

**DIVISORA
DE MASA**

METRA



*Para satisfacer las demandas más exigentes de
delicadeza en la manipulación de la masa,
peso exacto y alto rendimiento.*



TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

**DIVISORA
DE MASA**

METRA



perfecta para...

la producción de porciones de masa uniformes, con un peso exacto y de alta calidad mediante una programación de precisión del peso de la unidad que va de 125 g a 2700 g. Resulta ideal para la división delicada y precisa de la masa con selección de peso exacto de una gran variedad de masas de pan: de blanda a firme, de trigo, centeno, mezcla o panes especiales. Se puede utilizar una divisora de masa automática como máquina de 1 bolsillo o 2 bolsillos. Ofrecemos tecnología fiable con control de precisión y flexibilidad en los pesos y tipos de masa.

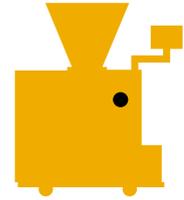


plus

Tolva de alimentación

Tolva estándar de 120 kg de capacidad, con opción de 200 kg. La tolva va dejando caer la masa por completo sobre la cuchilla, no queda ningún resto de masa en la tolva.

Medidas con un alto nivel de seguridad con función de detención automática: al tocar el borde de seguridad de la tolva, la máquina se detiene.



plus

Sencillo cambio entre 1 y 2 bolsillos

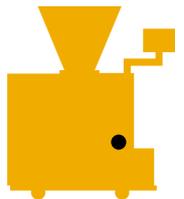
La divisora se puede utilizar como máquina de 1 bolsillo o 2 bolsillos. Es fácil cambiar entre el funcionamiento con 1 o 2 pistones, lo que permite la producción de una gran variedad de productos con diferentes pesos.



plus

Sistema de lubricación automática

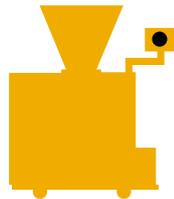
Sistema de lubricación automática central para cuchilla y pistón de medición, ajustable a los requisitos y con muy bajo consumo de aceite.



plus

Práctica cinta de salida de masa

Cinta de salida de masa con ajuste de altura y disponibilidad de diferentes longitudes, con elección de dirección hacia la izquierda o hacia la derecha.

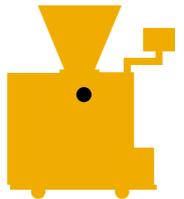


plus

Pantalla táctil interactiva

Panel de control con pantalla táctil interactiva, con un brazo giratorio para la programación electrónica de todos los parámetros de la máquina (peso, velocidad, contador de piezas con recuento preseleccionado y detención automática).

Opción de guardar todos los ajustes como receta para volver a utilizarlos.

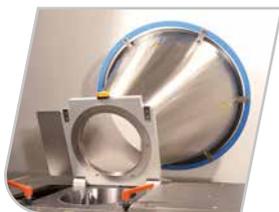


plus

División en dos fases

La masa se succiona mediante vacío ajustable, tras cerrar la cuchilla los pistones se llenan. Delicada división de la masa por medio de un empujador de masa ajustable y pistones divisores.

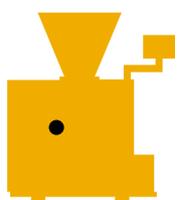
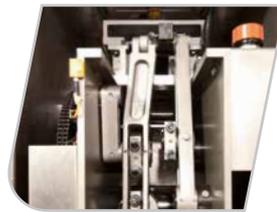
La cámara de masa es de acero Ni-resist de alta calidad, que garantiza una alta precisión en el peso y una larga vida útil.



plus

Fácil limpieza de la tolva

La tolva se puede inclinar hacia la izquierda o hacia la derecha para limpiarla.



plus

Mecánica fiable

Estructura resistente, apta para la producción a ritmo intenso en panaderías de tamaño medio a grandes panaderías industriales.

¡Nadie más ofrece tanto!

Las manos expertas del panadero son la inspiración para una divisora vanguardista. Manipulación delicada de la masa y pesaje de precisión.

