

**DIVISORAS  
E BOLEADORAS  
DE MASSA**

**PRIMA**

**DUO**



*Precisão alemã de qualidade  
feita à mão*



**TRIMA**  
TRY. TRUST. TRIMA.

**DIVISORAS  
E BOLEADORAS DE MASSA**

**PRIMA**

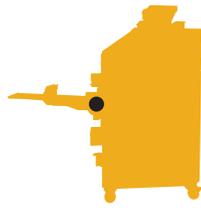
**DUO**



Versão CLASSIC

*perfeito para...*

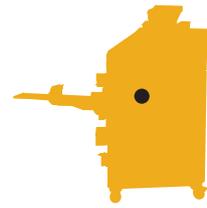
Produzir peso uniforme e exato, e porções de massa redondas de alta qualidade com programação de precisão de peso unitário entre 12gr a 300gr. Ideal para muitos tipos de massa - macia, fresca e pegajosa, bem como massa firme para pães uniformes com apelo artesanal. Para fazer rolos de pães redondos e alongados (pães de cachorro quente, pães de hambúrguer, etc.).



*plus*

#### **3.200 peças**

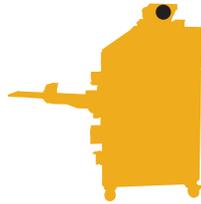
A quantidade máxima produzida por hora com a operação de 2 linhas (possibilidade de redução contínua), operada por um único funcionário.



*plus*

#### **Tambor de pistão duplo**

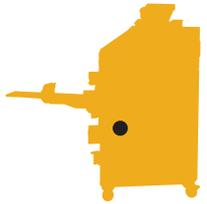
Permite que uma ampla variedade de produtos de diferentes pesos seja produzida sem a necessidade de troca de peças mecânicas - economizando tempo e dinheiro.



*plus*

#### **Correias de alimentação**

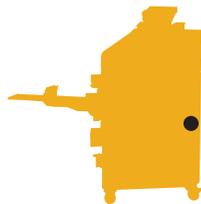
As correias de alimentação reduzem o uso de farinha para trabalhar com todos os tipos de massa - impedindo a criação de furos na massa que, por sua vez, evita danos ao produto.



*plus*

#### **Ajuste separado do espaço de moldagem**

Regula o espaço para boleamento (independentemente do peso da peça), garantindo que a massa seja trabalhada suavemente e que seu volume não seja danificado. Este método de trabalho minimiza a quantidade de stress exercida sobre a massa.



*plus*

#### **Ajuste de pressão de massa**

A pressão pode ser regulada dependendo do tipo de massa (de baixa a alta hidratação). Um sistema inovador para estressar a massa o mínimo possível e garantir seu processamento ideal.



*plus*

#### **Tela Touch Screen**

Disponível na versão Future para a programação eletrônica de todos os parâmetros da máquina (peso, altura de moldagem, velocidade e tempo de boleamento). Opção de salvar todos os ajustes como receita e usá-los novamente.

Ninguém mais pode *te oferecer* tudo isso!

# A experiência do padeiro é a inspiração para uma divisora boleadora de última geração. Manuseio delicado da massa e pesagem de precisão.

## **TODA A SENSIBILIDADE DA MÃO DO PADEIRO**

O PRIMA Duo é uma divisora boleadora exclusiva, totalmente automatizada, que simula exatamente os movimentos precisos e delicados da mão humana. Permite dividir e bolear as peças de massa para a produção de pães redondos. Essa notável sensibilidade significa que pode processar qualquer tipo de massa, de baixa a alta hidratação, sem estressá-la. Essas características - que somente a TRIMA pode garantir - são o resultado de 25 anos de pesquisa tecnológica e uma jornada iniciada em 1887. O PRIMA Duo pode funcionar como uma divisora boleadora de 2 linhas, 3 linhas ou 1 linha, trabalhando com faixas de peso de 15 a 300 gramas. Tudo isso torna o PRIMA Duo um assessor inigualável no ambiente de trabalho, seja ele usado sozinho ou à frente de uma d

