

ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ И
ТЕСТООКРУГЛИТЕЛИ

PRIMA

DUO



Немецкая точность – ручное качество



TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

**ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ И
ТЕСТООКРУГЛИТЕЛИ**

PRIMA

DUO



Комплектация CLASSIC

идеально подходит для...

Изготовление однородных, точного веса и высокого качества круглых заготовок теста благодаря точному программированию штучного веса в диапазоне от 12 г до 300 г. Идеально подходит для многих типов теста – мягкого, охлажденного, липкого, а также крутого и рассыпчатого, для изделий, которые обычно изготавливаются вручную. Для изготовления круглых и продолговатых булочек (венских розанчиков, булочек для хот-догов и гамбургеров, болильо, берлинских пончиков, кренделей и т.п.).

Профессиональные знания и опыт пекарей вдохновили нас на создание современной тестоделительной и тестоокруглительной машины. Бережное обращение с тестом и точное взвешивание.

ТА ЖЕ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ, ЧТО И В РУКЕ ПЕКАРЯ

PRIMA Duo – единственная в своем роде полностью автоматизированная тестоделительная и тестоокруглительная машина, которая идеально имитирует точные, тонкие движения человеческой руки. Она позволяет разделять и округлять тестовые заготовки для производства круглого хлеба. Такая замечательная чувствительность означает, что машина может работать с любым видом теста, от низкой до высокой гидратации, не подвергая тесто давлению. Эти характеристики – гарантировать которые может только TRIMA – являются результатом 25-летних технологических исследований и профессионального опыта, начало которому было положено еще в 1887 году. PRIMA Duo может работать как 2-рядная, 3-рядная или 1-рядная тестоделительная и тестоокруглительная машина, обрабатывающая заготовки в весовом диапазоне от 15 до 300 грамм. Все это делает PRIMA Duo непревзойденным помощником на рабочем месте, независимо от того, используется ли она самостоятельно или в качестве головной машины одной из различных конфигураций системы Compact Line для производства широкого спектра изделий.

ПРОСТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ, ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПРОИЗВОДИТЕЛЬНА

PRIMA Duo выдает исключительные результаты всего за несколько простых шагов. Удобный бункер объемом на 15 или 25 кг теста производит бережную обработку благодаря дозирующей системе в специальной камере, где тесто делится на куски требуемого веса. Всего тремя аккуратными движениями заготовки отрезаются, закругляются и выдаются в виде идеальных шаров. При каждом повороте цилиндра две подушечки подают каплю масла, чтобы предотвратить прилипание теста – из-за которого заготовки могли бы повредиться или деформироваться, – благодаря чему получаются одинаково оптимальные результаты независимо от вида используемого теста: будь то мягкого, крутого или даже самого липнущего. Удобные ручки-регуляторы дают возможность отрегулировать давление в камере, что гарантирует отличный результат всего весового диапазону заготовок. После процесса округления тесто помещается на выходной транспортер для снятия вручную или же может входить в автоматический цикл, так как машина может быть включена в автоматическую производственную линию. Все регулируемые параметры машины могут настраиваться в ходе технологического процесса – без остановки производства.

БЕЗОПАСНОСТЬ, ПРАКТИЧНОСТЬ И ГИГИЕНА

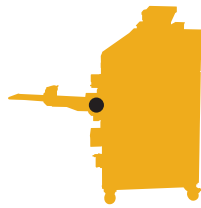
Машина разработана в двух различных вариантах управления: ручное – с помощью ручных маховиков и переключателей или электронное управление посредством сенсорной панели с возможностью сохранения программ в качестве рецептуры и повторного их использования. PRIMA Duo оснащена стандартной предохранительной муфтой, которая автоматически останавливает барабан, если инструменты (например ножи) случайно попадают в машину; предотвращая таким образом серьезные повреждения.

