

**ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНАЯ
МАШИНА**

МЕТРА



*Для максимально бережной обработки теста,
точного взвешивания и высокой производительности*



TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

**ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНАЯ
МАШИНА**

METRA



Превосходно подходит для ...

Обеспечение одинакового, точного веса и высокого качества порций теста с точным программированием веса отдельного изделия в диапазоне от 125 до 2700 г. Идеальное бережное деление и точный выбор веса для самых разных видов хлебного теста: теста из мягкой и твердой пшеницы, ржаного теста, теста из пшенично-ржаной муки и специального теста. Автоматический тестоделитель, который можно использовать в режиме 1-карманной или 2-карманной машины. Мы предлагаем надежную технологию с контролем точности и гибким выбором веса, а также видов теста.



plus

Приемная воронка

Стандартная приемная воронка емкостью 120 кг, опциональная воронка емкостью 200 кг. Воронка достигает самого ножа – благодаря этому в ней не остается теста. Устройства защиты высокого уровня надежности с автоматической функцией останова – машина останавливается при прикосновении к контактной кромке воронки.



plus

Легкое переключение между 1-карманным и 2-карманным режимом

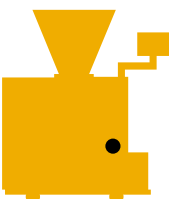
Тестоделитель использовать в режиме 1-карманной или 2-карманной машины. Легкое переключение между 1-поршневым и 2-поршневым режимом позволяет производить широкий ассортимент изделий разного веса.



plus

Автоматическая система смазки

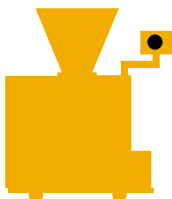
Автоматическая централизованная система смазки ножа и мерного поршня, настраиваемая в соответствии с индивидуальными требованиями и отличающаяся очень низким расходом масла.



plus

Практичный отводящий конвейер

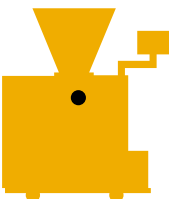
Отводящий конвейер для теста с регулировкой высоты, варианты разной длины, выбор левого или правого направления.



plus

Интерактивный сенсорный экран

Панель управления с интерактивным сенсорным экраном и поворотной консолью для электронного программирования всех параметров машины (вес, скорость, счетчик с предварительным заданием числа изделий и автоматическим останом). Опция сохранения всех настроек в виде рецепта для повторного использования.



plus

Двухэтапное деление

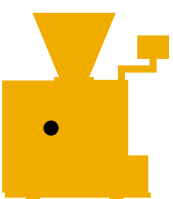
Тесто всасывается посредством регулируемого вакуума, поршни заполняются после закрытия ножа. Бережное деление теста при помощи толкателя теста и делительных поршней. Тестовая камера выполнена из высококачественного нирезиста, что обеспечивает высокую точность взвешивания и большой срок службы.



plus

Простая очистка воронки

Воронку можно повернуть влево или вправо для очистки.



plus

Надежная механика

Прочная конструкция подходит для тяжелых условий эксплуатации как на средних, так и на более крупных промышленных хлебопекарных производствах.

Больше никто не *сможет предложить* вам все это!

Профессиональная компетенция и вдохновение, позволившие создать самый современный тестоделитель. Бережная обработка теста и точное взвешивание

НАДЕЖНАЯ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНАЯ МАШИНА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ИЗДЕЛИЙ, СЛОВНО ИЗГОТОВЛЕННЫХ ВРУЧНУЮ

Машина Metra представляет собой компактный тестоделитель для экономически эффективного производства самой разной продукции. Она позволяет добиться выдающихся результатов всего за несколько простых этапов. Все операции выполняются полностью автоматически, начиная с приемной воронки и заканчивая отводящим конвейером. Возможно точное взвешивание даже небольшого количества теста. Из машины выгружается все тесто, благодаря чему другой вид теста можно обрабатывать, не тратя много времени на очистку. В машине Metra применяется двухэтапная делительная система: тесто всасывается посредством регулируемого вакуума (всасывание в зависимости от веса), поршни заполняются после закрытия ножа. Феноменальная чувствительность означает возможность работы с любым видом теста без лишней нагрузки, начиная с теста с низким или высоким содержанием влаги и заканчивая деликатным тестом и тестом очень длительной расстойки. Этого удалось добиться в результате 25 лет технологических исследований. А сам путь к успеху начался в 1887 году. Все перечисленные выше качества делают машину Metra незаменимым помощником независимо от того, используется ли она отдельно или в одной из многочисленных конфигураций системы Metra Line для производства широкого ассортимента продукции.

ДЕЛИКАТНАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА БЛАГОДАРЯ ДЕЛЕНИЮ С РЕГУЛИРОВКОЙ ОБЪЕМА ВСАСЫВАНИЯ И ЗАПИСИ КОЛИЧЕСТВА

В зависимости от диапазона веса используется 1 или 2 ряда. Бережная обработка теста в машине обеспечивается путем записи количества порций. Выдвигающийся поршень передает тесто от воронки в отделение для теста. Когда нож полностью открыт, всасывается столько теста, сколько было предварительно отмерено. Когда делительный нож закрывает отделение для теста, поршень проталкивает тесто в измерительную камеру. Процесс заполнения начинается только после закрытия ножа. Объем измерительной камеры соответствует предварительно заданному весу теста. Количество теста, которое попадает в тестовую камеру, равно количеству в измерительной камере. Это метод позволяет избежать ненужного сжатия теста и обратной подачи в воронку. Тесто не подвергается нагрузке, а бережно обрабатывается. Тестовые заготовки направляются из камеры вниз на ленточный конвейер для ручного сбора. Они также могут подаваться для выполнения автоматического цикла в случае интеграции машины в автоматическую производственную линию. Скорость двух разгрузочных ленточных конвейеров 1 и 2 можно регулировать независимо индивидуальным образом. продукции или в качестве головной машины линии Bagel Line.

ПРАКТИЧНОСТЬ И ГИГИЕНА

Все настройки Metra задаются на сенсорном экране и могут сохраняться в разделе управления рецептами. В таком случае все переменные параметры автоматически адаптируются в соответствии с выбранным рецептом. Эта функция безопасности уменьшает время переналадки. Запрограммированные значения быстро и просто редактируются в рецепте, который можно сохранить. К другим функциям управления относятся настройка переменных теста, цифровой счетчик с функцией предварительного задания веса теста, настройка положения очистки и основного положения машины. На экране также отображаются рабочие сообщения и сообщения о неисправностях. Все регулируемые параметры машины можно настраивать во время обработки – без остановки производства. Очень практичные поверхности из нержавеющей стали соответствуют требованиям гигиены и легко очищаются благодаря большим дверцам. Конструкция позволяет быстро и эффективно очищать все детали. Машина Metra имеет колесики для легкого перемещения и установлена на достаточном расстоянии над землей.

Узнайте больше

Узнайте больше об использовании этой машины в составе системы Metra Line для производства более широкого ассортимента изделий.



ЗНАЧЕНИЯ ДИАПАЗОНА ВЕСА

125–1200 г (2-карманный режим)

250–2700 г (1-карманный режим)

Плавная регулировка.

Значения диапазона веса зависят от консистенции теста, а также процессов замешивания.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

До 2800 изделий/ч (2-карманный режим)

До 1400 изделий/ч (1-карманный режим)

Плавная регулировка.

