

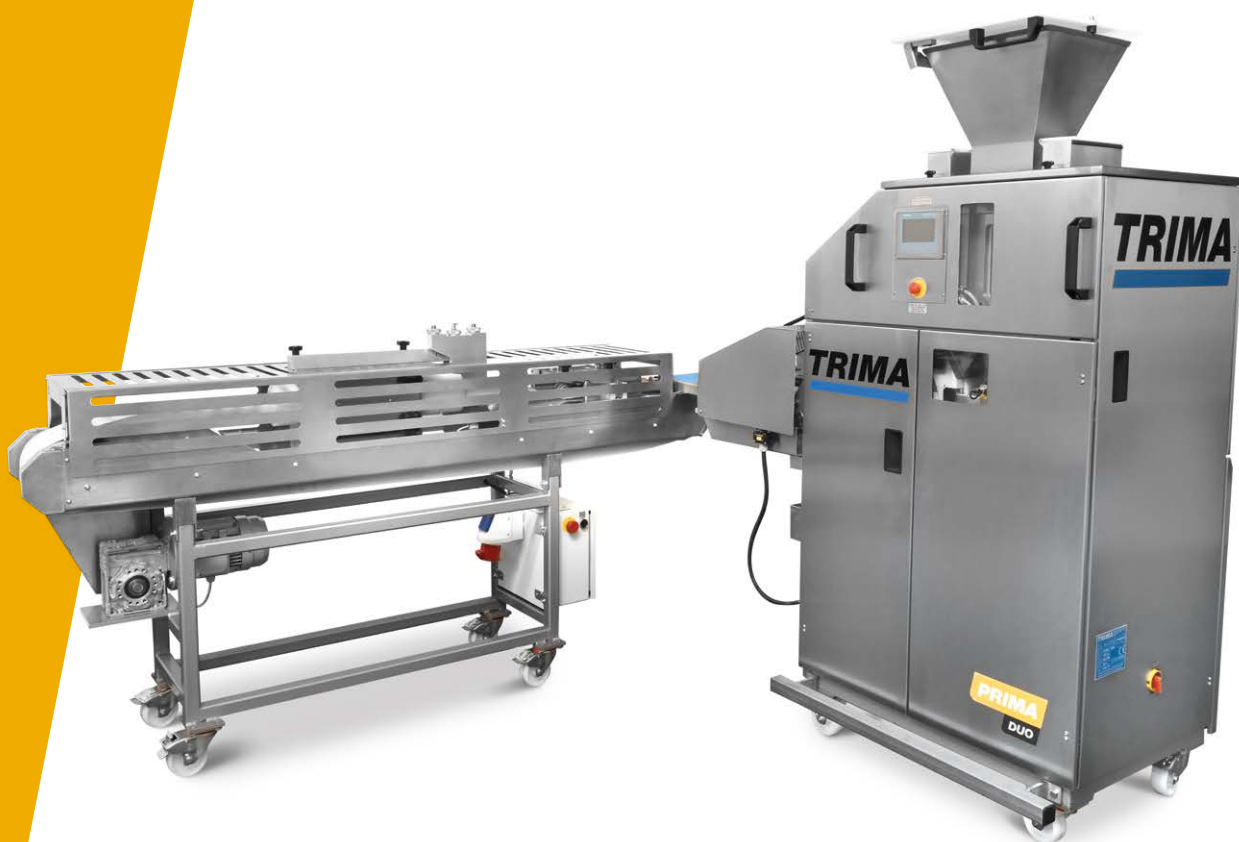
**BAGEL & DONUT
FORMSTATION**

BAGEL

LINE



***Die beste Art, Bagels herzustellen - für große Auswahl
und Vielfalt in handwerklicher Qualität.
Diese Maschine bietet Genauigkeit und
Zuverlässigkeit & produziert Bagels von höchster Qualität.***



TRIMA
TRY. TRUST. 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 Kopfmachine 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, Pretzel, Bagel und anderen.

