

**GÄREN, STÜPFELN  
UND FORMEN**

**COMPACT**

**LINE**



**Die Kopfmaschine PRIMA Duo  
mit leistungsstarken und flexiblen Formstationen  
für große Brötchenvielfalt und vielseitiges  
Produktsortiment**



**TRIMA**

# PRIMA DUO

## Am Anfang jeder Linie steht eine PRIMA Duo

Die Teigteil- und Wirkmaschinen PRIMA Duo liefert die runden Teigstücke, aus denen anschließend eine Vielfalt schmackhafter Brötchen entstehen. Egal ob es darum geht, kleine oder große Teigstücke zu teilen und rund zu wirken, die Maschine erweist sich als teigschonende, exakte Lösung für kontinuierlich, automatisch geteilte und geformte Teiglinge. PRIMA Duo kann als Kopfmaschine vor Anlagen oder als Einzelmaschine für das Absetzen mit der Hand eingesetzt werden. Sie wurde entwickelt, um mühelos und zuverlässig große Mengen Brötchen von bis zu 3.200 Stück pro Stunde mit Genauigkeit und Zuverlässigkeit zu produzieren.

*plus*

### Interaktives Touch Panel

Verfügbar in der Version Future für die elektronische Programmierung aller Maschinenparameter (Gewicht, Wirkraum, Wirkgeschwindigkeit, Wirkzeit, Mehler). Es besteht die Möglichkeit, alle Einstellungen als Rezept zu speichern und erneut zu verwenden.



*plus*

### 3.200 Stück

Die maximale Stückzahl pro Stunde in der 2-reihigen Ausführung, Bedienung der Maschine durch nur eine Person.

*plus*

### Separate Einstellung des Wirkraumes

Durch die einstellbare Regulierung des Volumens zum Rundwirken (unabhängig vom Stückgewicht) wird der Teig schonend bearbeitet und sein Volumen wird nicht beschädigt. Diese Möglichkeit minimiert die auf den Teig ausgeübte Belastung.

*plus*

### Edelstahlverkleidung

Strapazierfähig und hygienisch.



CLASSIC Version



*perfekt für..*

Produktion eines vielfältigen Produktsortimentes von Rundstücken, gestüpfelten, langgerollten, ausgerollten, eingeschlagenen sowie flachgedrückten Produkten - z.B. Kaiser, Hot-Dog-Brötchen, Hamburger Brötchen, Berliner und anderen.

# Hohe Leistungen, Flexibilität, Zuverlässigkeit. Formstationen für hohe Vielfalt und handwerkliche Qualität.

Formstationen geben die Möglichkeit, verschiedene Arten von Brötchen herzustellen. Das ist die ideale Lösung für jeden, der Kaiser Brötchen, Hot-Dog-Brötchen, Hamburgerbrötchen und weitere Sorten produzieren möchte. Zuerst erfolgt das Teilen und Rundwirken der Teigstücke und danach das Formen der Brötchen. Je nach Art des Gebäcks werden in unseren Anlagen mit Gärstränken

die gewirkten Teiglinge gerollt, gestüpfelt, gedrückt, geschnitten oder in andere Formen gebracht. Auch hier ermöglicht eine breite Palette unterschiedlicher Maschinenkonzeptionen die perfekte Berücksichtigung aller Bedürfnisse. Unsere Formstationen sind wirtschaftliche Kleinanlagen mit exzellenten Leistungsdaten. Wir bieten leistungsfähige Maschinen für Ladenbäckereien,

kleine Handwerksbetriebe sowie Catering- und Hotelbetriebe an. Die Anlagen sind handlich, ergonomisch und komfortabel nach den Bedürfnissen des Kunden einstellbar und einfach und schnell zu reinigen. Sie sind speziell für die Einmannbedienung ausgelegt. Die wirtschaftliche Kleinanlage mit exzellenten Leistungsdaten.