## **FACILIDADE DE USO, DESEMPENHO EXTRAORDINÁRIO**

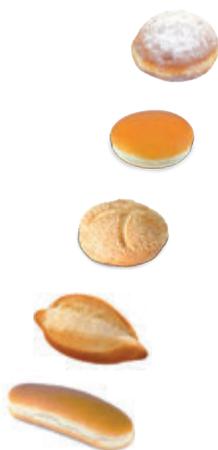
O PRIMA Duo produz resultados extraordinários com apenas alguns passos simples. O funil conveniente com uma capacidade de 15 ou 25 kg alimenta a massa com um manuseio suave graças a um sistema de dosagem em estrela numa câmara, onde a massa é dividida em pedaços com o peso necessário. A massa é dividida quando é colocada nos pistões de porcionamento, que são ajustados com o peso necessário. Com apenas três movimentos delicados, as peças são cortadas, arredondadas e liberadas como bolas perfeitas. Duas almofadas aplicam um pouco de óleo a cada volta do cilindro para evitar que a massa grude - o que deixaria peças estragadas ou deformadas - dando os mesmos resultados ótimos sempre que for usado o tipo de massa: macio, firme e até mesmo pegajoso. Mostradores convenientes oferecem a opção de ajustar a pressão da câmara, garantindo resultados perfeitos em várias categorias de peso. Após o processo de boleamento, a massa é colocada na correia de saída para coleta manual ou pode entrar em um ciclo automático, pois a máquina pode ser incorporada em uma linha de produção automática. Todos os parâmetros ajustáveis da máquina podem ser modificados durante o processamento - sem interromper a produção.

## **SEGURA, PRÁTICA E HIGIÊNICA**

Esta máquina está disponível com 2 variantes operacionais diferentes: manualmente por meio de rodas manuais e interruptores ou eletronicamente por meio de um painel de toque e a possibilidade de armazenar os programas como uma receita e usá-los novamente. O PRIMA Duo é equipado com uma embreagem de segurança padrão que para o tambor automaticamente se ferramentas (por exemplo, facas) entrarem acidentalmente na máquina, evitando danos graves. Além disso, o design compacto facilita a posição em qualquer ambiente: as rodas e a opção de dobrar as correias facilitam a movimentação da unidade. As superfícies extremamente práticas em aço inoxidável são higiênicas e fáceis de limpar graças às largas portas laterais. A máquina foi projetada para ser limpa em todas as suas partes com rapidez e eficiência - ela pode ser completamente limpa em poucos minutos e não requer manutenção regular.

*saiba mais*

*Saiba mais sobre como usar esta máquina como parte do sistema Compact Line para obter uma ampla variedade de produtos.*



## FAIXAS DE PESO

### Padrão

20 - 75 g

25 - 85 g

30 - 95 g

35 - 105 g

40 - 110 g

50 - 120 g

### Especial

15 - 55 g (operação de 3 linhas)

60 - 140 g

70 - 160 g

75 - 170 g

90 - 190 g

130 - 290 g (operação de 1 linha)

### Sistema de pistão duplo

20 - 140 g

30 - 170 g

15 - 120 g (mistura de operação de 3 linhas + 2 linhas)

70 - 290 g (mistura de operação de linhas + 1 linha)

Ajustável de forma contínua.

Outras faixas de peso sob pedido.

O peso varia dependendo da consistência da massa, bem como dos procedimentos de mistura.

