

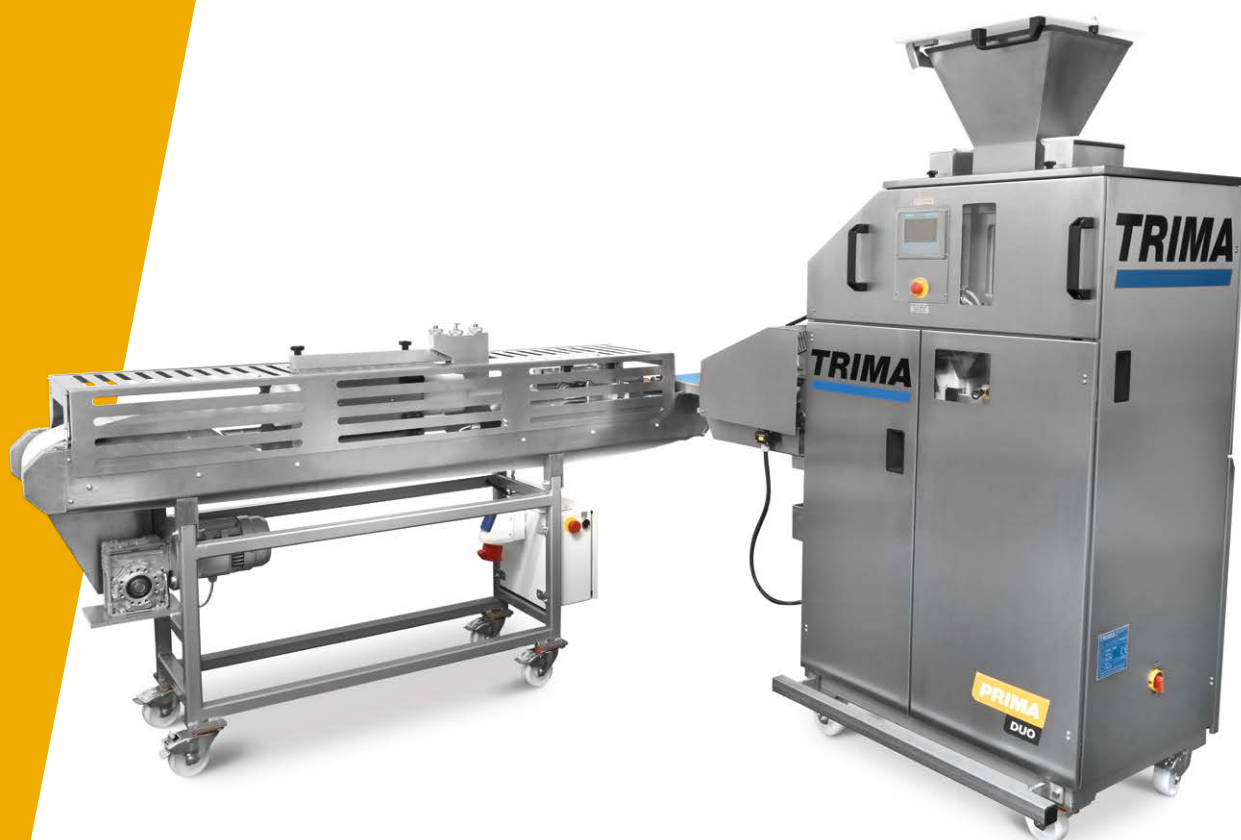
**LIGNE DE FORMAGE
DE BAGELS
ET DE BEIGNETS**

BAGEL

LINE



*La meilleure façon de fabriquer des bagels,
pour une large gamme et un assortiment
polyvalent de produits de qualité artisanale.
Cette machine offre une précision et une
fiabilité exceptionnelles, tout en produisant
des bagels de qualité supérieure.*



TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

PRIMA DUO

Chaque ligne commence par une PRIMA Duo.