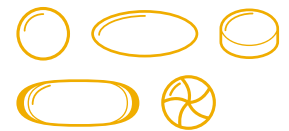
## G2-6C



### G2-6C

- Modulare Vorgärshrankanlage mit Gärshrank, Vorlangroller und Stüpfleinheit
- Für Produktion von runden und langgerollten gestüpfelten Produkten
- Mit integrierten runden Stüpfeltassen und leicht austauschbaren Stüpfelwerkzeugen und Stüpfeltassen
- Drehwerkzeug für original Kaiser Brötchen und Drückwerkzeuge für alle anderen Typen
- Gärzeit ca. 6 Minuten bei 150 Trögeln und einer Leistung von ca. 3.000 Stück/Stunde
- Trögel für max. 150 g Teigeinzelstückgewicht
- Herausnehmbare Auffangwannen unter der gesamten Anlage
- Auffangschale für bequeme Handabnahme

## G2-6SL



### G2-6SL

- Modulare Vorgärshrankanlage mit Gärshrank, Langroller und Stüpfleinheit
- Formstation mit höhenverstellbarer Druckplatte und einstellbaren Doppel-Kalibrierwalzen
- Stüpfelmaschine mit integrierten runden Stüpfeltassen und leicht austauschbaren Stüpfelwerkzeugen
- Stüpfelrevolver schwenkbar mit Drehwerkzeug für original Kaiser Brötchen und Drückwerkzeugen für alle anderen Typen
- Gärzeit ca. 6 Minuten bei 150 Trögeln und einer Leistung von ca. 3.000 Stück/Stunde
- Trögel für max. 150 g Teigeinzelstückgewicht
- Auffangschale für bequeme Handabnahme



**LR-2****LR-2**

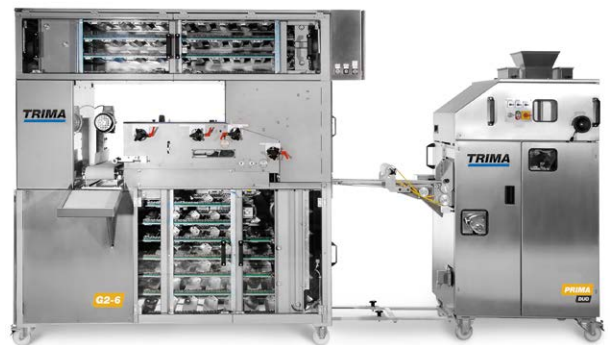
- Ideal für Ladenbäckereien und kleine Handwerksbetriebe
- Langroller ohne Vorgare
- Formstation mit höhenverstellbarer Druckplatte und einstellbaren Doppel-Kalibrierwalzen
- Zusätzliche Produktvielfalt mit einem Modul zur Herstellung von Spitzbrötchen (spitze Enden)- die Stücke werden vorgerollt und zu Bolillos geformt
- Auffangschale für bequeme Handabnahme

**LR-2F****LR-2F**

- Ideal für Ladenbäckereien und kleine Handwerksbetriebe
- Langroller ohne Vorgare
- Formstation mit höhenverstellbarer Druckplatte und einstellbaren Doppel-Kalibrierwalzen
- Kann in Richtung des Bedieners ausgeschwenkt werden
- Auffangschale für bequeme Handabnahme

**G2-3****G2-3**

- Kompakte Vorgärschrankanlage mit Langroller
- Formstation mit höhenverstellbarer Druckplatte und einstellbaren Doppel-Kalibrierwalzen
- Gärzeit ca. 3 Minuten bei 100 Trögen und einer Leistung von ca. 3.200 Stück/Stunde
- Trögel für max. 150 g Teigeinzelstückgewicht
- Auffangschale oder einreihiges Auslaufband für bequeme Handabnahme

**G2-6****G2-6**

- Kompakte Vorgärschrankanlage mit Langroller
- Formstation mit höhenverstellbarer Druckplatte und einstellbaren Doppel-Kalibrierwalzen
- Gärzeit ca. 6 Minuten bei 160 Trögen und einer Leistung von ca. 3.200 Stück/Stunde
- Trögel für max. 110 g Teigeinzelstückgewicht
- Auffangschale oder einreihiges Auslaufband für bequeme Handabnahme

*Innovative* equipment for *traditional* baking!

