

**FERMENTAÇÃO,  
ESTAMPAGEM  
E FORMAÇÃO**

**COMPACT**

**LINE**



***PRIMA Duo, a máquina principal com estações de formação de alto desempenho e flexíveis para uma grande variedade de pães e um sortimento versátil de produtos***



**TRIMA**  
TRY. TRUST. TRIMA.

# PRIMA DUO

**No início de cada linha está um PRIMA Duo**  
O divisor e boleador PRIMA Duo produz as bolinhas de massa redonda a partir das quais são feitos muitos produtos diferentes. Não importa se as bolas grandes ou pequenas sejam divididas e boleadas, a máquina é a solução perfeita e suave para bolas de massa contínuas, automaticamente divididas e boleadas. O PRIMA Duo pode ser usado como uma máquina principal no início de uma linha ou como uma máquina autônoma para remoção manual do produto. É projetado para produzir, sem esforço e confiabilidade, grandes volumes de pães de até 3.200 peças por hora com precisão e consistência.

*plus*

#### Tela de toque interativo

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*

#### 3.200 peças

A quantidade máxima produzida por hora com uma operação de 2 linhas, operada por um único funcionário

*plus*

#### Ajuste separado do espaço de moldagem

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

*plus*

**Superfícies de aço inoxidável**  
resistente e higiênico



Versão CLASSIC

*perfeito para...*

Produzir uma linha variada de excelentes bolos redondos, estampados, longos estampados, longos enrolados, enrolados e dobrados, bem como produtos planos - como pães de cachorro quente, pães de hambúrguer, etc.

# Alto desempenho, flexibilidade e confiabilidade. Descubra a excelência de nossas estações de formação.

Estações de moldagem dão a possibilidade de obter vários tipos de pães. É a solução ideal para quem quer produzir pães de cachorro quente, pães de hambúrguer, e assim por diante. É composta de dois sistemas. A primeira é a unidade de divisão e boleamento, e a segunda é a unidade de formação de rolos. Dependendo do tipo de produto

necessário, em nossas unidades com fermentadoras, as peças de massa divididas e arredondadas são enroladas, estampadas, prensadas, cortadas ou feitas em outras formas. A linha abrangente de máquinas atende a todos os requisitos.

Nossas estações de formação são máquinas eficientes de pequena escala com excelente desempenho.

Fornecemos máquinas versáteis para padarias, pequenas padarias comerciais, catering ou empresas hoteleiras. As linhas são práticas, ergonômicas e fáceis de usar, ajustáveis de acordo com as necessidades do cliente, rápidas e fáceis de limpar. Especialmente projetadas para serem operadas por uma pessoa.

## G2-6C



### G2-6C

- linha modular de pré-fermentadora com estação de fermentação, unidade de pré-enrolamento e estampagem
- para a produção de pães enrolados redondos e longos
- com copos de estampagem redondos integrados e copos de estampagem e ferramentas de estampagem facilmente intercambiáveis
- ferramenta rotativa para pães kaiser originais e ferramentas de pressão para todos os outros tipos
- tempo de fermentação de aprox. 6 minutos a 150 balanços de enchimento e a uma capacidade de 3.000 peças por hora
- balanços para no máx. 150 gr. de peso de peça única
- bandejas de coleta removíveis sob toda a linha
- Bandeja coletora para remoção manual do produto

## G2-6SL



### G2-6SL

- linha modular de pré-fermentadora com estação de fermentação, moldagem e estampagem
- estação de formação com placa de pressão regulável em altura e rolos calibradores duplos ajustáveis
- estação de estampagem com copos de estampagem redondos integrados e ferramentas de estampagem facilmente intercambiáveis
- unidade giratória de estampagem com ferramenta rotativa para pães kaiser originais e ferramentas de pressão para todos os outros tipos
- tempo de fermentação de aprox. 6 minutos a 150 balanços de enchimento e a uma capacidade de 3.000 peças por hora
- balanços para no máx. 150 gr. de peso de peça única
- Bandeja coletora para remoção manual do produto



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

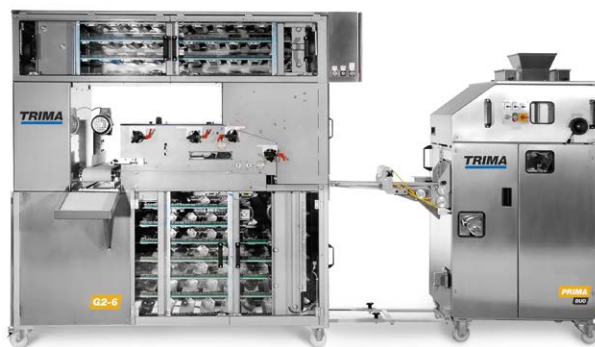
- ideal para lojas pequenas e padarias artesanais
- moldador sem uma pré-fermentadora
- estação de formação com placa de pressão regulável em altura e rolos calibradores duplos ajustáveis
- Módulo adicional disponível para a produção de Bolillos (extremidades pontiagudas) - as peças são pré-enroladas e moldadas em Bolillos
- Bandeja coletora para remoção manual do produto

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

- ideal para lojas pequenas e padarias artesanais
- moldador sem uma pré-fermentadora
- estação de formação com placa de pressão regulável em altura e rolos calibradores duplos ajustáveis
- pode ser girado na direção do operador
- Bandeja coletora para remoção manual do produto

