

**DIVISORAS
E BOLEADORAS
DE MASSA**

PRIMA

EVO



*Potência industrial,
qualidade artesanal.*



TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

**DIVISORAS
E BOLEADORAS DE MASSA**

PRIMA

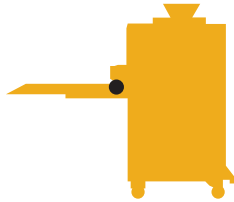
EVO



Versão FUTURE

perfeito para...

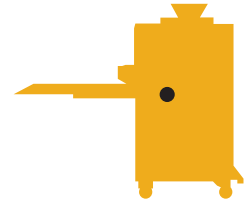
Produzir peso uniforme e exato, e porções de massa redondas de alta qualidade com programação de precisão de peso unitário entre 12g e 300g. Ideal para muitos tipos de massa - macia, fresca e pegajosa, bem como massa firme e comprovada para pães uniformes com apelo artesanal. Para fazer rolos de pães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



plus

9.000 peças

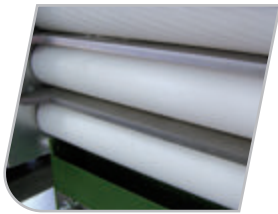
A quantidade máxima produzida por hora com a operação de 6 linhas (possibilidade de redução contínua). Máximo de 7.500 unidades/h em 5 linhas e 6.000 unidades/h em operação de 4 linhas.



plus

Tambor de pistão duplo

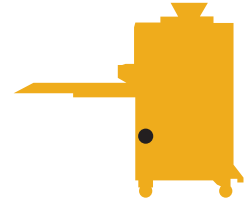
Permite que uma ampla variedade de produtos de diferentes pesos seja produzida sem a necessidade de troca de peças mecânicas - economizando tempo e dinheiro.



plus

Rolos de alimentação

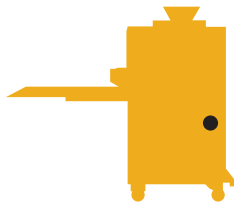
Os rolos de alimentação suportam a alimentação da massa para trabalhar com todos os tipos de massa. Isso não estressa a massa e reduz o uso da farinha. A redução de farinha impede a criação de furos na massa que, por sua vez, evita danificar o produto.



plus

Ajuste separado do espaço de moldagem

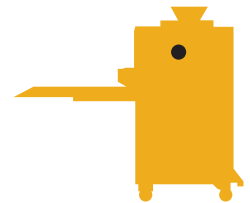
Regula o espaço para boleamento (independentemente do peso da peça), garantindo que a massa seja trabalhada suavemente e que seu volume não seja danificado. Este método de trabalho minimiza a quantidade de estresse exercida sobre a massa.



plus

Ajuste de pressão de massa

A pressão e a quantidade podem ser reguladas 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 de toque interativa

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.



plus

Limpeza fácil

O funil, pré-divisor e moldador podem ser girados para fora da máquina - para um perfeito acesso de limpeza.

Ninguém mais pode *te oferecer* tudo isso!

A experiência do padeiro é a inspiração para um divisor e boleador de última geração. Manuseio delicado da massa e pesagem de precisão.

TODA A SENSIBILIDADE DA MÃO DO PADEIRO

O PRIMA Evo é um tipo, um divisor e um boleador totalmente automatizados que simulam exatamente os movimentos precisos e delicados da mão humana. As possibilidades versáteis de adaptação às mais diferentes qualidades de massa permitem um tratamento delicado da massa e alto rendimento. Um sistema de dosagem especial permite um método de trabalho de manipulação de massa suave para o porcionamento e boleamento de peças de massa para a produção de peças redondas. A pressão do pistão de enchimento principal na massa é compensada por um sistema de molas. 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 Evo pode funcionar como divisor e boleador de 4 linhas, 5 linhas, 6 linhas ou 8 linhas, trabalhando com faixas de peso de 15 a 300 gramas. Tudo isso torna o PRIMA Evo um assessor inigualável no ambiente de trabalho, seja ele usado sozinho ou à frente de uma das várias configurações do sistema Combi Line para produzir uma ampla variedade de produtos.

FACILIDADE DE USO, DESEMPENHO EXTRAORDINÁRIO

O PRIMA Evo produz resultados extraordinários a partir de apenas alguns passos simples. A Cuba de alimentação, com uma capacidade de 25 ou 40 kg, alimenta a massa com um manuseamento suave graças aos rolos de alimentação e um sistema de estrela dosadora numa câmara, onde a massa é dividida em pedaços com o peso necessário. Os pedaços de massa são repartidos e arredondados na mesma câmara. 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, boleadas e ejetadas como bolas perfeitas. As mechas de feltro aplicam um pouco de óleo a cada volta do cilindro para evitar que a massa grude - o que o deixaria com pedaços estragados ou deformados - dando os mesmos resultados ótimos independentemente do tipo de massa usado: macio, firme, ou 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.