La diviseuse-bouleuse PRIMA Duo produit des pâtons ronds à partir desquels sont fabriqués de nombreux et différents petits pains savoureux. Quelle que soit la taille des pâtons à traiter, la machine est la solution optimale et douce pour les diviser et les bouler, automatiquement et en continu. La PRIMA Duo peut être utilisée comme machine de tête, au début d'une ligne, ou comme machine autonome pour l'enlèvement du produit à la main. Elle est conçue pour produire sans effort, avec précision, régularité et de manière fiable de grands volumes de petits pains (jusqu'à 3 200 par heure).

plus

Écran tactile interactif

Disponible en version Future, pour la programmation électronique de tous les paramètres de la machine (poids, hauteur de moulage, vitesse et durée du boulage). En option : sauvegarde de tous les réglages sous forme de recettes pour les réutiliser plus tard.



plus

3 200 pièces

C'est la quantité maximale produite par heure avec une machine à deux rangs, commandée par un seul employé.

plus

Réglage séparé de l'espace de moulage

Le réglage de l'espace pour le boulage (indépendamment du poids de la pièce) garantit un travail en douceur de la pâte, sans risque d'endommagement de son volume. Cette façon de procéder minimise les contraintes exercées sur la pâte.

plus

Surfaces en acier inoxydable résistantes et hygiéniques



CLASSIC Version

parfaite pour ...

une production de pâtons ronds uniformes, d'un poids précis et de haute qualité, avec une programmation précise du poids unitaire entre 12 g et 300 g. Idéale pour de nombreux types de pâte : molle, fraîche et collante, ainsi que les pâtes fermes et reconnues pour donner de petits pains uniformes qui rappellent tant la production artisanale. Pour la fabrication de petits pains ronds et allongés (pains kaiser, pains pour hot-dogs, hamburgers, bolillos, berliners, bretzels, bagel, etc.).



Le bagel

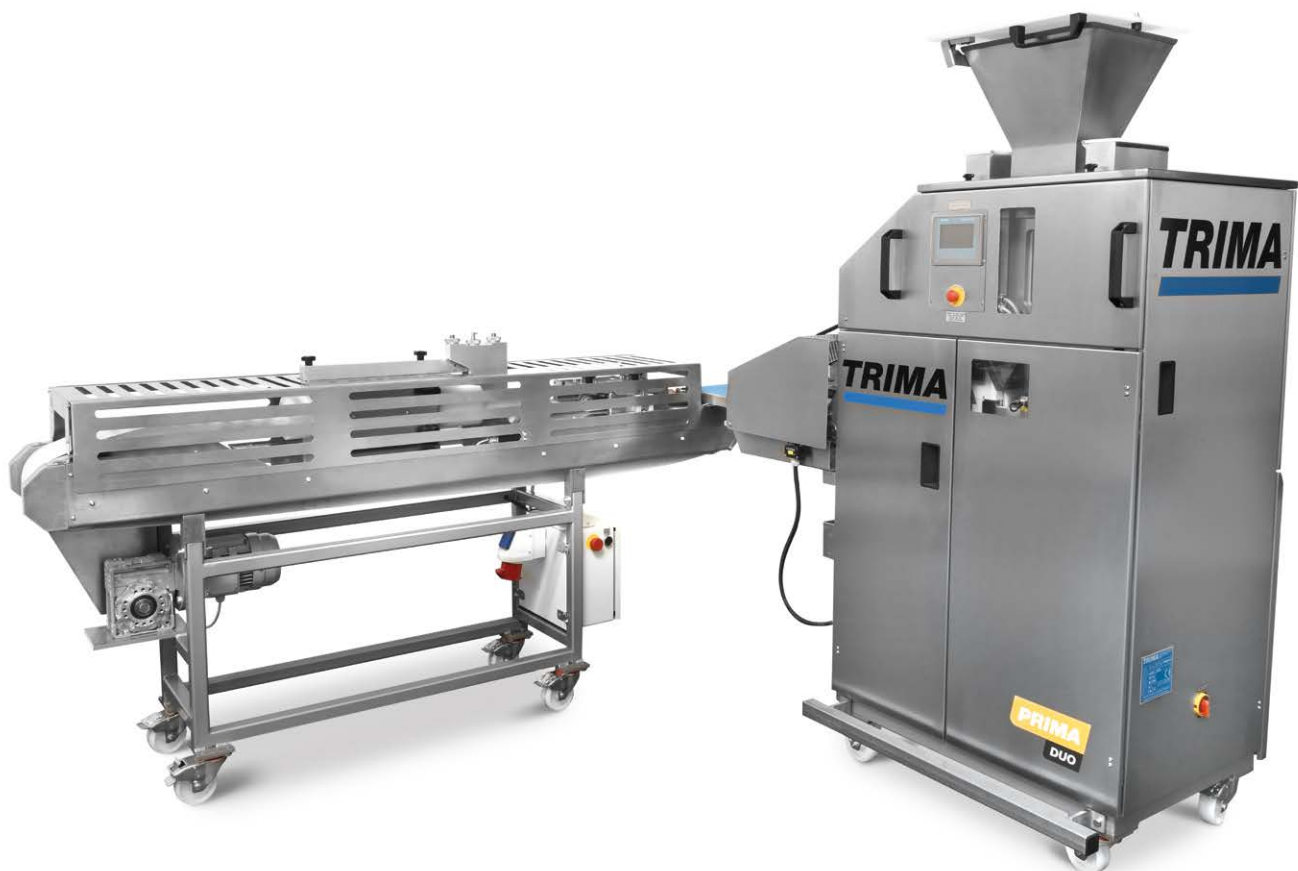
est un petit pain mou et léger, fabriqué à partir d'une pâte levée et percé d'un trou au milieu. À l'origine, il s'agissait d'un petit pain en forme de beignet, fabriqué à partir de farine de blé levée et cuite dans de l'eau salée. Le bagel est un petit pain qui se caractérise par une croûte brillante et croustillante et un intérieur moelleux et pâteux. Les bagels d'aujourd'hui se déclinent en une grande variété de saveurs, des bagels classiques au sésame et au pavot aux variétés plus exotiques, et on les trouve dans le monde entier.



