine breite Palette von runden, gestüpfelten, langgerollten, eingeschlagenen sowie flachen Produkten - z.B. Kaiser Brötchen, Schnittbrötchen, Hot-Dog-Brötchen, Hamburger Brötchen, Berliner, Brezeln usw.



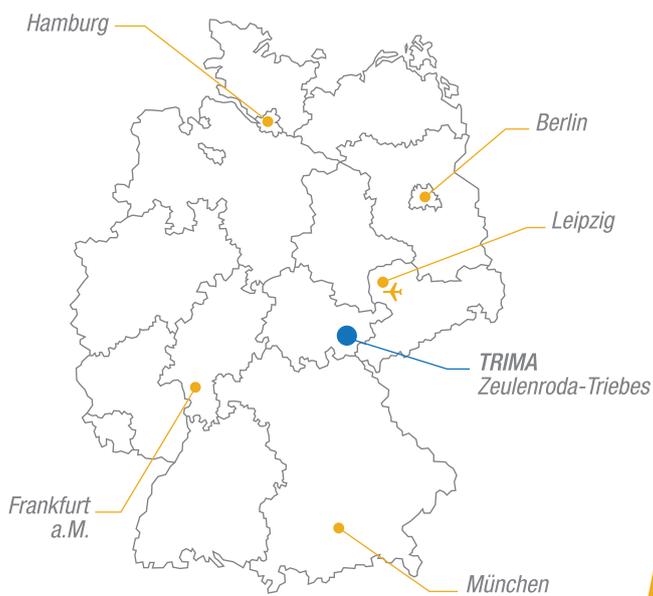
FUTURE Version



## TECHNISCHE DATEN

<b>Gewicht</b>	570 - 650 kg Abhängig vom Modell und Optionen
<b>Anschlussspannung</b>	380 - 415V / 50 oder 60 Hz / 3 ph+N + PE
	220 - 240 V
<b>Anschlussleistung</b>	208 V 1,2 kW
<b>Absicherung</b>	16 A

Technische Daten können variieren.



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

# TRIMA

TRIMA  
Triebesser Maschinenbau GmbH  
D – 07950 Zeulenroda-Triebes  
Zeulenrodaer Straße 48  
Tel. 03 66 22 / 75-0  
Fax 03 66 22 / 75-300

[www.trima.de](http://www.trima.de)  
[post@trima.de](mailto:post@trima.de)

