

BAGEL

LINE

خط تشكيل الباجل والدونت



أفضل طريقة لصنع الباجل، ومناسب لطيف واسع
ومتنوع من المنتجات بجودة حرفية.
تقدم هذه المنتجات دقة فائقة وموثوقية عالية في
إنتاج قطع الباجل ذات الجودة الفائقة.



TRIMA

TRY. TRUST. TRIMA.

PRIMA DUO

يوجد في بداية كل خط ماكينة PRIMA Duo

تنتج ماكينة التقسيم والتدوير PRIMA Evo كرات العجين الدائرية التي يُصنع منها مختلف أنواع الرول اللذيذة، حيث يتم تقسيم وتدوير الكرات على اختلاف أحجامها، وتُعد الماكينة حلاً مثاليًا ولطيفًا للإنتاج المستمر والآلي لكرات العجين التي تم تقسيمها وتدويرها. يمكن استخدام ماكينة PRIMA Duo باعتبارها ماكينة رئيسية في بداية الخط أو باعتبارها ماكينة مستقلة تتم معها إزالة المنتج يدويًا. وتم تصميم الماكينة لإنتاج كميات كبيرة من خبز البن تصل إلى ٣٢٠٠ قطعة في الساعة بدون مجهود وبشكل موثوق ومستمر ودقيق.

plus

شاشة تفاعلية عاملة باللمس

يتم شطف العجين بواسطة شفاط قابل للضبط، ويعد غلق السكين يتم ملء المكابس، ويتم تقسيم العجين برفق بواسطة ذراع دفع العجين القابل للضبط ومكابس التقسيم، وتم صنع غرفة العجين



plus

٣٢٠٠ قطعة

أقصى كمية يتم إنتاجها في الساعة عند التشغيل ٢-صف بواسطة عامل واحد

plus

ضبط مستقل لمساحة القوالب

التحكم في المساحة الخاصة بالتدوير (بغض النظر عن وزن القطعة) يتيح إمكانية التعامل بلطف مع العجين بدون التأثير على حجمه، ونقل طريقة العمل هذه من حجم الإجهاد المبذول على العجين.

plus

أسطح من الفولاذ المقاوم للصدأ
غلاف صلب ونظيف



الإصدار الكلاسيكي

مثالية من أجل ...

إنتاج حصص من العجين دائرية ذات أشكال موحدة ووزن دقيق وجودة عالية عبر البرمجة الدقيقة لوزن الوحدة بدءًا من ١٢ جم حتى ٣٠٠ جم مما يجعلها مثالية لعدة أنواع من العجين: اللين والبارد واللزج وكذلك العجين المتماسك والمضمون لصنع قطع خبز الرول المتناسقة والجذابة بفضل إتقانها. وهي مناسبة لصنع قطع خبز الرول بأشكال دائرية وممدودة (خبز كيزر رول، خبز بن هوت دوج، خبز بن هامبورجر، خبز بوليلو، خبز برلينر، برتزل، الباجل وما شابه).



الباجل

عبارة عن خبز رول لين مسامي مصنوع من عجينة خميرة، ويتم تشكيله بجعل فتحة في منتصفه. وهو في الأصل عبارة عن خبز رول سادة على شكل دونات مصنوع من دقيق قمح مع خميرة ومغلي في ماء مالح. يتميز الباجل بلعائه المصقول وقرمشته بالإضافة إلى مكوناته الداخلية المطاطية والعجينية. يتوفر الباجل في هذه الأيام بأنواع أطعم متنوعة، بدءاً من الباجل بالمسحوق التقليدي وحبوب الخشخاش، وحتى الأنواع الأكثر غرابة، وهو متوفر في جميع أنحاء العالم.