Кроме того, компактная конструкция позволяет свободно разместить машину в любой среде: колеса и возможность складывания конвейера делают перемещение безопасным и легким. Чрезвычайно практичные поверхности из нержавеющей стали гигиеничны и легко чистятся благодаря широким боковым дверцам. Машина сконструирована так, чтобы любую ее часть можно было очистить быстро и эффективно – как следствие, полная очистка занимает всего несколько минут и не требует регулярного техобслуживания.

Узнать больше

Если вас интересует более широкий ассортимент выпечки, узнайте больше об использовании этой машины в качестве составной части системы Compact Line.

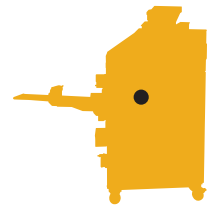




plus

3200 шт.

Максимальное количество производимых изделий в час при 2-рядном режиме машины (возможно плавное убавление), управляемой одним оператором.



plus

Двухпоршневый барабан

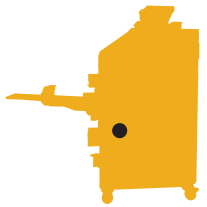
Позволяет производить широкий ассортимент выпечки различного веса без замены каких-либо механических деталей – что экономит время и деньги.



plus

Лента подающего конвейера

Специальные ленты подающего конвейера, для работы с любыми видами теста, уменьшают использование муки, предотвращая тем самым образование прорех в тесте, что, в свою очередь, позволяет избежать повреждения изделий.



plus

Отдельная регулировка формовочного пространства

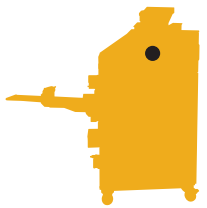
Регулировка пространства для округления (независимо от веса заготовки), что создает условия, при которых тесто обрабатывается мягко, а его объем не повреждается. Этот метод работы минимизирует давление, которому подвергается тесто.



plus

Регулировка давления на тесто

В зависимости от вида теста (от низкого до высокого процента гидратации) давление может регулироваться. Инновационная система как можно меньше подвергает тесто давлению, чтобы обеспечить достижение оптимальной обработки теста.



plus

Интерактивный сенсорный экран

Доступен в комплектации Future, для электронного программирования всех параметров машины (вес, высота формования, скорость округления, время округления). Возможность сохранения всех настроек в качестве рецептуры и повторного их использования.

Никто другой не сможет *предложить* вам столько преимуществ!

ВЕС ЗАГОТОВОК

Стандарт

20 - 75 г

25 - 85 г

30 - 95 г

35 - 105 г

40 - 110 г

50 - 120 г

Специальное исполнение

15 - 55 г (3-рядный режим)

60 - 140 г

70 - 160 г

75 - 170 г

90 - 190 г

130 - 290 г (1-рядный режим)

Двухпоршневая система

20 - 140 г

30 - 170 г

15 - 120 г (сочетание 3-рядный + 2-рядный режим)

70 - 290 г (сочетание 2-рядный + 1-рядный режим)

Плавная регулировка. Другие диапазоны веса заготовок по запросу.

Диапазоны веса заготовок зависят от консистенции теста и способа его замешивания.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

макс. 3200 - мин. 1950 шт./ч

макс. 4500 шт./ч при 3-рядном режиме

макс. 1600 шт./ч при 1-рядном режиме

ТИПЫ ТЕСТА

Для многих видов теста – мягкого, крутого, охлажденного и липкого, а именно:

Тесто из пшеничной муки

Тесто из смеси пшеничной и ржаной муки

Тесто из ржаной муки

Тесто для пончиков

Тесто для кренделей

Тесто для берлинских пончиков

Различные виды сдобного теста

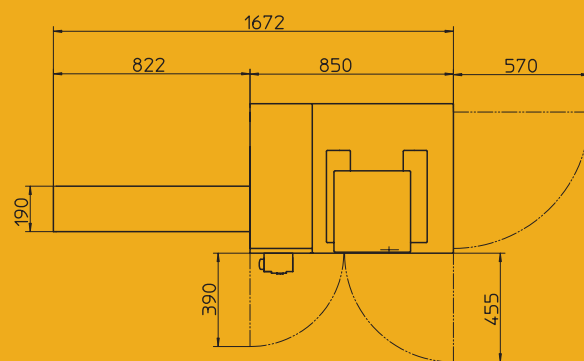
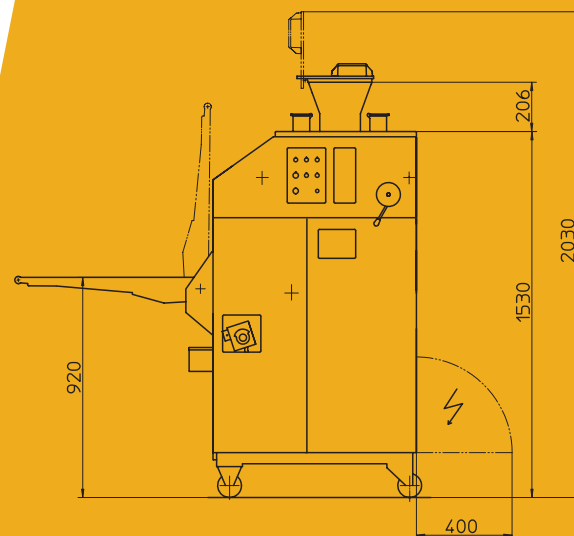
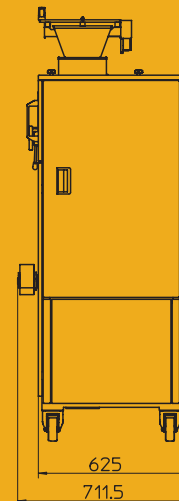
Особые виды теста

ИЗДЕЛИЯ

Широкий ассортимент отличных круглых булочек, изделий из закатанного, свернутого и сложенного теста, а также плоских изделий – напр., венских розанчиков, булочек для хот-догов, для гамбургеров, болильо, берлинских пончиков, кренделей и т.п.



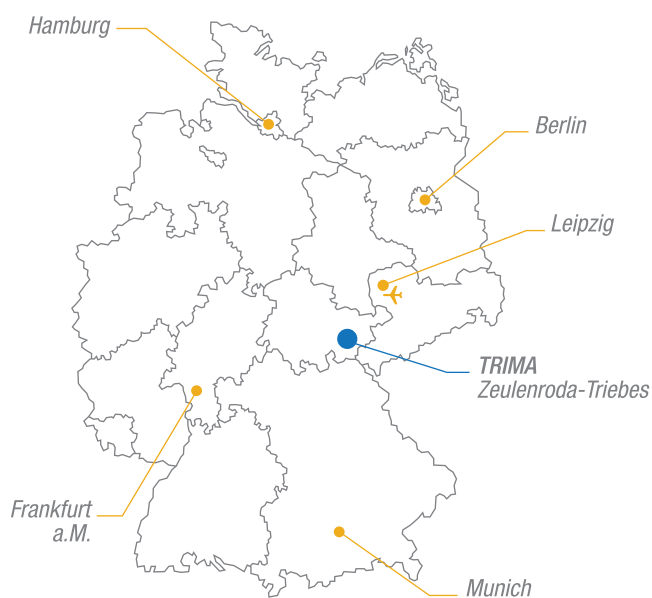
Комплектация FUTURE



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес машины	570 - 650 кг
	В зависимости от модели и комплектации
Напряжение питающей сети заземление	380 - 415 В / 50 или 60 Гц / 3 фазы + нейтраль + защитное
	220 - 240 В
	208 В
Потребляемая мощность	1,2 кВт
Предохранитель	16 А

Технические характеристики могут подвергаться изменению.



За нашими плечами – длинная история восхождения к подлинному мастерству и приверженности работе по самым высоким стандартам; наш успех – это вознаграждение за то, что мы неустанно смотрим в будущее, инвестируем в исследования и находим инновационные решения. Начиная с далекого 1887 года, TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH неизменно гарантирует надежность, точность и все те превосходные особенности, которые присущи немецким технологиям.

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