POTENTE DIVISORA DE MASA PARA PRODUCTOS CON CALIDAD DE ARTESANOS

La Metra es una divisora de masa compacta que permite una producción versátil y rentable. La Metra produce resultados extraordinarios con unos cuantos pasos muy sencillos. Todas las operaciones se realizan de forma totalmente automática, desde la tolva de alimentación hasta la cinta de salida. Incluso las pequeñas cantidades de masa se pueden pesar de forma muy precisa. Toda la masa que se encuentra en la máquina se descarga, de modo que se pueda manipular otro tipo de masa sin que requiera excesiva limpieza. La Metra funciona con un sistema de división en dos fases: la masa se succiona mediante vacío ajustable (cantidad de succión en función del peso), tras cerrar la cuchilla los pistones se llenan. Esta extraordinaria sensibilidad le permite trabajar con cualquier tipo de masa, con distintos niveles de hidratación, es decir, con masas sensibles y con larga fermentación, sin presionarla. Estas características son el resultado de 25 años de investigación tecnológica y de una trayectoria que comenzó en 1887. Todo esto convierte a Metra en una ayuda incomparable en el lugar de trabajo, ya sea para usarla por sí sola para producir una gran variedad de productos o como máquina inicial de una de las múltiples configuraciones del sistema de la Línea Metra para producir una gran variedad de productos.

MANIPULACIÓN DELICADA DE LA MASA MEDIANTE EL REGISTRO DE LA CANTIDAD DE MASA Y DIVISIÓN DEL VOLUMEN DE SUCCIÓN

Dependiendo del rango de peso, funciona con 1 o 2 filas. La delicada manipulación de la masa en la máquina se debe al registro de las cantidades de cada parte. Desde la tolva, el pistón de extender transfiere la masa al espacio de la masa. Cuando la cuchilla está completamente abierta, solo se succiona la cantidad de masa que se había porcionado anteriormente. Cuando la cuchilla divisora cierra el espacio de la masa, el pistón empuja la masa hacia la cámara de medición. El proceso de llenado comienza una vez cerrada la cuchilla. El volumen de la cámara de medición es el del peso de la masa preestablecido. La cantidad de masa que entra en la cámara de masa es el de la cámara de medición. Este método evita una compresión innecesaria de la masa y el flujo de retorno hacia la tolva. La masa no se presiona, sino que se manipula con suavidad. Las piezas de masa se expulsan desde la cámara hacia abajo a la cinta transportadora para su recogida manual o pueden entrar en un ciclo automático, ya que la máquina se puede incorporar a una línea de producción automática. Las velocidades de las dos cintas de descarga 1 y 2 se pueden regular de forma independiente entre sí e individualmente.

PRACTICIDAD E HIGIENE

Todos los ajustes de la Metra se establecen en la pantalla táctil y se pueden guardar en la sección de control de las recetas. Todos los parámetros variables se adaptan a continuación automáticamente de acuerdo con la receta seleccionada. Se trata de una medida de seguridad y reduce el tiempo de conversión. Los valores programados se pueden editar de forma rápida y sencilla en la receta, que se puede guardar. Otras funciones de control incluyen el ajuste de masa variable, el recuento digital con función de preselección, posición de limpieza y posición inicial de la máquina. También se muestran mensajes sobre el funcionamiento y mensajes de fallo. Todos los parámetros ajustables de la máquina se pueden ajustar durante el proceso sin detener la producción. Las superficies de acero inoxidable, extremadamente prácticas, son higiénicas y fáciles de limpiar gracias a las anchas puertas. La máquina está diseñada para que todas sus piezas se puedan limpiar de forma rápida y eficiente. La Metra dispone de ruedas para poder desplazarla fácilmente con suficiente distancia al suelo.

Más información



Se puede consultar más información sobre el uso de esta máquina como parte del sistema de la **Línea Metra** para obtener una mayor variedad de productos.



RANGOS DE PESO

125-1200 g (2 bolsillos)

250-2700 g (1 bolsillo)

Regulación continua.

Los rangos de peso dependen de la homogeneidad de la masa y de los procedimientos de mezcla.

CAPACIDAD

hasta 2800 pz/hora (2 bolsillos)

hasta 1400 pz/hora (1 bolsillo)

Regulación continua.