BAGEL
LINE

Les bagels sont en plein essor et les entreprises de vente au détail et en gros de bagels ont besoin d'une solution automatisée pour répondre à leurs besoins en matière de fabrication. La capacité de cette ligne de fabrication de bagels de produire jusqu'à 3 200 bagels par heure est une nouvelle opportunité pour toute entreprise cherchant

à augmenter sa production ou à démarrer une production de bagels. La régularité est la clé de la réussite lorsqu'il s'agit de faire de bons bagels. C'est exactement ce que permet la ligne de production de bagels. Son ingénierie et sa conception évoluées garantissent une forme parfaite, une taille et un poids constants de chaque bagel.



Un équipement *innovant*
pour la boulangerie *traditionnelle* !

Précision, efficacité et variété pour votre gamme de bagels – Augmentez votre productivité en manipulant la pâte en douceur tout en garantissant une qualité constante.

UTILISATION AISÉE, PERFORMANCES UNIQUES

Notre ligne de production de bagels peut être adaptée à un large éventail de capacités de production, ce qui la rend idéale pour les boulangeries de magasin et les petites activités artisanales, les normes industrielles en termes de commerce de détail, services alimentaires et petites opérations de vente en gros. Elle est rapide, robuste, fiable et peut être aisément adaptée pour une production de bagels allant jusqu'à 3 200 pièces par heure. Les bagels peuvent être produits facilement, avec une économie de temps notable, un minimum de travail manuel et des résultats toujours réguliers et optimisés – des bagels parfaitement formés et d'une taille et d'un poids constants. La ligne de production de bagels est un système unique et intelligent qui combine efficacité, qualité et commodité. La ligne de production de bagels comprend deux parties : notre diviseuse/bouleuse Prima Duo et l'unité de formage, qui peuvent également être utilisées indépendamment l'une de l'autre. La Prima Duo forme les pâtons dans la plage de poids spécifiée et les transfère sur une bande dans la formeuse, sans qu'une fermentation intermédiaire ne soit nécessaire. La formeuse transforme ensuite le pâton en bagel. Le bagel est alors enlevé manuellement ou à l'aide d'une table tournante ou d'un système de transfert automatique. Une fois que les pâtons divisés et boulés sont sortis de la Prima Duo, la formeuse de bagels peut automatiquement leur donner leur forme d'anneau – en continu, en douceur et avec précision. La formeuse de bagels est capable de produire des produits de deux tailles différentes, l'une dans une plage de 50 à 100 grammes et l'autre dans une plage de 100 à 150 grammes. L'unité de formage est équipée de tubes interchangeable pour ces différentes plages de poids et peut être remplacée rapidement.

