

**SPEZZATRICI  
ARROTONDATRICI**

**PRIMA**

**DUO**



*Spezzatrice arrotondatrice completamente  
automatica per la migliore qualità artigianale*



**TRIMA**  
TRY. TRUST. TRIMA.

**SPEZZATRICI  
ARROTONDATRICI**

**PRIMA**

**DUO**



Versione CLASSIC

*perfetta per...*

Produzione di impasti rotondi uniformi, con precisione nel peso e di ottima qualità, con una programmazione accurata da 12 g a 300 g. Ideale per molti tipi di impasto (normale, molle, fresco, appiccicoso, duro e lievitato), dall'impasto molle del krapfen all'impasto duro del brezel, per panini uniformi come fatti a mano. Perfetta per la produzione di panini rotondi e filoncini (es. panini kaiser, incisi in superficie, hot-dog, hamburger, krapfen, brezel ecc.).

# Il knowhow del panettiere è l'ispirazione per una spezzatrice arrotondatrice innovativa, con una lavorazione gentile dell'impasto e una pezzatura precisa.

## LA STESSA SENSIBILITÀ DI UNA MANO ESPERTA

PRIMA Duo è una spezzatrice arrotondatrice che simula i movimenti accurati e di precisione di una produzione manuale. Un apposito dosatore consente di porzionare e arrotondare gli impasti per la produzione di panini tondi. Questa lavorazione particolare consente di lavorare molti tipi di impasto, dalla minima alla massima consistenza, senza stressarlo. Tali caratteristiche sono il risultato di 25 anni di sviluppo tecnico e di una storia aziendale iniziata nel 1887. PRIMA Duo è disponibile in versione da 1, 2 e 3 file con una gamma di peso da 15 a 300 g. Tutto questo rende PRIMA Duo un alleato professionale senza rivali. Indipendentemente dal fatto che si tratti della macchina in versione singola o come macchina di testa per il sistema Compact Line (disponibile nelle più svariate configurazioni), permette di produrre un'ampia varietà di prodotti.

## INTUITIVITÀ, LAVORAZIONE GENTILE

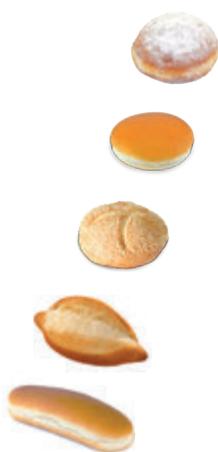
PRIMA Duo produce gli impasti desiderati con poche, semplici operazioni. La pratica tramoggia con una capacità di 15 o 25 kg trasporta l'impasto grazie ai nastri di alimentazione e al sistema di taglio "a stella" nella camera, dove l'impasto viene diviso in pezzi uniformi con il peso necessario. L'impasto viene porzionato e arrotondato nella stessa camera e viene diviso dai pistoni precedentemente selezionati per ottenere il peso desiderato. Gli impasti vengono divisi, arrotondati e prodotti in forma tonda in 3 fasi. Gli stoppini in feltro inumidiscono i pistoni con olio ad ogni rotazione del tamburo per prevenire che l'impasto si attacchi. Viene raggiunto sempre lo stesso risultato ottimale, indipendentemente dal tipo di impasto: molle, duro o appiccicoso. Pratiche ruote di regolazione offrono la possibilità di regolare la pressione della camera garantendo perfetti risultati nelle diverse gamme di peso. In seguito al processo di arrotondamento, gli impasti vengono trasferiti sul nastro di uscita per essere raccolti manualmente o per il trasferimento in un processo automatico (se la macchina è integrata in un impianto di produzione come macchina di testa). Tutti i parametri configurabili della macchina possono essere corretti durante la lavorazione senza dover interrompere la produzione.

