

LIEVITAZIONE,  
STAMPAGGIO  
FORMATURA

**COMPACT**

**LINE**



*La macchina di testa **PRIMA Duo** con stazioni di formatura efficienti e flessibili per la produzione di prodotti in grandi quantità e in diverse forme*



**TRIMA**  
TRY. TRUST. TRIMA.

# PRIMA DUO

## Alla testa di ogni linea, una PRIMA Duo

La spezzatrice arrotondatrice PRIMA Duo produce impasti rotondi con cui successivamente si dà forma a una grande varietà di prodotti. Indipendentemente dal fatto che si tratti di spezzare e arrotondare impasti di dimensioni piccole o grosse, la macchina si dimostra la soluzione perfetta per la spezzatura e la formatura automatica e continua, senza che gli impasti vengano stressati. PRIMA Duo può essere impiegata come macchina ad inizio linea o come macchina singola con raccolta manuale del prodotto. È stata concepita per produrre grandi quantità di prodotti (fino a 3.200 pezzi all'ora) in modo semplice, preciso ed affidabile.

*plus*

### Touch panel interattivo

Disponibile nella versione Future per la programmazione elettronica di tutti i parametri della macchina (peso, camera di arrotondamento, velocità di arrotondamento, tempo di arrotondamento, sfarinatore).

Esiste la possibilità di salvare tutte le impostazioni come ricetta e di riutilizzarla.



*plus*

### 3.200 pezzi

La quantità massima all'ora nella versione da 2 file, con un solo operatore a utilizzare la macchina.

*plus*

### 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. Tale opzione riduce la forza esercitata sull'impasto.

*plus*

**Rivestimento in acciaio inox**  
resistente all'usura ed igienico



Versione CLASSIC



*perfetta per...*

Produzione di molteplici panini tondi, filonati, appiattiti (ad es. kaiser, hot dog, hamburger, krapfen ecc.)

# Elevate prestazioni, flessibilità ed affidabilità. Stazioni di formatura per elevata varietà e qualità artigianale.

Le stazioni di formatura consentono di creare panini con diverse forme. E' la soluzione ideale per coloro che vogliono produrre panini tipo kaiser, hot-dog, hamburger ed altri tipi. Innanzitutto avviene la spezzatura e l'arrotondamento degli impasti e successivamente la formatura dei panini. In base al tipo di prodotto da forno, nei nostri impianti con celle di lievitazione gli impasti vengono

arrotondati, stampati, pressati, tagliati o creati in altre forme. Anche in questo caso, un'ampia gamma di diverse configurazioni della macchina consente la perfetta personalizzazione in base alle esigenze del cliente.

Le nostre stazioni di formatura sono impianti economici di piccole dimensioni con eccellenti dati prestazionali. Offriamo macchine

efficienti per panetterie, piccole aziende artigianali, catering e strutture alberghiere. Gli impianti sono maneggevoli, ergonomici e pratici, configurabili in base alle esigenze del cliente e facili e veloci da pulire. Sono appositamente concepiti per il controllo con un solo operatore. L'impianto economico di piccole dimensioni con eccellenti dati prestazionali.

## G2-6SL



## G2-6C



### G2-6C

- Cella di prelievitazione modulare con cella di lievitazione, prefilonatore e stampatrice
- Per la produzione di panini tondi e filonati
- Con tasche di stampaggio rotonde integrate, utensili e tasche di stampa facilmente sostituibili
- Utensile rotante per panini kaiser originali e utensile di pressione per tutti gli altri tipi
- Tempo di lievitazione circa 6 minuti con 150 tasche e una capacità di circa 3.000 pz./ora
- Tasca per max 150 g di peso del singolo pezzo
- Vassoi di raccolta estraibili sotto l'intero impianto
- Cassetto per una pratica raccolta manuale dei prodotti

### G2-6SL

- Cella di lievitazione modulare con cella di lievitazione, filonatore e stampatrice
- Stazione di formatura con piastra di pressione regolabile in altezza e doppio rullo calibratore regolabile
- Stampatrice con tasche rotonde integrate ed stampi facilmente sostituibili
- Utensile di stampaggio intercambiabile per panini kaiser originali e utensili intercambiabili per differenti tipi di prodotto
- Tempo di lievitazione circa 6 minuti con 150 tasche e una capacità di circa 3.000 pz./ora
- Tasca per max 150 g di peso del singolo pezzo
- Cassetto per una pratica raccolta manuale dei prodotti

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

- Ideale per panetterie e piccole aziende artigianali
- Filonatore senza lievitazione
- Stazione di formatura con piastra di pressione regolabile in altezza e doppio rullo calibratore regolabile
- Ulteriore varietà di prodotti con un modulo per la produzione di panini appuntiti (estremità appuntite), i pezzi vengono prefilonati conferendo la forma di bolillo
- Vassoio di raccolta per una pratica rimozione manuale dei prodotti

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

- Ideale per panetterie e piccole aziende artigianali
- Filonatore senza lievitazione
- Stazione di formatura con piastra di pressione regolabile in altezza e doppio rullo calibratore regolabile
- Può essere orientata nella direzione dell'operatore
- Vassoio di raccolta per una pratica rimozione manuale dei prodotti

