

ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ И
ТЕСТООКРУГЛИТЕЛИ

PRIMA

EVO



*Промышленная мощность,
ручное качество*



TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

**ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ И
ТЕСТООКРУГЛИТЕЛИ**

PRIMA

EVO



Комплектация FUTURE

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 Evo – единственная в своем роде полностью автоматизированная тестоделительная и тестоокруглительная машина, которая идеально имитирует точные, тонкие движения человеческой руки. Универсальные возможности адаптации к самым различным свойствам теста позволяют бережно обрабатывать тесто и достигать при этом высокой производительности. Специальная система дозирования предоставляет возможность использовать метод бережной обработки теста для порционирования и округления тестовых заготовок при производстве круглых заготовок. Давление главного наполняющего поршня на тесто компенсируется посредством пружинной системы. Такая замечательная чувствительность означает, что машина может работать с любым видом теста, от низкой до высокой гидратации, не подвергая тесто избыточному 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 Evo может работать как 4-рядная, 5-рядная, 6-рядная или 8-рядная тестоделительная и тестоокруглительная машина, обрабатывающая заготовки в весовом диапазоне от 15 до 300 грамм. Все это делает PRIMA Evo непревзойденным помощником на рабочем месте, независимо от того, используется ли она самостоятельно или в качестве головной машины одной из различных конфигураций системы Combi Line для производства широкого спектра изделий.

ПРОСТА В ИСПОЛЬЗОВАНИИ, ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПРОИЗВОДИТЕЛЬНА

PRIMA Evo выдает исключительные результаты всего за несколько простых шагов. Удобная воронка на 25 или 40 кг теста производит бережную обработку благодаря дозирующей камере в специальной камере, где тесто делится на куски требуемого веса. Тестовые заготовки порционируются и округляются в одной и той же камере. Тесто делится, попадая в порционирующие поршни, которые регулируются по нужному весу. Всего тремя аккуратными движениями заготовки отрезаются, закругляются и выталкиваются в виде идеальных шаров. При каждом повороте цилиндра смазочные фетровые фитили поддают 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 мягкое, крутое или даже самое липкое. Удобные ручки-регуляторы дают возможность отрегулировать давление в камере, что гарантирует отличный результат по всему диапазону веса 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.

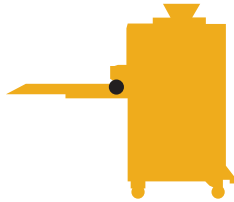
БЕЗОПАСНОСТЬ, ПРАКТИЧНОСТЬ И ГИГИЕНА

Машина предлагается в двух различных вариантах управления: ручное – с помощью ручных маховиков и переключателей, или на электронном управлении с помощью сенсорной панели и возможностью сохранения программ в качестве рецептуры и повторного их использования. PRIMA Evo оснащена стандартной предохранительной муфтой, которая автоматически останавливает барабан, если инструменты (напр., ножи) случайно попадают в машину; таким образом предотвращаются серьезные повреждения. 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 (воронку, предварительный тестоделитель и формовщик можно извлечь из машины: получается отличный доступ для чистки) – как следствие, полная очистка занимает всего несколько минут, а регулярное техобслуживание не требуется.

Узнать больше

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

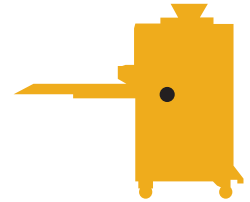




plus

9000 шт.

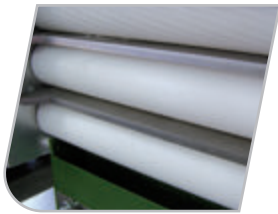
Максимальное количество производимых изделий в час при 6-рядном режиме машины (возможно плавное убавление). Максимум 7500 шт./ч при 5-рядном и 6000 шт./ч при 4-рядном режиме.



plus

Двухпоршневый барабан

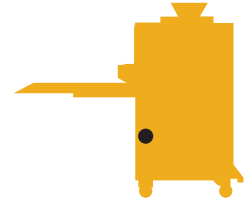
Позволяет производить широкий ассортимент выпечки различного веса без замены каких-либо механических деталей – что экономит время и деньги.



plus

Подающие валики

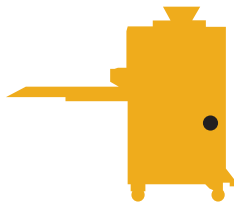
Тесто при подаче поддерживается подающими валиками, благодаря чему можно работать с тестом любого вида. Таким образом можно избежать давления на тесто и уменьшить количество муки для посыпки. Это предотвращает образование прорех в тесте и позволяет избежать повреждения изделий.



plus

Отдельная регулировка формовочного пространства

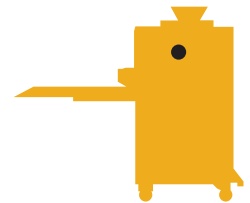
Регулировка пространства для округления (независимо от веса заготовки) создает условия, при которых тесто обрабатывается мягко, а его объем не нарушается. Этот метод работы минимизирует давление, которому подвергается тесто.