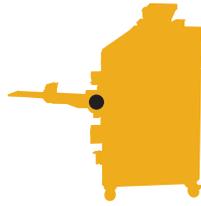
## SICUREZZA, PRATICITÀ E IGIENE

La macchina è disponibile in due varianti: con regolazione manuale tramite volantini e interruttori o con regolazione elettronica tramite un touch-panel che dà anche la possibilità di salvare i programmi come ricetta e riutilizzarli in seguito. PRIMA Duo è dotata di un dispositivo di sicurezza standard che arresta il tamburo automaticamente, se oggetti esterni giungono inavvertitamente nella macchina (es. lame). In questo modo si evitano gravi danni. Inoltre il design compatto facilita l'installazione in qualsiasi ambiente. Le ruote e la possibilità di sollevare i nastri di uscita rendono sicura e semplice la movimentazione della macchina. PRIMA Duo può essere pulita in modo semplice ed igienico grazie alle superfici in acciaio inox e agli ampi sportelli laterali. La macchina è concepita in modo tale che tutti i componenti possano essere puliti in modo efficiente in pochi minuti e non deve essere sottoposta a manutenzione regolare.

scopri di più

Scopri di più sull'utilizzo della macchina come componente di una Compact Line, per la produzione di una grande varietà di panini.

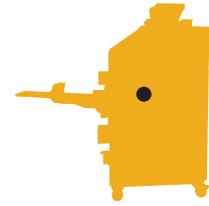




*plus*

**3.200 pezzi**

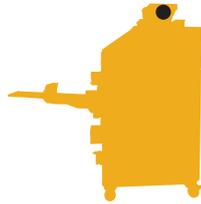
La quantità massima all'ora nella versione da 2 file, con un solo operatore a utilizzare la macchina.



*plus*

**Tamburo a doppio pistone**

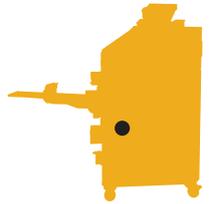
Consente la produzione di una varietà di panini con diversi pesi, senza sostituire i componenti meccanici. Un risparmio di tempo e denaro.



*plus*

**Nastri di alimentazione**

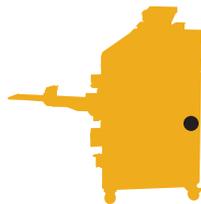
I nastri lavorano diversi tipi di impasto alimentando in modo gentile la camera senza stressare la pasta, riducendo così l'impiego di farina.



*plus*

**Regolazione separata della camera di arrotondamento**

La regolazione impostabile del volume di arrotondamento (indipendentemente dal peso) consente di lavorare l'impasto senza stressarlo né comprometterne il volume stesso. Tale opzione riduce la forza esercitata sull'impasto.



*plus*

**Regolazione della pressione sull'impasto**

In base alla consistenza dell'impasto è possibile regolare la forza di pressione. Un sistema innovativo, per sollecitare al minimo l'impasto e garantirne una lavorazione ottimale.



*plus*

**Touch panel interattivo**

Disponibile nella versione Future per la programmazione elettronica di tutti i parametri della macchina (peso, camera di arrotondamento, velocità di arrotondamento, tempo di arrotondamento, sfarinatore). Esiste la possibilità di salvare tutte le impostazioni come ricetta e di riutilizzarla.

Nessun altro *ti sa dare* tutto questo!

## GAMME DI PESO

### Standard

20 - 75 g

25 - 85 g

30 - 95 g

35 - 105 g

40 - 110 g

50 - 120 g

### Versioni speciali

15 - 55 g (versione a 3 file)

60 - 140 g

70 - 160 g

75 - 170 g

90 - 190 g

130 - 290 g (versione a 1 fila)

### Sistema a doppio pistone

20 - 140 g

30 - 170 g

15 - 120 g (mix della versione a 3 file + 2 file)

70 - 290 g (mix della versione a 2 file + 1 fila)

Regolazione continua.

Altre gamme di peso su richiesta.

Le gamme di peso dipendono dalla consistenza dell'impasto e dal processo di miscelazione dell'impasto.