PRIMA DUO – TOUTE LA SENSIBILITÉ DE LA MAIN DU BOULANGER

La PRIMA Duo est une machine unique en son genre, une diviseuse et bouleuse entièrement automatisée qui reproduit exactement les mouvements précis et doux de la main humaine. Elle permet de diviser et de bouler les pâtons en continu pour la production de pains ronds et peut être utilisée de manière indépendante pour diviser de nombreux types et textures de pâte, de la pâte ferme à la pâte collante. La machine manipule la pâte en douceur et offre des solutions précises et économiques pour diviser et bouler les pâtons de petite et de grande taille. Cette remarquable sensibilité permet de traiter n'importe quel type de pâte, qu'elle soit faiblement ou fortement hydratée, en la ménageant le plus possible. Ces caractéristiques – que seule l'entreprise TRIMA peut garantir – sont le résultat de 25 années de recherche technologique et d'un parcours qui a commencé en 1887.

La PRIMA Duo permet d'obtenir des résultats extraordinaires en quelques étapes simples. La trémie pratique charge la pâte, en la manipulant délicatement grâce à un système de dosage en étoile, dans une chambre où elle est divisée en morceaux du poids requis. La pâte est divisée lorsqu'elle est introduite dans les pistons portionneurs réglés en fonction du poids requis. En trois mouvements en douceur, les morceaux sont coupés, boulés et libérés sous forme de boules parfaites. Cette machine est disponible en deux variantes d'utilisation : manuelle à l'aide de volants et d'interrupteurs ou électronique par le biais d'un écran tactile et de la possibilité de mémoriser les programmes sous forme de recette afin de les réutiliser. Tout cela fait de la PRIMA Duo une aide incomparable sur le lieu de travail, qu'elle soit utilisée seule pour produire une large gamme de produits ou à la tête de la ligne de production de bagels.

COMPACTE, COMMODITÉ, SÉCURITÉ ET HYGIÈNE

La ligne est facile à utiliser et à nettoyer, et elle est équipée de dispositifs de sécurité conformes aux réglementations internationales les plus strictes. Sa compacité permet en outre de la positionner facilement dans n'importe quel environnement. L'une de ses caractéristiques est sa conception compacte. L'espace est souvent une denrée rare dans les boulangeries et notre ligne de production de bagels est suffisamment compacte pour s'intégrer dans la plupart des locaux disponibles. Malgré sa capacité à produire un maximum de 3 200 pièces par heure, elle ne prend que très peu de place, ce qui la rend idéale pour les petites et les grandes entreprises. Les roulettes et la possibilité de replier les courroies rendent le déplacement de l'unité sûr et facile. Les très pratiques surfaces en acier inoxydable sont hygiéniques et faciles à nettoyer grâce aux larges portes latérales. La machine est conçue pour garantir un nettoyage rapide et efficace de tous ses composants – elle peut être entièrement nettoyée en quelques minutes et ne nécessite pas d'entretien régulier.



PLAGES DE POIDS

avec un tube de formage de 8" :

50-100 gr.

avec un tube de formage de 9" :

100-140 gr.

Réglable en continu.

Les plages de poids dépendent de la consistance de la pâte, ainsi que des procédures de mélange.

CAPACITÉ

max 3 200 pces/heure

max 1 500 pces/heure

PARTICULARITÉS

- Faible encombrement.
- Utilisation pratique par un seul opérateur.
- Nettoyage rapide et optimal de toutes les pièces.
- Précision automatisée – des bagels toujours parfaitement boulés.
- Machine mobile sur roulettes pivotantes et verrouillables.
- Résultats constants – Accroissez la satisfaction de vos clients grâce à une qualité et une consistance uniformes.
- La diviseuse/bouleuse est conçue pour produire sans effort, avec précision, régularité et de manière fiable de grands volumes de petits pains.
- Alimentation automatique des pâtons de la diviseuse/bouleuse PRIMA Duo vers l'unité de formage.
- Unité de formage avec tubes interchangeables pour différentes plages de poids.
- Déchargement en bout de machine, pour l'enlèvement manuel du produit à la main ou par l'intermédiaire d'une table tournante ou d'un système de transfert automatique.