ОПЦИИ

Система смазки воронки

Ленточный конвейер с большим углом подъема

Увеличенный отводящий конвейер для теста

Воронка с тефлоновым покрытием

Приспособление для обсыпки ленты мукой вместо системы смазки ленты

ВИДЫ ТЕСТА

Для множества видов теста – мягкого, плотного, охлажденного, липкого теста, например:

пшеничного теста

ржаного теста

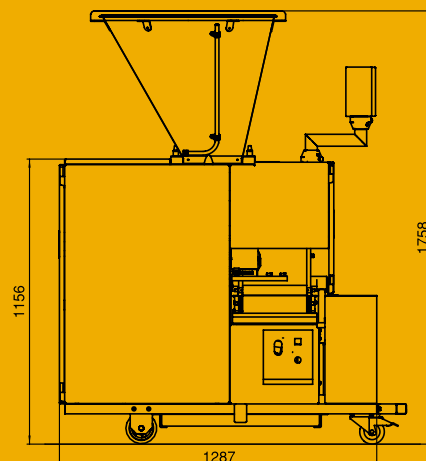
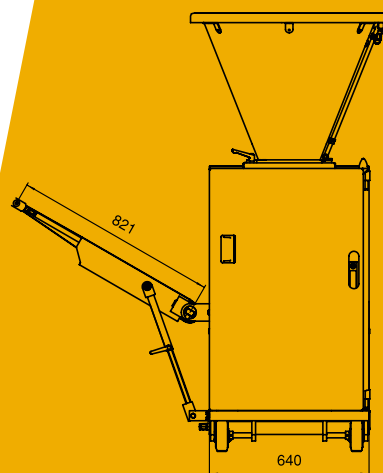
теста из пшенично-ржаной муки

сдобного теста

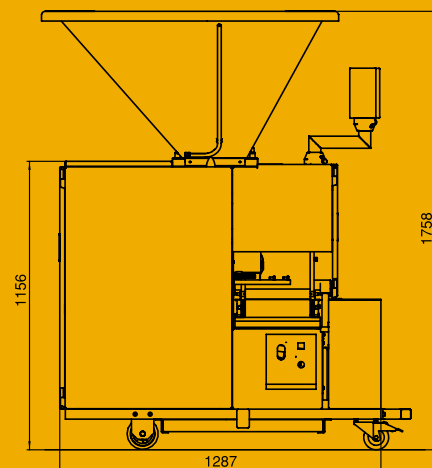
специального теста

ИЗДЕЛИЯ

Широкий ассортимент превосходных изделий, таких как хлеб, багет, формовой хлеб и т. д.



Образец с воронкой на 120 кг

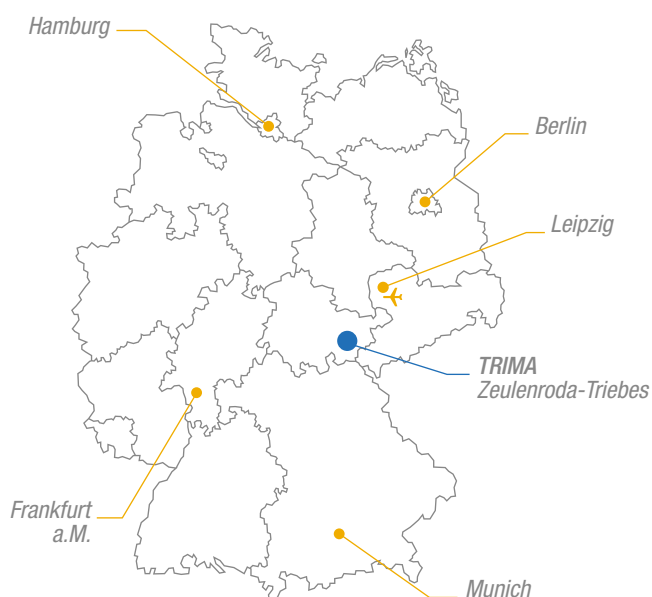


Образец с воронкой на 200 кг

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес машины	750 - 800 кг
	В зависимости от модели и опций
Напряжение	380–415 В/50 или 60 Гц/3 фазы + нейтраль + защитное заземление
	220–240 В
Мощность	2,0 кВт
Предохранитель	16 А

Технические характеристики могут меняться.



Мы гордимся своей богатой историей идеального качества и приверженности работе в соответствии с высочайшими стандартами. Наш успех – это награда за то, что мы всегда устремлены в будущее, инвестируем в исследования и находим инновационные решения. С 1887 года компания TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH гарантирует надежность, точность и все те уникальные свойства, которые присущи немецким технологиям.

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

