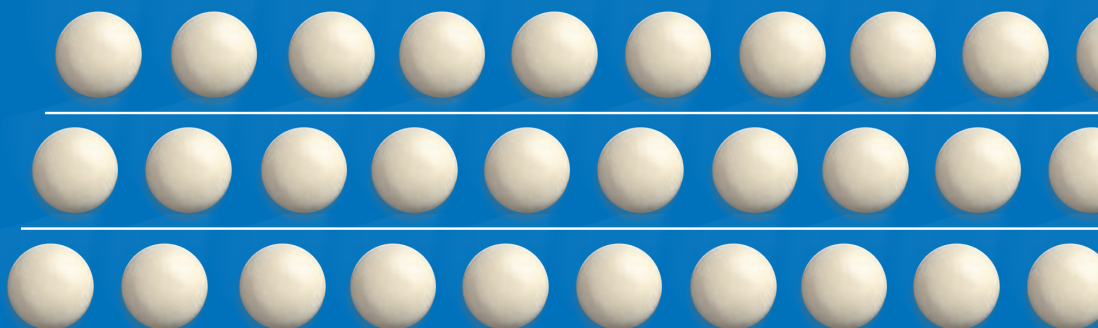


**SPEZZATRICE  
ARROTONDATRICE**

**PRIMA**

**TRIO**

**NEW**



*Nuova spezzatrice arrotondatrice a 3 vie.  
Il vantaggio di una macchina compatta,  
la produttività delle macchine più grandi.*



**TRIMA**  
TRY. TRUST. TRIMA.

**SPEZZATRICE  
ARROTONDATRICE**

**PRIMA**

**TRIO**



Versione CLASSIC

*perfetta per...*

Produzione di impasti rotondi uniformi, con precisione nel peso e di ottima qualità, con una programmazione accurata da 17 g a 270 g. Ideale per molti tipi di impasto (normale, molle, fresco, appiccicoso, duro e lievitato), dall'impasto molle del krapfen all'impasto duro del bretzel, per panini uniformi come fatti a mano. Perfetta per la produzione di panini rotondi e filoncini (es. panini kaiser, incisi in superficie, hot-dog, hamburger, krapfen, bretzel ecc.).



### Nastri di alimentazione

Permettono di portare alla spezzatrice qualsiasi tipo di impasto (molle, duro o appiccicoso) riducendo l'uso della farina, che può creare grumi e danneggiare l'impasto stesso.

### Tamburo a doppio pistone

Consente la produzione di una grande varietà di panini con diversi pesi, senza sostituire le componenti meccaniche. Un risparmio di tempo e denaro.

### Regolazione della pressione sull'impasto

In base alla consistenza dell'impasto è possibile regolare la forza della pressione. Un sistema innovativo, per sollecitare al minimo l'impasto e garantirne una lavorazione ottimale.

### 5.300 pezzi

La massima quantità oraria, impiegando un solo operatore.

### Regolazione separata della camera di arrotondamento

La regolazione impostabile del volume di arrotondamento (indipendentemente dal peso) consente di lavorare l'impasto senza stressarlo né comprometterne il volume stesso. Tale opzione riduce la forza esercitata sull'impasto.



Nessun altro *ti sa dare* tutto questo!

# La massima produttività, nelle varianti di peso più richieste. Prima Trio soddisfa le vere esigenze dei laboratori artigiani di medie e grandi dimensioni, producendo ogni ora fino a 5.300 pezzi di altissima qualità.

## IL TOCCO DELICATO DELLA MANO DEL FORNAIO

Prima Trio esprime i punti di forza caratteristici delle spezzatrici arrotondatrici Trima: è una macchina completamente automatizzata, che può lavorare a 4 o 3 o 2 linee impasti di una gamma di peso da 17 a 270 g, ma che al tempo stesso riesce a simulare gli stessi movimenti, delicati e precisi, della mano umana.

Questa notevole sensibilità le permette di lavorare qualsiasi tipo di impasto, dalla bassa all'alta idratazione, senza stressarlo: caratteristiche che solo Trima può garantire, risultato di più di 130 anni di esperienza e ricerca tecnologica.