TYPES DE PÂTE

Pour de nombreux types de pâte – molle, ferme, fraîche et collante, par exemple

Pâte de blé

Pâte de blé mixte

Pâte de seigle

Pâte à bretzel

Pâte à berliner

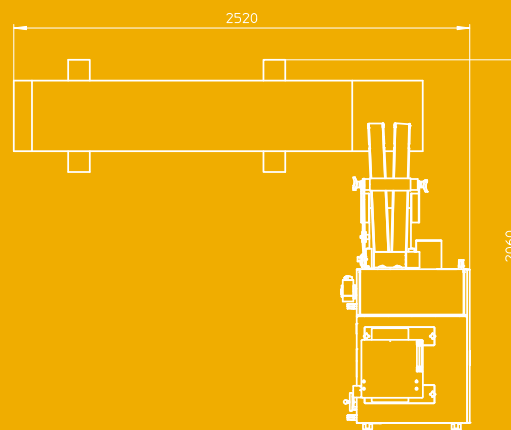
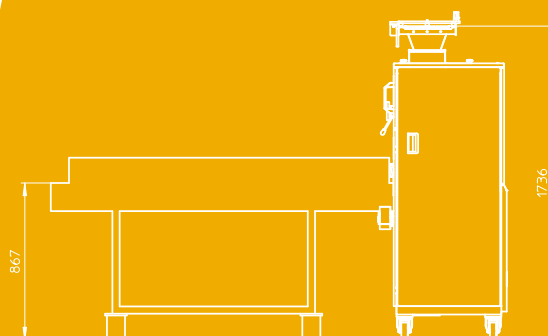
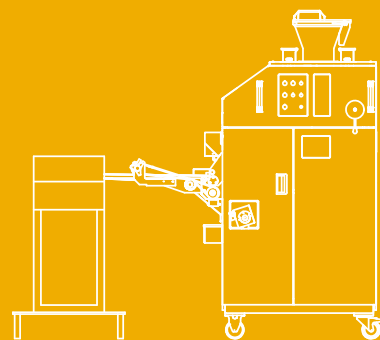
Pâtes sucrées

Pâtes spéciales

Spezialteige

PRODUITS

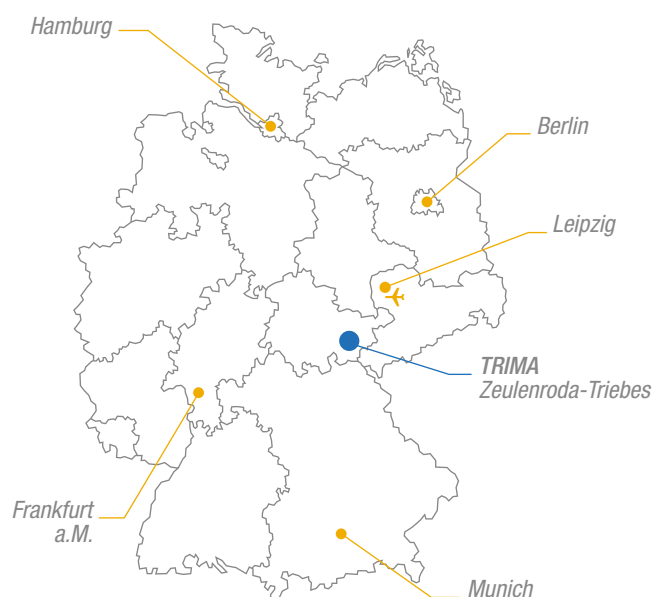
Pour la production de bagels, la variété disponible ne connaît pas de limites. Un large éventail d'excellentes variétés est possible, par exemple nature, avec des graines de pavot ou de sésame, avec du fromage ou saupoudré d'oignons. Il existe également des variétés sucrées avec des raisins secs, de la cannelle ou des myrtilles. D'innombrables autres façons de garnir un bagel sont bien entendu disponibles. L'anneau de pâte n'est en fin de compte que la base de tout ce qui fait battre le cœur et la particularité de ce produit.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Poids de la machine	300 kg En fonction du modèle et des options
Tension	380 - 415 V / 50 oder 60 Hz / 3 ph+N + PE
	220 - 240 V
	208 V
Puissance	0.8 kW
Fusible	16 A

Les spécifications techniques sont susceptibles de varier.



Nous pouvons nous prévaloir d'un long historique d'excellence et de passion du travail au plus haut niveau, notre succès est la récompense d'un effort permanent d'anticipation, d'investissement dans la recherche et de découverte de solutions innovantes. Depuis 1887, la TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH offre une fiabilité et une précision garanties, plus toutes les caractéristiques spécifiques à la technologie allemande.

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