## S2-A



### S2-A

- Ideal für Ladenbäckereien und kleine Handwerksbetriebe
- Stüpfelmaschine ohne Vorgare
- Mit integrierten runden Stüpfeltassen und leicht austauschbaren Stüpfelwerkzeugen
- Stüpfelrevolver schwenkbar mit Drehwerkzeug für original Kaiser Brötchen und Drückwerkzeugen für alle anderen Typen
- Auffangschale für bequeme Handabnahme

## G2-3S



### G2-3S

- Kompakte Vorgärschrankanlage mit Stüpfleinheit
- Mit integrierten runden Stüpfeltassen und leicht austauschbaren Stüpfelwerkzeugen
- Stüpfelrevolver schwenkbar mit Drehwerkzeug für original Kaiser Brötchen und Drückwerkzeugen für alle anderen Typen
- Gärzeit ca. 3 Minuten bei 110 Trögeln und einer Leistung von ca. 3.000 Stück/Stunde
- Trögel für max. 100 g Teigeinzelstückgewicht
- Auffangschale für bequeme Handabnahme

## G2-6S



### G2-6S

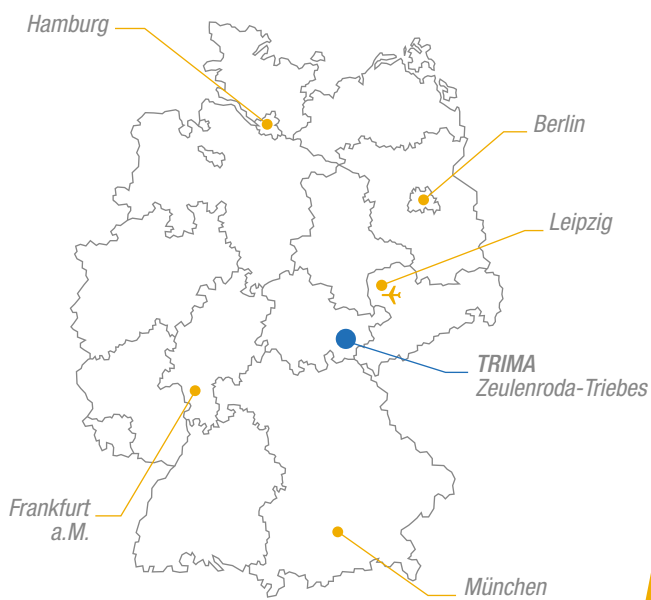
- Kompakte Vorgärschrankanlage mit Stüpfleinheit
- Mit integrierten runden Stüpfeltassen und leicht austauschbaren Stüpfelwerkzeugen
- Stüpfelrevolver schwenkbar mit Drehwerkzeug für original Kaiser Brötchen und Drückwerkzeugen für alle anderen Typen
- Gärzeit ca. 6 Minuten bei 170 Trögeln und einer Leistung von ca. 3.000 Stück/Stunde
- Trögel für max. 100 g Teigeinzelstückgewicht
- Auffangschale für bequeme Handabnahme

## G2-6LRS



### G2-6LRS

- Vorgärschrankanlage mit Langroller und Stüpfleinheit
- Formstation mit höhenverstellbarer Druckplatte und einstellbaren Doppel-Kalibrierwalzen
- Stüpfelrevolver schwenkbar mit Drehwerkzeug für original Kaiser Brötchen und Drückwerkzeugen für alle anderen Typen, leicht austauschbare Stüpfelwerkzeuge
- Gärzeit ca. 6 Minuten bei 125 Trögeln und einer Leistung von ca. 2.500 Stück/Stunde
- Trögel für max. 150 g Teigeinzelstückgewicht
- Herausnehmbare Auffangwannen unter der gesamten Anlage
- Einreihiges Auslaufband für bequeme Handabnahme



Wir haben eine lange Tradition und Kompetenz,  
die unsere Fachleute in hochwertige Technik umsetzen.  
Seit 1887 garantiert TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH  
Kompetenz, Knowhow und Zuverlässigkeit  
für ihre Produkte.

# TRIMA

TRIMA  
Triebeser Maschinenbau GmbH  
D – 07950 Zeulenroda-Triebes  
Zeulenrodaer Straße 48  
Tel. 03 66 22 / 75-0  
Fax 03 66 22 / 75-300

[www.trima.de](http://www.trima.de)  
[post@trima.de](mailto:post@trima.de)