## CAPACIDADE

máx. 3.200 - mín. 1.950 pçs/hora

máx. 4.500 pçs/h na operação de 3 linhas

máx. 1.600 pçs/h na operação de 1 linha

## TIPOS DE MASSA

Para muitos tipos de massa - macia, firme, fresca e pegajosa, p. ex.,

Massa de trigo

Massa de trigo misto

Massa de centeio

Massa de pretzel

Massas doces

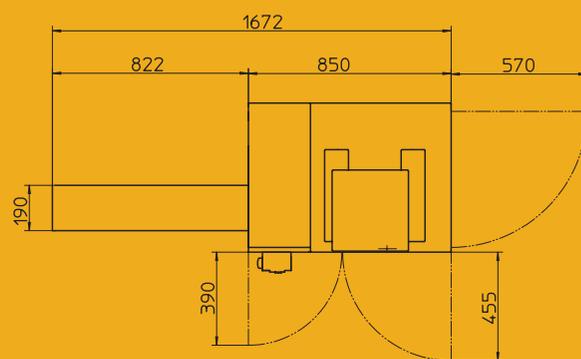
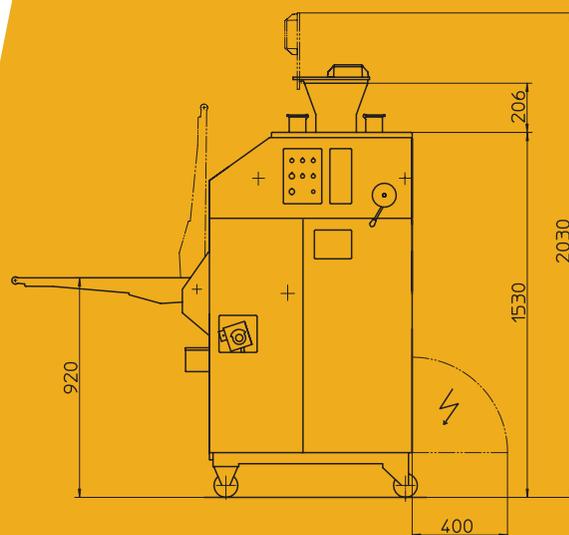
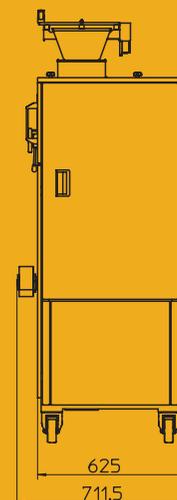
Massas especiais

## PRODUTOS

Uma vasta linha de excelentes produtos redondos, enrolados alongados, enrolados e dobrados, bem como planos - p. ex., pães de cachorro quente, pães de hambúrguer, pretzel, etc.



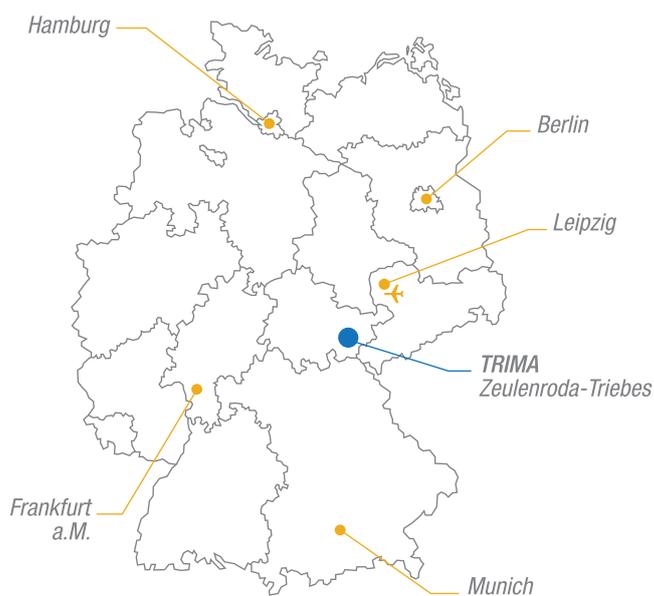
Versão FUTURE



## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

<b>Peso da máquina</b>	570 - 650 kg Dependendo do modelo e das opções
<b>Tensão</b>	380 - 415 V/50 ou 60 Hz/Trifásico+N + PE 220 - 240 V 208 V
<b>Potência</b>	1,2 kW
<b>Fusível</b>	16 A

Especificações técnicas estão sujeitas a variações.



Temos uma longa história de excelência e paixão por trabalhar nos mais altos padrões. Nosso sucesso é a recompensa por sempre olharmos para o futuro, investirmos em pesquisa e encontrarmos soluções inovadoras. Desde 1887, a TRIMATriebeser Maschinenbau GmbH garante confiabilidade, precisão e todas as características da tecnologia alemã.

**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)