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.



plus

Easy cleaning

The hopper, pre-divider and moulder can be swivelled out of the machine - for perfect cleaning access.

Никто другой не сможет *предложить* вам столько преимуществ!

ВЕС ЗАГОТОВОК

Стандарт

15 - 55 г

20 - 70 г

30 - 85 г

35 - 90 г

40 - 100 г

45 - 110 г

50 - 120 г

60 - 140 г

70 - 160 г

75 - 170 г

Специальное исполнение

90 - 190 г

130 - 290 г

Двухпоршневая система

20 - 140 г

30 - 160 г

15 - 120 г (режим смешанной рядности)

70 - 290 г (режим смешанной рядности)

Плавная регулировка. Другие диапазоны веса заготовок по запросу.

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

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

макс. 9000 шт./ч при 6-рядном режиме

макс. 7500 шт./ч при 5-рядном режиме

макс. 6000 шт./ч при 4-рядном режиме

ТИПЫ ТЕСТА

Для многих видов теста – мягкого, крутого, охлажденного, 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

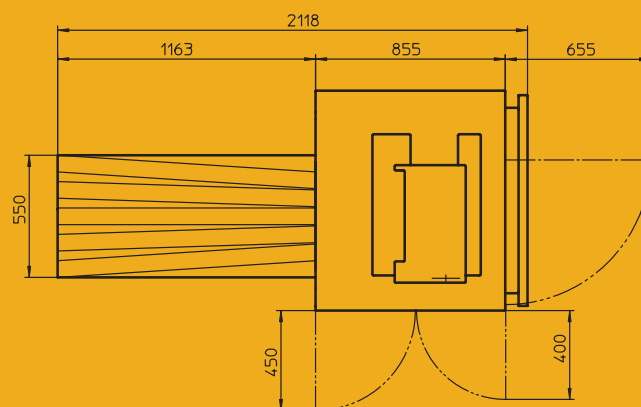
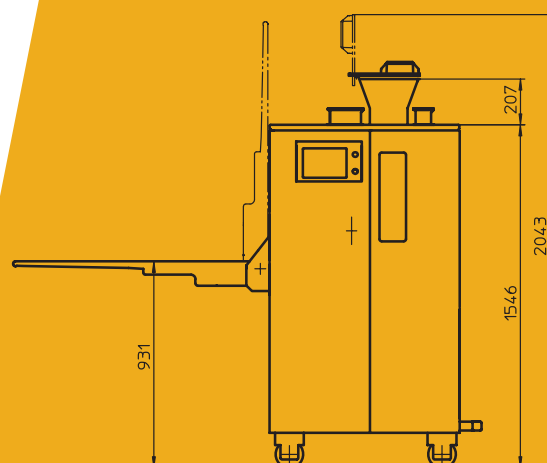
Особые виды теста

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.



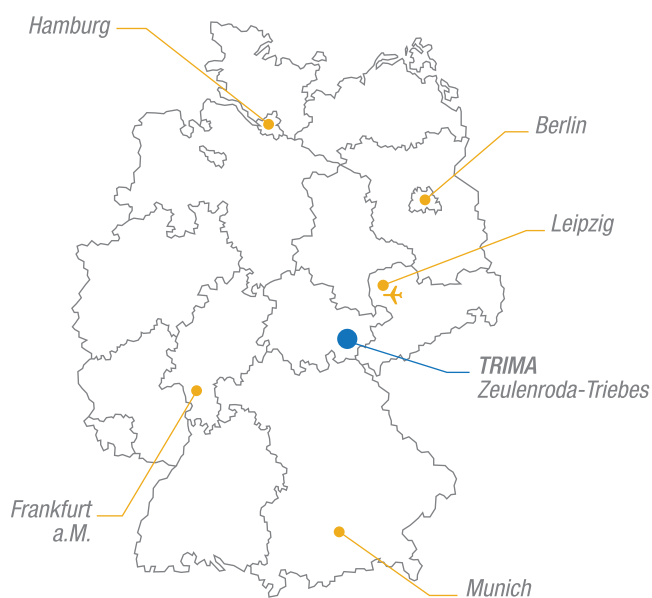
Комплектация CLASSIC



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес машины	950 – 1150
	В зависимости от модели и комплектации
Напряжение питающей сети заземление	380 - 415 В / 50 или 60 Гц / 3 фазы+нейтраль + защитное заземление
	220 - 240 В
	208 В
Потребляемая мощность	2,0 кВт
Предохранитель	16 А

В технические характеристики могут вноситься изменения.



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