BAGEL
LINE

الباجل من المنتجات سريعة الانتشار ومن منتجات التجزئة، وتحتاج الأماكن المتخصصة في بيع الباجل إلى حل آلي لتلبية احتياجاتها من صنع الباجل. يتمتع خط الباجل هذا بالقدرة على إنتاج ما يصل إلى ٣٢٠٠ قطعة خبز باجل في الساعة، مما يوفر فرصة جديدة لأي مشروع تجاري يبحث عن رفع إنتاجيته أو بدء إنتاج الباجل. يُعد التناسق هو سر النجاح في صنع أرغفة باجل عظيمة. وهذا ما يوفره بالضبط خط الباجل. فهندسته المتقدمة وتصميمه يضمنان تشكيل كل رغيف باجل بشكل مثالي ومتناسق من حيث الحجم والوزن.



معدة ابتكارية للخبز التقليدي!

الدقة والفعالية والتنوع لطيف منتجاتك الواسع من الباجل - كل هذا يعزز الإنتاجية مع المعالجة الرقيقة للعجين والجودة الثابتة

سهولة الاستخدام
مع أداء فائق

PRIMA DUO
الحساسية الفائقة لأيدي الخباز

مدمج، مريح، آمن، نظيف

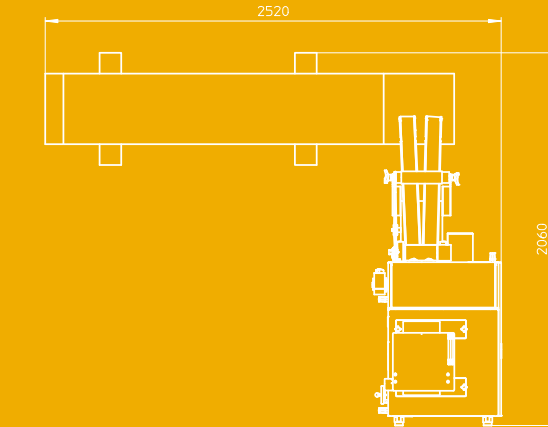
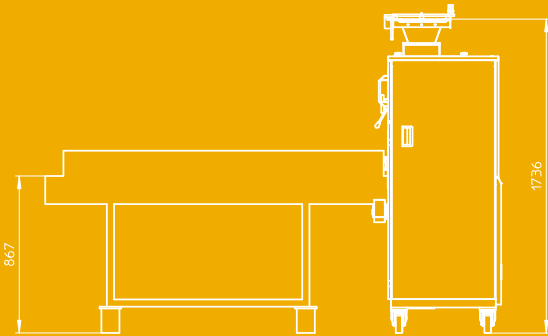
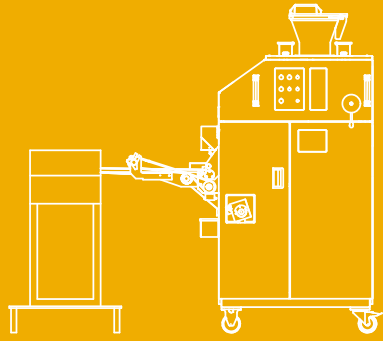
يتميز الخط بسهولة تشغيله، وسهولة تنظيفه، وهو مجهز بمعدات أمان تليي أقصى القواعد الدولية صرامة. بالإضافة إلى ذلك، يتميز بتصميم مدمج يساعد على نصبه في أي بيئة. فتصميمه المدمج هو أحد مميزاته، فالمساحة عادةً ما تكون مهمة في المخابز، ولذا فإن خط الباجل مدمج بدرجة كافية ليلائم معظم المساحات. بالرغم من قدرته على إنتاج ما يصل إلى ٣٢٠٠ قطعة في الساعة، فإنه يحتاج أقل مساحة، مما يجعله مثاليًا لكل من المخابز الصغيرة والكبيرة. إضافةً إلى أن العجلات وخيار طي السيور للأعلى يجعلان تحريك الوحدة آمنًا وسهلاً. إن الأسطح العملية بدرجة فائقة والمصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ تتميز بنظافتها الصحية وسهولة تنظيفها بفضل الأبواب الجانبية الواسعة. فالماكينة مصممة ليتم تنظيف جميع أجزائها بسرعة وكفاءة؛ حيث يمكن تنظيفها بالكامل في غضون دقائق، ولا تتطلب صيانة منتظمة.