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

- Cella di lievitazione compatta con filonatore
- Stazione di formatura con piastra di pressione regolabile in altezza e doppio rullo calibratore regolabile
- Tempo di lievitazione circa 3 minuti con 100 tasche e una capacità di circa 3.200 pz./ora
- Tasca per max 150 g di peso del singolo impasto
- Vassoio di raccolta o nastro di uscita a una fila per una pratica raccolta manuale dei prodotti

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

- Cella di lievitazione compatta con filonatore
- Stazione di formatura con piastra di pressione regolabile in altezza e doppio rullo calibratore regolabile
- Tempo di lievitazione circa 6 minuti con 160 tasche e una capacità di circa 3.200 pz./ora
- Tasca per max 110 g di peso del singolo impasto
- Vassoio di raccolta o nastro di uscita a una fila per una pratica raccolta manuale dei prodotti

Macchinari *innovativi* al servizio della *tradizione!*

## S2-A



### S2-A

- Ideale per panetterie e piccole aziende artigianali
- Unità di stampaggio senza lievitazione
- Con tasche di stampaggio rotonde integrate ed utensili facilmente sostituibili
- Utensile di stampaggio intercambiabile per panini kaiser originali e utensili intercambiabili per differenti tipi di prodotto
- Cassetto per una pratica raccolta manuale dei prodotti

## G2-3S



### G2-3S

- Cella di prelievitazione compatta con stampatrice
- Con tasche di stampaggio rotonde integrate ed utensili facilmente sostituibili
- Utensile di stampaggio intercambiabile per panini kaiser originali e utensili intercambiabili per differenti tipi di prodotto
- Tempo di lievitazione circa 3 minuti con 110 tasche e una capacità di circa 3.000 pz./ora
- Teglia per max 100 g di peso del singolo impasto
- Cassetto per una pratica raccolta manuale dei prodotti

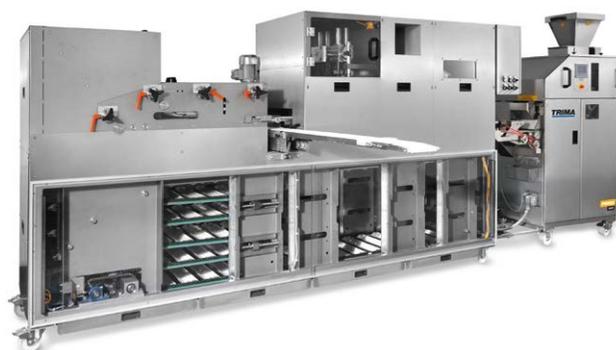
## G2-6S



### G2-6S

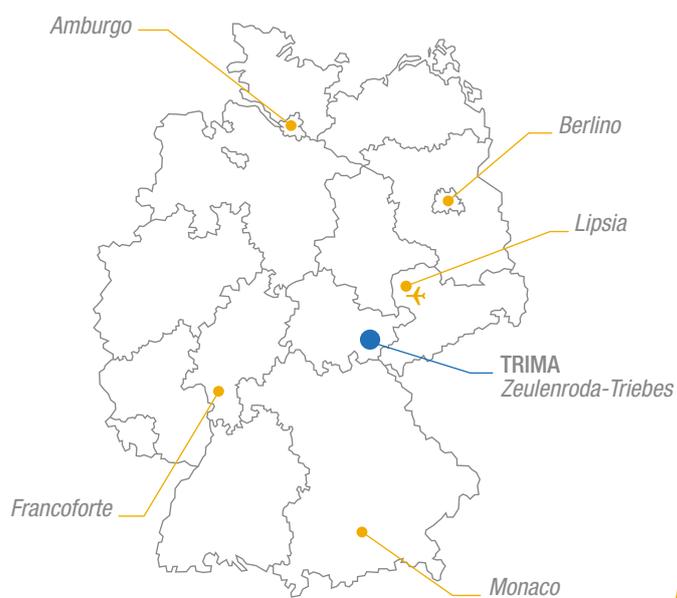
- Cella di prelievitazione compatta con stampatrice
- Con tasche di stampaggio rotonde integrate ed utensili di stampa facilmente sostituibili
- Utensile di stampaggio intercambiabile per panini kaiser originali e utensili intercambiabili per differenti tipi di prodotto
- Tempo di lievitazione circa 6 minuti con 170 tasche per una capacità di circa 3.000 pz./ora
- Tasca per max 100 g di peso del singolo impasto
- Cassetto per una pratica raccolta manuale dei prodotti

## G2-6LRS



### G2-6LRS

- Cella di prelievitazione compatta con filonatore e stampatrice
- Stazione di formatura con piastra di pressione regolabile in altezza e doppio rullo calibratore regolabile
- Utensile di stampaggio intercambiabile per panini kaiser originali e utensili intercambiabili per differenti tipi di prodotto, facilmente sostituibili
- Tempo di lievitazione circa 6 minuti con 125 tasche per una capacità di circa 2.500 pz./ora
- Tasca per max 150 g di peso del singolo impasto
- Vassoi di raccolta estraibili sotto l'intero impianto
- Nastro di uscita a una fila o due file per una pratica rimozione manuale dei prodotti



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)