SEGURANÇA, PRATICIDADE E HIGIENE

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 Evo 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.

As superfícies em aço inoxidável são higiênicas e fáceis de limpar graças às largas portas laterais. A máquina foi projetada para ser limpa em todas as partes com rapidez e eficiência - o funil, o pré-divisor e o moldador podem ser girados para fora da máquina - para um perfeito acesso de limpeza - e pode ficar completamente limpa em poucos minutos, não exigindo manutenção.

saber mais



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



FAIXAS DE PESO

Padrão

15 - 55 g

20 - 70 g

30 - 85 g

35 - 90 g

40 - 100 g

45 - 110 g

50 - 120 g

60 - 140 g

70 - 160 g

75 - 170 g

Especial

90 - 190 g

130 - 290 g

Sistema de pistão duplo

20 - 140 g

30 - 160 g

15 - 120 g (operação de mistura de linha)

70 - 290 g (operação de mistura de linha)

Ajustável de forma contínua.

Outras faixas de peso a pedido.

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

CAPACIDADE

máx. de 9.000 pçs/horana operação de 6 linhas

máx. de 7.500 pçs/horana operação de 5 linhas

máx. de 6.000 pçs/horana operação de 4 linhas

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

Massa berliner

Massas doces

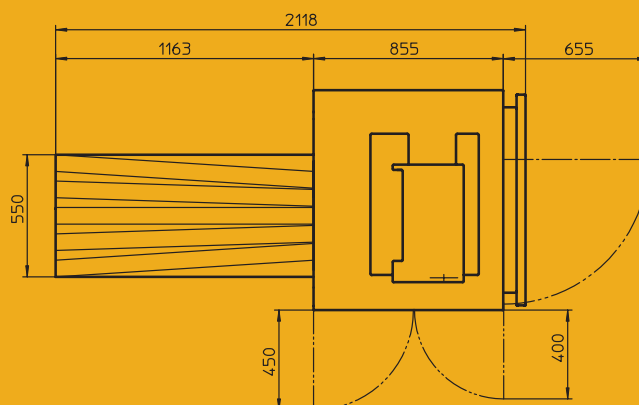
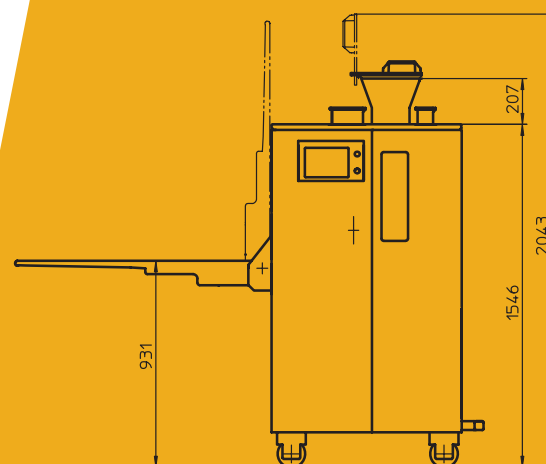
Massas especiais

PRODUTOS

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



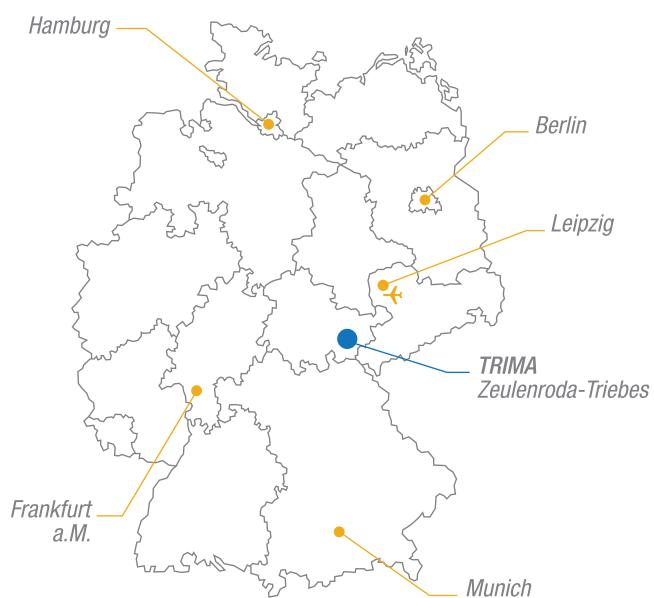
Versão CLASSIC



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Peso da máquina	950 - 1,150 kg Dependendo do modelo e das opções
Tensão	380 - 415 V/50 ou 60 Hz/Trifásico+N + PE 220 - 240 V 208 V
Potência	2,0 kW
Fusível	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
post@trima.de