Per questo, Prima Trio rappresenta una reale innovazione ed è un alleato senza rivali, sia se usata da sola sia come macchina di testa per il sistema CombiLine, disponibile in tantissime configurazioni differenti.

## FACILE DA USARE, PERFORMANCE ECCELLENTI

PRIMA Trio produce gli impasti desiderati con poche, semplici operazioni. La pratica tramoggia con una capacità di 25 kg trasporta l'impasto grazie ai nastri di alimentazione e al sistema di taglio "a stella" nella camera, dove l'impasto viene diviso in pezzi uniformi del peso necessario. L'impasto viene porzionato e arrotondato nella stessa camera e viene diviso dai pistoni precedentemente selezionati per ottenere il peso desiderato. In 3 movimenti delicati, gli impasti vengono divisi, arrotondati e rilasciati come palline perfette. Gli stoppini in feltro inumidiscono i pistoni con olio ad ogni rotazione del tamburo per prevenire che l'impasto si attacchi – ciò creerebbe pezzi rovinati o deformati - raggiungendo sempre lo stesso risultato ottimale, indipendentemente dal tipo di impasto: molle, duro o appiccicoso. Pratiche ruote di regolazione offrono la possibilità di regolare la pressione della camera garantendo perfetti risultati nelle diverse gamme di peso. In seguito al processo di arrotondamento, gli impasti vengono trasferiti sul nastro di uscita per essere raccolti manualmente o per il trasferimento in un processo automatico (poiché la macchina può essere integrata in una linea di produzione automatica come macchina di testa). Tutti i parametri configurabili della macchina possono essere corretti durante la lavorazione senza dover interrompere la produzione.

## SICUREZZA, PRATICITÀ E IGIENE

La macchina è disponibile in due varianti: con regolazione manuale tramite volantini e interruttori o con regolazione elettronica tramite un touch-panel che dà anche la possibilità di salvare i programmi come ricetta e riutilizzarli in seguito. PRIMA Trio è dotata di un dispositivo di sicurezza standard che arresta il tamburo automaticamente, se oggetti esterni giungono inavvertitamente nella macchina (es. lame). In questo modo si evitano gravi danni.

Inoltre il design compatto facilita l'installazione in qualsiasi ambiente. Le ruote e la possibilità di sollevare i nastri di uscita rendono sicura e semplice la movimentazione della macchina. PRIMA Trio può essere pulita in modo semplice ed igienico grazie alle superfici in acciaio inox e agli ampi sportelli laterali. La macchina è concepita in modo tale che tutti i componenti possano essere puliti in modo efficiente in pochi minuti e non deve essere sottoposta a manutenzione regolare.

scopri di più



Scopri di più sull'utilizzo della macchina come componente di una **CombiLine**, per la produzione di una grande varietà di panini.



## GAMME DI PESO

### Standard

25 - 75 g

30 - 85 g

35 - 90 g

40 - 100 g

45 - 110 g

50 - 120 g

60 - 140 g

70 - 150 g

80 - 160 g

### Versioni Speciali

17 - 55 g (versione a 4 file)

25 - 75 g (versione a 4 file)

140 - 270 g (versione a 2 file)

### Sistema a doppio pistone

25 - 140 g

30 - 150 g

17 - 120 g (mix della versione a 4 file + 3 file)

70 - 270 g (mix della versione a 3 file + 2 file)

Regolazione continua.

Altre gamme di peso su richiesta.

Le gamme di peso dipendono dalla consistenza e dal processo di miscelazione dell'impasto.