OPCIONES

Sistema de engrasado de tolva

Cinta transportadora inclinada

Cinta de salida de masa ampliada

Tolva con revestimiento de teflón

Guardapolvo de cinta en lugar de engrasado de cinta

TIPOS DE MASA

Para muchos tipos de masa: blanda, firme, fresca y pegajosa como:

Masa de trigo

Masa de centeno

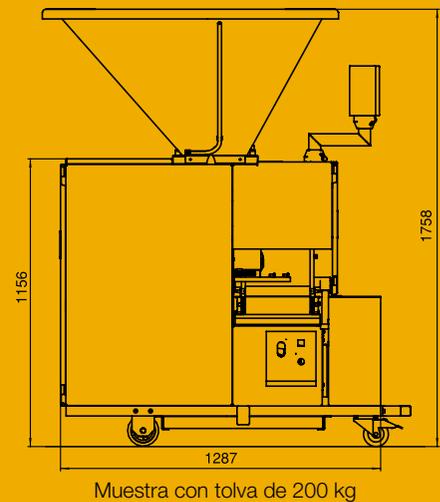
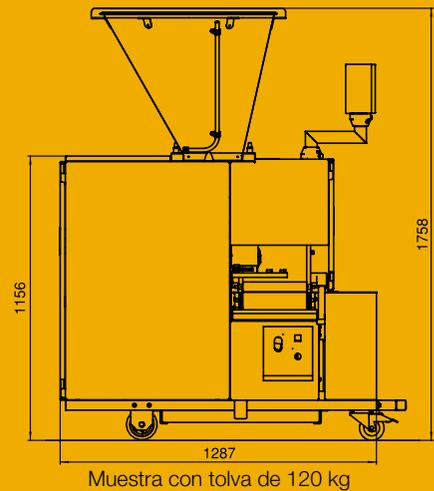
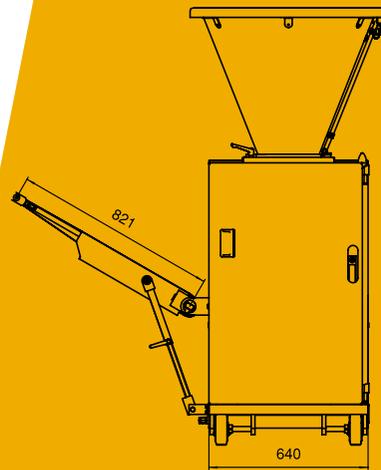
Masas de mezcla

Masas dulces

Masas especiales

PRODUCTOS

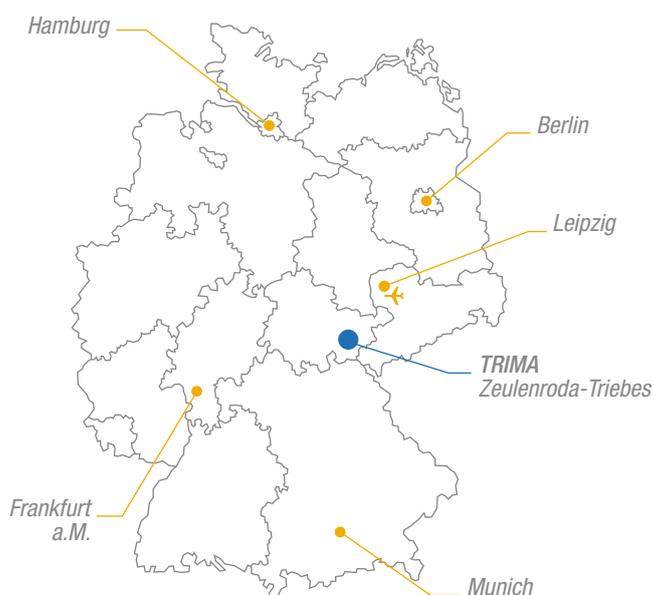
Una gran variedad de productos excelentes: p. ej. pan, baguette, pan de molde, etc.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Peso de la máquina	750 - 800 kg
	Dependiendo del modelo y las opciones
Tensión	380-415 V / 50 o 60 Hz / 3 fases+N+PE
	220 - 240 V
Potencia	208 V
	2.0 kW
Fusible	16 A

Las especificaciones están sujetas a variaciones.



Contamos con un largo historial de excelencia y pasión por el trabajo al máximo nivel. Nuestro éxito es la recompensa por nuestra orientación permanente hacia el futuro y por la inversión constante en investigación para encontrar soluciones innovadoras. Desde 1887, TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH garantiza la fiabilidad, la precisión y todos los sellos de identidad de la tecnología alemana.

TRIMA

TRY. TRUST. TRIMA.

TRIMA
 Triebeser Maschinenbau GmbH
 D – 07950 Zeulenroda-Triebes
 Zeulenrodaer Straße 48
 Tel. +49 3 66 22 / 75-0

www.trima.de
post@trima.de