ماكينة PRIMA Duo هي ماكينة تقسيم وتدوير آلية بالكامل ولطيفة، وتحاكي بالضبط دقة ورقة حركات اليد البشرية، فهي تسمح بتقسيم وتدوير قطع العجين باستمرار لإنتاج خبز دائري، وربما تُستخدم بشكل مستقل لتقسيم عدة أنواع وأنسجة من العجين، بدءًا من العجين المتماسك وحتى العجين اللزج. تتميز الماكينة بمعالجتها الرقيقة للعجين، وتقدم حلولاً دقيقة واقتصادية لتقسيم وتدوير قطع العجين الصغيرة والكبيرة. هذه الحساسية الفائقة تعني أن بإمكان الماكينة التعامل مع أي نوع عجينة، بدءًا من العجين ذي مستوى الرطوبة المنخفض وحتى المرتفع، بدون تطبيق إجهاد على العجين. إن هذه المميزات - التي لا يمكن لأحد سوى TRIMA أن يضمن تقديمها - ناتجة عن ٢٥ عامًا من الأبحاث التكنولوجية والرحلة الطويلة التي بدأت في عام ١٨٨٧.

تُعطي ماكينة PRIMA Duo نتائج فائقة عبر بعض الخطوات البسيطة فقط. فالقادوس الملائم يتمتع بنظام نجمة معايرة يساعده في تغذية العجين برفق في غرفة حيث يتم تقسيم العجين إلى قطع بالوزن المطلوب. يتم تقسيم العجين عند وضعه في مكابس تقسيم الحصى، وتكون مضبوطة على الوزن المطلوب. تُطبق ثلاث حركات لطيفة فقط لقطع القطع وتدويرها وإطلاقها لتصبح كرات مثالية. تتوفر هذه الماكينة في طرازي تشغيل مختلفين: طراز يدوي باستخدام أذرع بكرات ومفاتيح أو طراز إلكتروني باستخدام لوحة شاشة عاملة باللمس وإمكانية تخزين البرامج تحت وصلة واستخدامها مرة أخرى. كل هذا يجعل من ماكينة PRIMA Duo أداة مساعدة لا يمكن منافستها في ساحة العمل، سواء كانت تُستخدم بمفردها لإنتاج نطاق واسع من المنتجات أو تُستخدم عند رأس خط الباجل.

بمقدور خط الباجل لدينا أن يستوعب مختلف ساعات الإنتاج، مما يجعله مثاليًا لمخابز المتاجر والمشاريع الحرفية الصغيرة، وهي معيار الصناعة لبيع التجزئة وخدمات تقديم الطعام والمشاريع المتخصصة الصغيرة. يتميز الخط بالسرعة والقوة والموثوقية وسهولة تهيئته لإنتاج أرغفة باجل تصل إلى ٣٢٠٠ قطعة في الساعة. فهو يسهل إنتاج الباجل، ويوفر الوقت، ويوفر الكثير من العمل اليدوي، ويحافظ دائمًا على تقديم نتائج متناسقة ومثالية، مما يضمن تشكيل كل رغيف باجل بطريقة مثالية ومتناسقة من حيث الحجم والوزن. يجمع خط الباجل بين الفاعلية والجودة وسهولة الاستخدام في باقة واحدة ذكية. يتكون خط الباجل من جزئين، فالأول هو ماكينة التقسيم/التدوير PRIMA Duo من إنتاجنا، والثاني هو وحدة التشكيل، ويمكن استخدام كل واحد منهما منفصلًا عن الآخر. تشكل ماكينة PRIMA Duo كرات العجين في نطاق الوزن المحدد، وتنقل قطعة العجين بواسطة السير إلى وحدة التشكيل، فلا حاجة إلى فحص مرحلي. ثم تقوم وحدة التشكيل بمعالجة قطعة العجين وتحويلها إلى باجل. وبعد ذلك تتم إزالة الباجل يدويًا أو عبر قرص دوار أو ناقل آلي. بعد نقل كرات العجين التي تم تقسيمها وتدويرها، من ماكينة PRIMA Duo، يمكن لوحدة تشكيل الباجل أن تقوم بتشكيل كرات العجين آليًا لتأخذ شكل الحلقة، بصورة مستمرة ورقيقة ودقيقة. تستطيع ماكينة تشكيل الباجل إنتاج منتجات بمواصفتين مختلفتين من حيث الحجم، الأولى في نطاق ٥٠ - ١٠٠ جم والثانية في نطاق ١٠٠ - ١٥٠ جم. وتم تجهيز وحدة التشكيل بأنابيب قابلة للاستبدال لتلائم نطاقات الوزن المختلفة، علمًا بأن الاستبدال يتم بسرعة.





