

**DIVISORAS Y
BOLEADORAS DE MASA**

PRIMA

DUO



*Precisión alemana
para calidad artesanal*



TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

**DIVISORAS Y
BOLEADORAS DE MASA**

PRIMA

DUO



Versión CLASSIC

perfecta para...

Producir porciones de masa redondas con el peso exacto y la máxima calidad, gracias a la programación de precisión del peso por unidad entre 12 g y 300 g. Ideal para muchos tipos de masa: blanda, fresca y adherente, así como firme y reposada para elaborar panes uniformes con ese encanto artesanal. Para hacer panes redondos y alargados (tipo Kaiser, panes para perritos calientes, panes de hamburguesa, bolillos, berlinesas, pretzel, etc.).

El buen hacer del panadero es nuestra inspiración para concebir una divisora y boleadora de alta tecnología. Manipulación cuidadosa de la masa y pesaje de precisión.

TODA LA DELICADEZA DE LAS MANOS DE UN PANADERO

PRIMA Duo es una divisora y boleadora completamente automatizada y única que simula con exactitud los movimientos delicados y precisos de la mano humana. Permite dividir y bolear trozos de masa para producir panes redondos. Esta sensibilidad excepcional significa que puede trabajar cualquier tipo de masa, con hidratación alta o baja, sin estresarla. Estas características —que solo TRIMA puede garantizar— son el resultado de 25 años de investigación tecnológica y de una trayectoria que comenzó en 1887. PRIMA Duo puede funcionar como divisora y boleadora a 1, 2 o 3 hileras, con un rango de peso de 15 g a 300 g. Todo ello convierte a PRIMA Duo en la ayudante irremplazable en el trabajo, ya sea sola o como cabecera de una de las numerosas configuraciones del sistema Compact Line para producir una amplia variedad de productos.

FACILIDAD DE USO, RENDIMIENTO EXTRAORDINARIO

PRIMA Duo ofrece resultados extraordinarios a partir de unos sencillos pasos. Gracias a un sistema de dosificación en estrella, la práctica tolva, cuya capacidad es de 15 o 25 kg, introduce la masa de forma delicada en una cámara donde se divide en unidades del peso requerido. La masa se divide cuando se coloca en los pistones de división, que se ajustan según el peso requerido. Con apenas unos suaves movimientos, las piezas se cortan, bolean y salen en forma de bolas perfectas. Dos almohadillas aplican un poco de aceite cada vez que el cilindro da una vuelta para evitar que la masa se pegue —lo que provocaría piezas estropeadas o deformes— y producen los mismos resultados óptimos cada vez con cualquier tipo de masa, ya sea blanda, firme o incluso adherente. Los prácticos botones reguladores ofrecen la opción de ajustar la presión de la cámara, lo que garantiza un resultado perfecto en distintos rangos de peso. Después del boleado, la masa se coloca en la cinta de salida para su recogida manual o se puede introducir en un ciclo automático, ya que la máquina se puede incorporar en una línea de producción automática. Todos los parámetros ajustables de la máquina se pueden ajustar durante el procesamiento sin parar la producción.

SEGURIDAD, PRACTICIDAD E HIGIENE

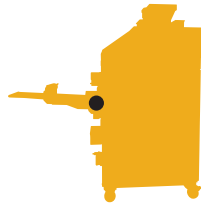
Esta máquina está disponible con dos variantes operativas: manualmente por medio de volantes e interruptores o electrónicamente por medio de un panel con pantalla táctil y la posibilidad de guardar los programas como receta para volver a utilizarlos. PRIMA Duo está equipada con un embrague de seguridad estándar que detiene el tambor automáticamente si entran herramientas (p. ej., cuchillos) en la máquina de forma accidental, lo cual previene daños importantes.

Además, el diseño compacto facilita su instalación en cualquier entorno: las ruedas y la opción de plegar las cintas hacen que sea fácil y seguro mover la unidad. Las superficies de acero inoxidable, increíblemente prácticas, son higiénicas y fáciles de limpiar gracias a las puertas laterales anchas. La máquina está diseñada para limpiar todas las partes de forma rápida y eficiente: se puede limpiar por completo en unos minutos y no requiere mantenimiento frecuente.