Der Bagel

ist ein weiches, luftiges Brötchen aus Hefeteig mit einem Loch in der Mitte. Ursprünglich war es ein einfaches, donutförmiges Brötchen aus gesäuertem Weizenmehl, das in Salzwasser gekocht wurde. Der Bagel zeichnet sich durch seine glänzende, knusprige Kruste und sein weiches, teigiges Inneres aus. Bagels gibt es heute in einer Vielzahl von Geschmacksrichtungen, vom klassischen Sesam- und Mohnbagel bis hin zu exotischeren Varianten, und sind weltweit populär.



BAGEL
LINE

Bagels boomen, und Groß- und Einzelhandelsbetriebe benötigen eine automatisierte Lösung für ihre Bagelherstellung. Die Fähigkeit dieser Bagel-Linie bis zu 3.200 Bagels pro Stunde zu produzieren, eröffnet neue Möglichkeiten für Unternehmen, die ihre Produktion

ausweiten oder eine Bagel-Produktion starten möchten. Konsistenz ist der Schlüssel zu hervorragenden Bagels. Die Bagel-Linie bietet genau das. Dank fortschrittlicher Technik und Design ist jeder Bagel perfekt geformt und hat eine gleichbleibende Größe und ein gleichbleibendes Gewicht.



Innovative equipment for *traditional* baking!

Präzision, Effizienz und Vielfalt für Ihr Bagel-Sortiment – steigern Sie die Produktivität durch schonende Teigbehandlung und gleichbleibende Qualität für ein breites Sortiment

BENUTZERFREUNDLICH, LEISTUNGSSTARK UND FLEXIBLE

Unsere Bagel-Linie deckt ein breites Spektrum an Produktionsvarianten ab und ist damit ideal für Bäckereien und kleine Handwerksbetriebe sowie Einzelhandel, Gastronomie oder Großhandelsbetriebe geeignet. Die Anlage ist schnell, robust, zuverlässig und lässt sich problemlos für die Produktion von Bagels mit bis zu 3.200 Stück pro Stunde anpassen. Bagels lassen sich einfach und zeitsparend herstellen, vermeiden viel Handarbeit und erzielen stets ein gleichmäßiges und perfektes Ergebnis – jeder Bagel hat die perfekte Form und ist in Größe und Gewicht gleichbleibend. Die Bagel-Linie vereint Effizienz, Qualität und Komfort in einem intelligenten Paket. Sie besteht aus zwei Teilen: unserer Teigteil- und Wirkmaschine Prima Duo und der Bagel-Formeinheit, die auch unabhängig voneinander eingesetzt werden können. Der Prima Duo formt die Teigbällchen auf das gewünschte Gewicht und übergibt sie per Band an den Former. Eine Zwischengare ist nicht erforderlich. Der Former verarbeitet den Teig anschließend zu einem Bagel. Die Entnahme des Bagels erfolgt manuell, über einen Drehteller oder einen automatischen Transfer. Nachdem die geteilten und gerundeten Teigbällchen von der Prima Duo übernommen wurden, formt der Bagelformer die Teigbällchen automatisch zu Ringen – kontinuierlich, schonend und präzise. Der Bagelformer kann Produkte in zwei verschiedenen Größen herstellen: 50–100 g und 100–150 g. Die Formeinheit ist mit austauschbaren Ronden für die verschiedenen Gewichtsbereiche ausgestattet, welche sich schnell austauschen lassen.quick changeable.