## PRODUZIONE ORARIA

max 4.500 – min 2.500 pz./ora

max 5.300 pz/ora con versione a 4 file

max 3.000 pz/ora con versione a 2 file

## TIPI DI IMPASTO

Impasti molli, freschi, appiccicosi, duri e lievitati

Impasti di frumento

Impasti di miscela di frumento

Impasti di segale

Impasti per bagel

Impasti per pretzel

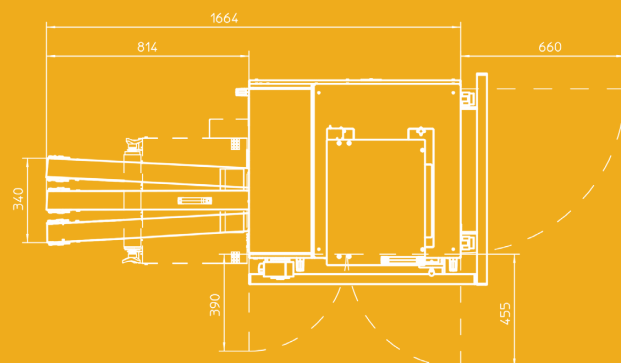
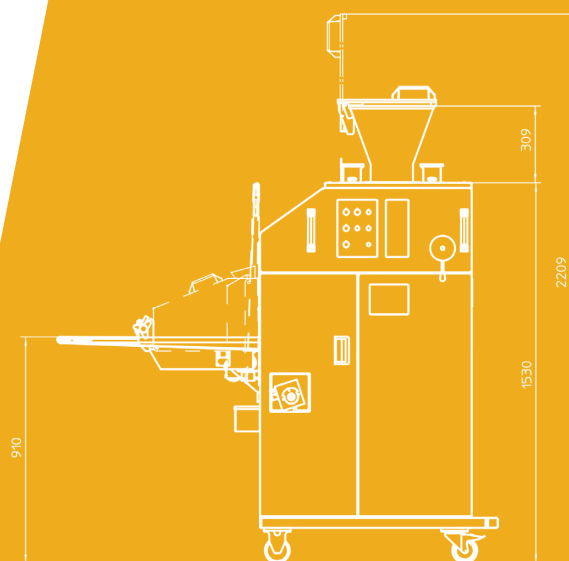
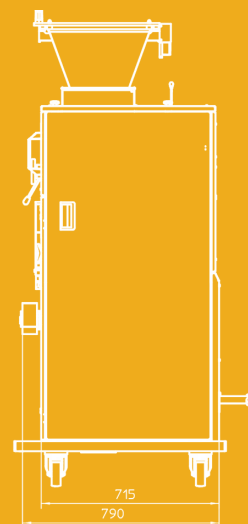
Impasti per krapfen

Impasti dolci

Impasti speciali

## PRODOTTI

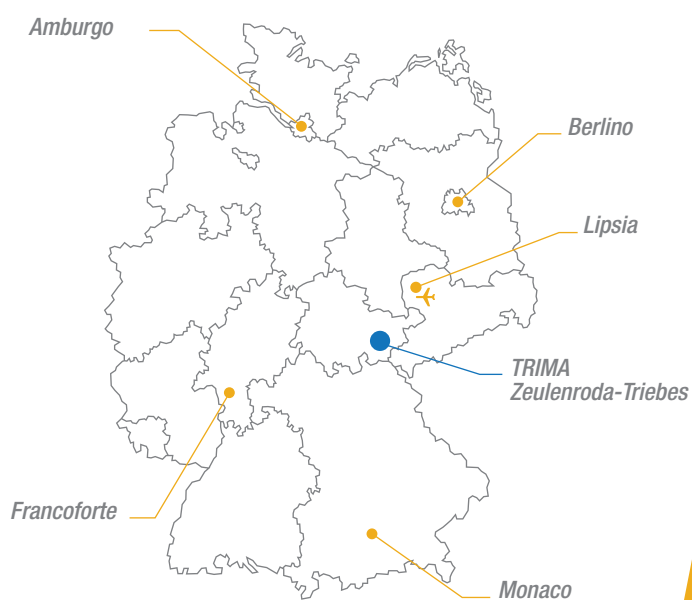
Un'ampia produzione di panini rotondi, filonati, appiattiti, stampati ad es. panini kaiser, incisi in superficie, hot-dog, hamburger, krapfen, brezel ecc.



## DATI TECNICI

<b>Peso</b>	660 - 750 kg In base al modello e alle opzioni
<b>Voltaggio</b>	380 - 415V / 50 or 60 Hz / 3 ph+N + PE 220 - 240 V 208 V
<b>Potenza</b>	1,2 kW
<b>Intensità</b>	16 A

I dati tecnici possono variare.



Una lunga tradizione e la costante ricerca e sviluppo di tecnologie al servizio del settore panificazione: dal 1887, Trima garantisce ai suoi clienti, in tutto il mondo, macchine per i prodotti da forno che si distinguono per affidabilità, praticità e performance.

**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)