Más información

Descubra más sobre el uso de esta máquina como parte del sistema Compact Line para obtener una amplia variedad de productos.

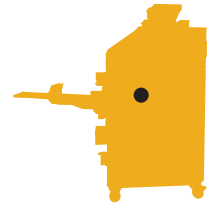




plus

3200 unidades

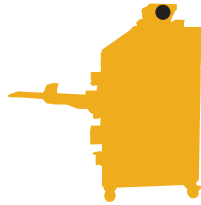
La cantidad máxima producida por hora con funcionamiento en 2 hileras (posibilidad de reducción progresiva), operado por un solo empleado.



plus

Tambor de doble pistón

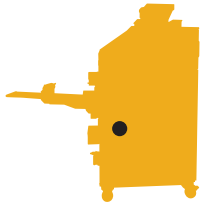
Permite producir una amplia variedad de productos de distinto peso sin cambiar piezas mecánicas, lo que ahorra tiempo y dinero.



plus

Cintas de alimentación

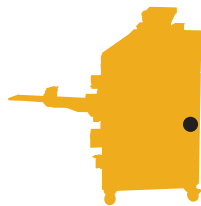
Para trabajar todo tipo de masas, las cintas de alimentación reducen el uso de harina. Esto previene la creación de agujeros en la masa y evita que se estropee el producto.



plus

Ajuste individual del espacio de moldeo

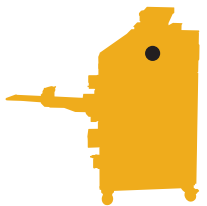
La regulación del espacio de boleado (independientemente del peso de la pieza) garantiza que la masa se trabaje con cuidado y que no se dañe su volumen. Este método de trabajo minimiza el grado de estrés mecánico ejercido sobre la masa.



plus

Ajuste de la presión sobre la masa

Dependiendo del tipo de masa (hidratación alta o baja), es posible regular la presión. Se logra un sistema innovador para aplicar el mínimo estrés mecánico posible a la masa con el fin de garantizar su óptimo procesamiento.



plus

Pantalla táctil interactiva

Disponible en la versión Future para la programación electrónica de todos los parámetros de la máquina (peso, altura de moldeo, velocidad de boleado, tiempo de boleado). Opción de guardar todos los ajustes como receta para volver a utilizarlos.

¡Nadie más *ofrece* todo esto!

RANGOS DE PESO

Estándar

20 - 75 g

25 - 85 g

30 - 95 g

35 - 105 g

40 - 110 g

50 - 120 g

Special

15 - 55 g (funcionamiento con 3 hileras)

60 - 140 g

70 - 160 g

75 - 170 g

90 - 190 g

130 - 290 g (funcionamiento con 1 hilera)

Sistema de doble pistón

20 - 140 g

30 - 170 g

15 - 120 g (funcionamiento combinado con 3 hileras + 2 hileras)

70 - 290 g (funcionamiento combinado con 2 hileras + 1 hilera)

Ajustable de forma progresiva. Otras opciones de peso disponibles previa consulta.

Los rangos de peso dependen de la consistencia de la masa y de los procedimientos de amasado.

CAPACIDAD

máx. 3200 - mín. 1950 uds./hora

máx. 4500 uds./h a 3 hileras

máx. 1600 uds./h a 1 hilera

TIPOS DE MASA

Para muchos tipos de masa: blanda, firme, fresca y adherente, p. ej.:

Masa de trigo

Masa de mezcla de trigo

Masa de centeno

Anillos de masa

Masa para pretzel

Masa para berlina

Masas dulces

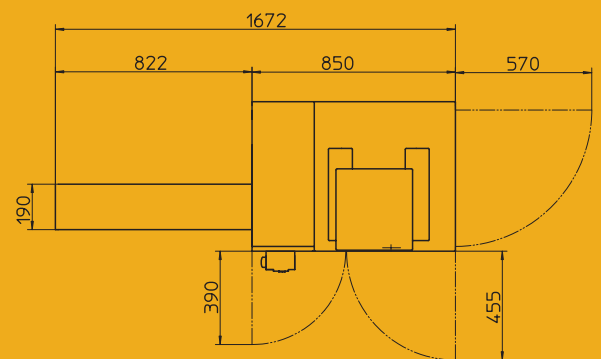
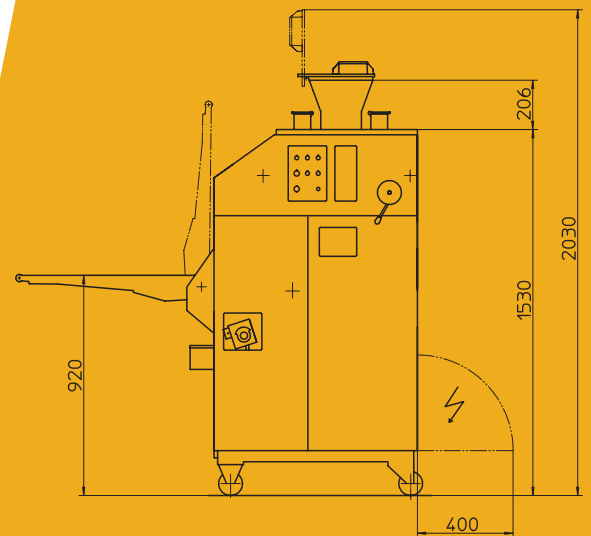
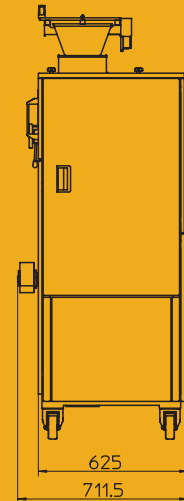
Masas especiales

PRODUCTOS

Amplio surtido de excelentes panecillos redondos, enrollados y alargados, laminados y plegados, así como productos planos como panes tipo Kaiser, panes para perritos calientes, panes de hamburguesa, bolillos, berlina, pretzel, etc.



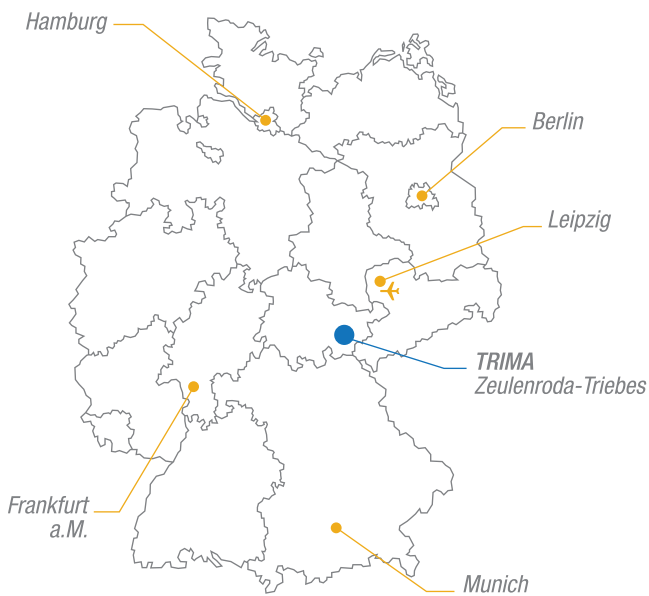
Versión FUTURE



DATOS TÉCNICOS

Peso de la máquina	570 - 650 kg En función del modelo y de las opciones
Tensión	380 - 415V / 50 o 60 Hz / 3 ph+N + PE 220 - 240 V 208 V
Potencia	1,2 kW
Fusible	16 A

Los datos técnicos pueden variar.



Nuestra historia es una larga trayectoria de excelencia y pasión por el trabajo con los más altos estándares, y nuestro éxito es la recompensa por mirar siempre al futuro, buscando e invirtiendo en soluciones innovadoras. TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH lleva desde 1887 garantizando la fiabilidad, precisión y todas las características por las que destaca la tecnología alemana.

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