PRIMA DUO – DIE SENSIBILITÄT WIE EINE BÄCKERHAND

PRIMA Duo ist eine vollautomatische Teigteil- und Wirkmaschine, die die präzisen und feinen Bewegungen eine Produktion mit Hand simuliert. Ein besonderes Dosiersystem ermöglicht eine sehr teigschonende Arbeitsweise zum portionieren und rundwirken von Teiglingen für die Herstellung von Rundstücken. Diese besondere Arbeitsweise erlaubt es, dass viele Arten von Teig verarbeitet werden können, von niedriger bis hoher Teigkonsistenz, ohne ihn zu belasten. Diese Eigenschaften sind das Ergebnis von 25 Jahren technischer Entwicklung und einer Firmenhistorie, die 1887 begann. PRIMA Duo erzeugt mit wenigen, einfachen Schritten die gewünschten Teiglinge. Der praktische Trichter transportiert den Teig dank der Einzugsbänder und Abteilsterne in die Kammer, worin der Teig in gleichmäßige Stücke mit dem erforderlichen Gewicht geteilt wird. Die Teigstücke werden in der gleichen Kammer portioniert und rundgewirkt. In 3 Takten werden die Stücke geteilt, gewirkt und als Rundstück ausgegeben. Stets wird das gleiche optimale Ergebnis erzielt, unabhängig welcher Teig verwendet wird - weich, fest oder zum Kleben neigend. Alle einstellbaren Maschinenparameter können während der Bearbeitung angepasst werden - ohne die Produktion zu stoppen. Diese Maschine ist in zwei verschiedenen Bedienvarianten erhältlich: manuell über Handräder oder elektronisch über ein Touchscreen-Bedienfeld mit der Möglichkeit, die Programme als Rezept zu speichern und wiederzuverwenden. All das macht PRIMA Duo zu einem konkurrenzlosen Helfer am Arbeitsplatz. Egal ob die Maschine alleine steht oder als Kopfmaschine der Bagel-Linie.

KOMPAKT, KOMFORTABEL, SICHER UND HYGIENISCH

Die Linie ist einfach zu bedienen, schnell zu reinigen und mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet, die den internationalen Vorschriften entsprechen. Ein Vorteil ist die kompakte Bauweise, dadurch lässt die Anlage sich problemlos in jeder Umgebung platzieren. Trotz einer Produktionsleistung von maximal 3.200 Stück pro Stunde benötigt sie nur minimalen Platz und ist somit ideal für kleine und große Betriebe. Die Räder und die Möglichkeit, die Austragsbänder hochzuklappen, machen das Bewegen der Maschine sicher und einfach. Die Maschine ist durch die Edelstahloberflächen und die breiten Seitentüren hygienisch und leicht zu reinigen. Die Maschine ist so konzipiert, dass alle Teile schnell und effizient gereinigt werden können - sie lässt sich in wenigen Minuten vollständig reinigen und muss nicht regelmäßig gewartet werden.



GEWICHTSBEREICHE

mit 8" Formrunde:

50-100 gr.

mit 9" Formrunde:

100-140 gr.

Stufenlos einstellbar.

Andere Gewichtsbereiche auf Anfrage.

Gewichtsbereiche sind abhängig von der Teigführung und Teigkonsistenz.

LEISTUNG

max. 3.200 Stück/Stunde

min. 1.950 Stück/Stunde

MERKMALE

- Kompakte Stellfläche
- Bequeme Ein-Personen-Bedienung
- Präzise Produktion - perfekt runde Bagels
- Maschinen auf Rädern, für flexiblen Einsatz
- Für schnelle und optimale Reinigung aller Teile konzipiert
- Formeinheit mit austauschbaren Ronden für verschiedene Gewichtsbereiche
- Automatische Zuführung der Teigstücke von der PRIMA Duo zur Formeinheit
- Manuelle Produktentnahme per Hand, über einen Drehteller oder eine automatische Übergabe
- Steigern Sie die Kundenzufriedenheit durch gleichbleibende Qualität und Konstante Ergebnisse
- Kopfmachine PRIMA Duo ist für die mühelose und zuverlässige Herstellung großer Mengen Brötchen mit Präzision und Konsistenz konzipiert.