## PRODUZIONE ORARIA

max 3.200 – min 1.950 pz./ora

max 4.500 pz/ora con versione a 3 file

max 1.600 pz/ora con versione a 1 fila

## TIPI DI IMPASTO

Impasti molli, freschi, appiccicosi, duri e lievitati

Impasti di frumento

Impasti di miscela di frumento

Impasti di segale

Impasti per bagel

Impasti per brezel

Impasti per krapfen

Impasti dolci

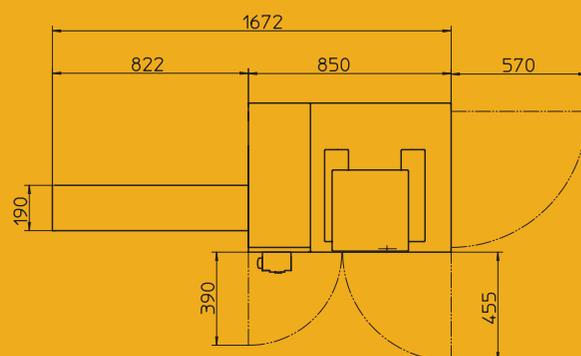
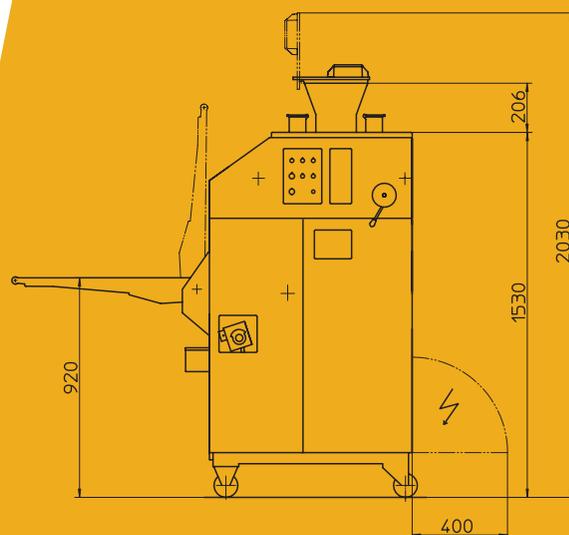
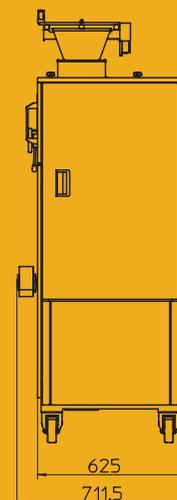
Impasti speciali

## PRODOTTI

Un'ampia produzione di panini rotondi, filonati, appiattiti, stampati ad es. panini kaiser, incisi in superficie, hot-dog, hamburger, krapfen, brezel ecc.



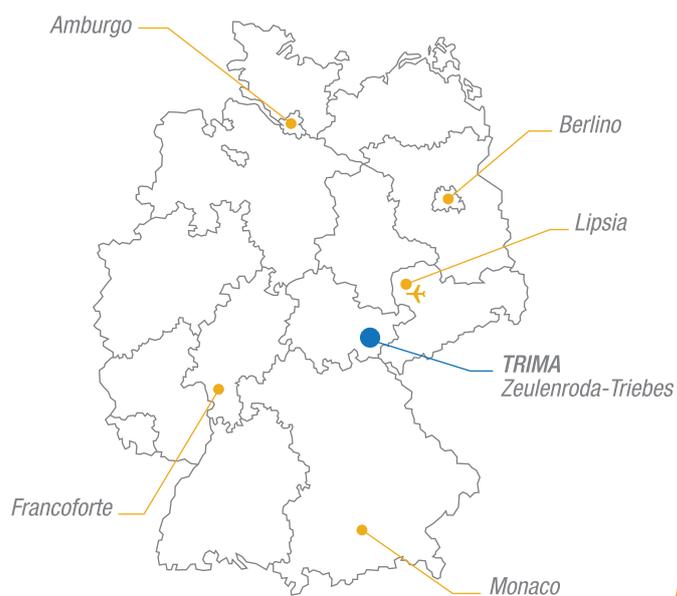
Versione FUTURE



## DATI TECNICI

<b>Peso</b>	570 - 650 kg In base al modello e alle opzioni
<b>Tensione di collegamento</b>	380 - 415V / 50 or 60 Hz / 3 ph+N + PE 220 - 240 V 208 V
<b>Potenza di collegamento</b>	1,2 kW
<b>Fusibile</b>	16 A

I dati tecnici possono variare.



Vantiamo una lunga tradizione e competenze che i nostri esperti traducono nella produzione di tecnologie di prim'ordine. Dal 1887, TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH garantisce competenza, know-how ed affidabilità per i suoi prodotti...

**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)