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

- linha compacta de pré-fermentadoras com moldador
- estação de formação com placa de pressão regulável em altura e rolos calibradores duplos ajustáveis
- tempo de fermentação de aprox. 3 minutos a 100 balanços de enchimento e a uma capacidade de 3.200 peças por hora
- balanços para no máx. 150 gr. de peso de peça única
- bandeja de coleta ou correia de descarga de linha única para remoção manual do produto

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

- linha compacta de pré-fermentadoras com moldador
- estação de formação com placa de pressão regulável em altura e rolos calibradores duplos ajustáveis
- tempo de fermentação de aprox. 6 minutos a 160 balanços de enchimento e a uma capacidade de 3.200 peças por hora
- balanços para no máx. 110 gr. de peso de peça única
- bandeja de coleta ou correia de descarga de linha única para remoção manual do produto

Equipamento *inovador* para panificação *tradicional!*

## S2-A



### S2-A

- ideal para lojas pequenas e padarias artesanais
- estação de estampa sem uma pré-fermentadora
- com copos de estampagem redondos integrados e ferramentas de estampagem facilmente intercambiáveis
- unidade giratória de estampagem com ferramenta rotativa para pães kaiser originais e ferramentas de pressão para todos os outros tipos
- Bandeja coletora para remoção manual do produto

## G2-3S



### G2-3S

- linha compacta de pré-fermentadoras com estação de estampagem
- com copos de estampagem redondos integrados e ferramentas de estampagem facilmente intercambiáveis
- unidade giratória de estampagem com ferramenta rotativa para pães kaiser originais e ferramentas de pressão para todos os outros tipos
- tempo de fermentação de aprox. 3 minutos a 110 balanços de enchimento e a uma capacidade de 3.000 peças por hora
- balanços para no máx. 100 gr. de peso de peça única
- Bandeja coletora para remoção manual do produto

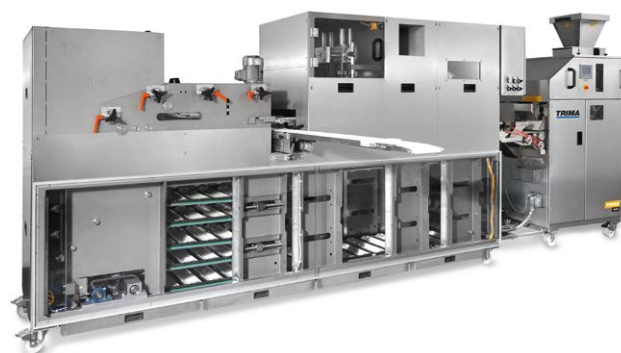
## G2-6S



### G2-6S

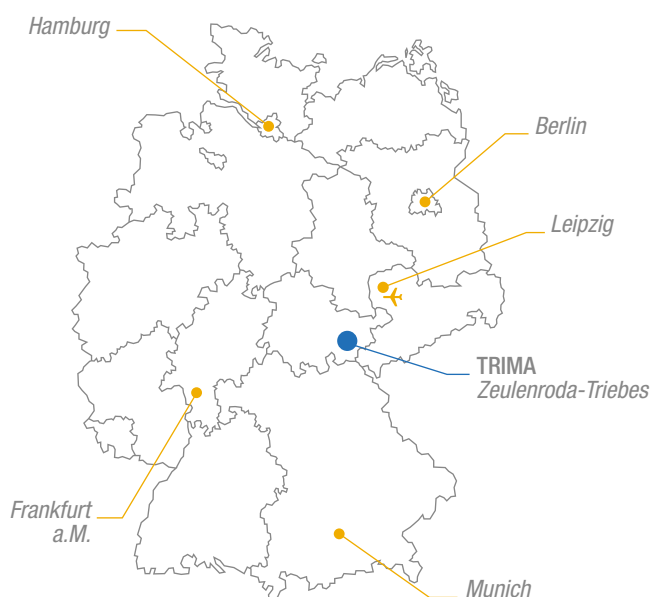
- linha compacta de pré-fermentadoras com estação de estampagem
- com copos de estampagem redondos integrados e ferramentas de estampagem facilmente intercambiáveis
- unidade giratória de estampagem com ferramenta rotativa para pães kaiser originais e ferramentas de pressão para todos os outros tipos
- tempo de fermentação de aprox. 6 minutos a 170 balanços de enchimento e a uma capacidade de 3.000 peças por hora
- balanços para no máx. 100 gr. de peso de peça única
- bandeja coletora para remoção manual do produto

## G2-6LRS



### G2-6LRS

- linha de pré-fermentadoras com moldador e estação de estampagem
- estação de formação com placa de pressão regulável em altura e rolos calibradores duplos ajustáveis
- unidade giratória de estampagem com ferramenta rotativa para pães kaiser originais e ferramentas de pressão para todos os outros tipos, e ferramentas de estampagem facilmente intercambiáveis
- tempo de fermentação de aprox. 6 minutos a 125 balanços de enchimento e a uma capacidade de 2.500 peças por hora
- balanços para no máx. 150 gr. de peso de peça única
- bandejas de coleta removíveis sob toda a linha
- correia de descarga de linha única para remoção manual do produto



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