TEIGARTEN

Für viele verschiedene Teigsorten: weiche, kühle und stark zum Kleben neigende sowie feste und angegarte Teige

Weizenteige

Weizenmischteige

Roggenhaltige Teige

Bagelteige

Brezelteige

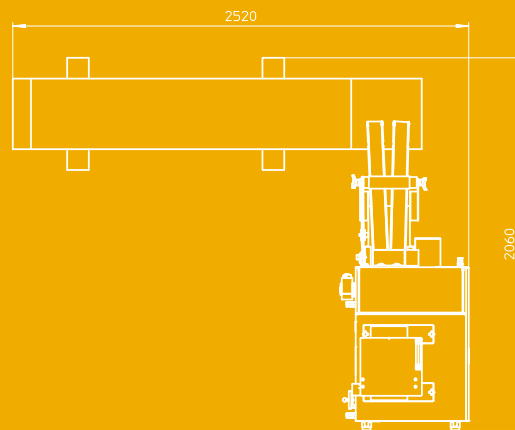
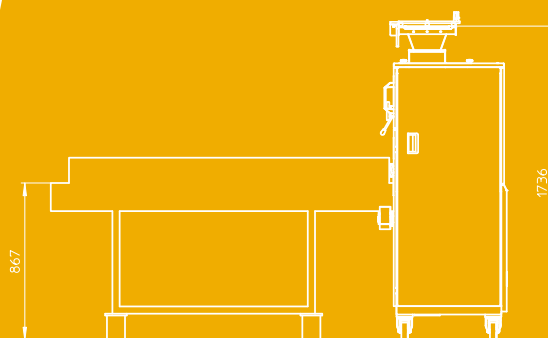
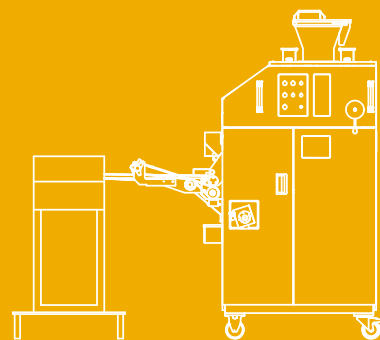
Berliner Teige

Süßteige

Spezialteige

PRODUKTE

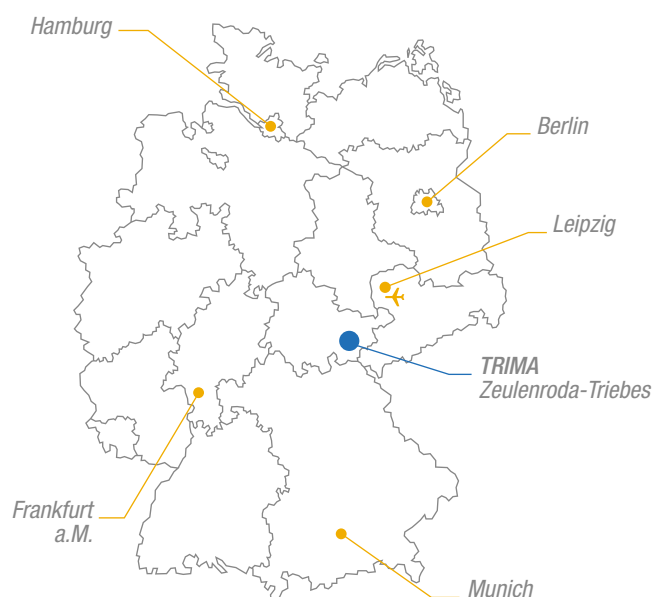
Bei der Herstellung von Bagels sind der Vielfalt keine Grenzen gesetzt. Eine große Auswahl an leckeren Varianten ist möglich, zum Beispiel in Natur, mit Mohn, mit Sesam, mit Käse oder mit Zwiebeln bestreut. Auch süße Varianten mit Rosinen, Zimt oder Blaubeeren sind populär. Natürlich gibt es noch unzählige weitere Möglichkeiten, einen Bagel zu belegen. Der Teigring ist schließlich nur die Basis für alles, was das Herz begehrt und diesen Snack zu etwas Besonderem macht.



TECHNISCHE DATEN

Gewicht	300 kg Abhängig vom Modell und Optionen
Anschlussspannung	380 - 415 V / 50 oder 60 Hz / 3 ph+N + PE
	220 - 240 V
	208 V
Anschlussleistung	0.8 kW
Absicherung	16 A

Technische Daten können variieren.



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

TRIMA

TRY. TRUST. TRIMA.

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

www.trima.de
post@trima.de