المواصفات الفنية

وزن الماكينة	٣٠٠ كجم بناءً على الطراز والخيارات
الجهد	يضرراً + دياحم + قلحرم ٣ / زتره ٦٠ وأ ٥٠ / تلوف ٤١٥ - ٣٨٠
التيار	٢٢٠ - ٢٤٠ فولت
المصهر	٢٠٨ فولت
	٠,٨ كيلو وات
	١٦ أمبير

المواصفات الفنية معرضة للتغيير.

نطاقات الوزن

عند أنبوب تشكيل ٨ بوصات:

١٠٠-١٠٠ جم

عند أنبوب تشكيل ٩ بوصات:

١٠٠-١٤٠ جم

قابل للضبط بدون تدريج محدد.
تعتمد نطاقات الوزن على كثافة العجين وكذلك إجراءات الخلط.

السعة

بحد أقصى ٣٢٠٠ قطعة/ساعة

بحد أدنى ١٥٠٠ قطعة/ساعة

الخصائص

- موضع نصب مدمج.
- تسمح بتشغيل مريح بواسطة شخص واحد.
- مصممة للتنظيف السريع والمثالي لجميع الأجزاء.
- الدقة الآلية - أرغفة باجل مدورة بشكل مثالي في كل مرة.
- ماكينة قابلة للتحريك على عجلات ذات بكرات متحركة وقابلة للقفل.
- نتائج متناسقة - تعزز رضا العملاء بفضل جودتها وتناسقها الثابتين.
- تم تصميم ماكينة التقسيم/التدوير لإنتاج كميات كبيرة من خبز التين بدون مجهود وبشكل موثوق ومستمر ودقيق.
- تغذية آلية لقطع العجين من ماكينة التقسيم/التدوير PRIMA Duo إلى وحدة التشكيل.
- وحدة تشكيل مع أنابيب قابلة للاستبدال لتناسب نطاقات أوزان مختلفة.
- يتم التفريغ عند طرف الماكينة، فيما أن تتم إزالة المنتج يدوياً أو عبر قرص دوار أو ناقل ألي

أنواع العجين

مناسب لعدة أنواع من العجين: اللين والمتماسك والبارد واللزج، مثل

عجين القمح

عجين قمح مختلط

عجين الجاودار

عجين برتزل

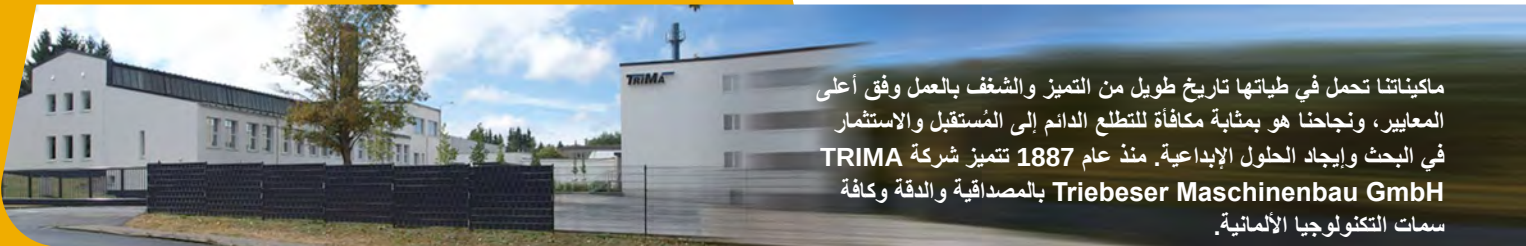
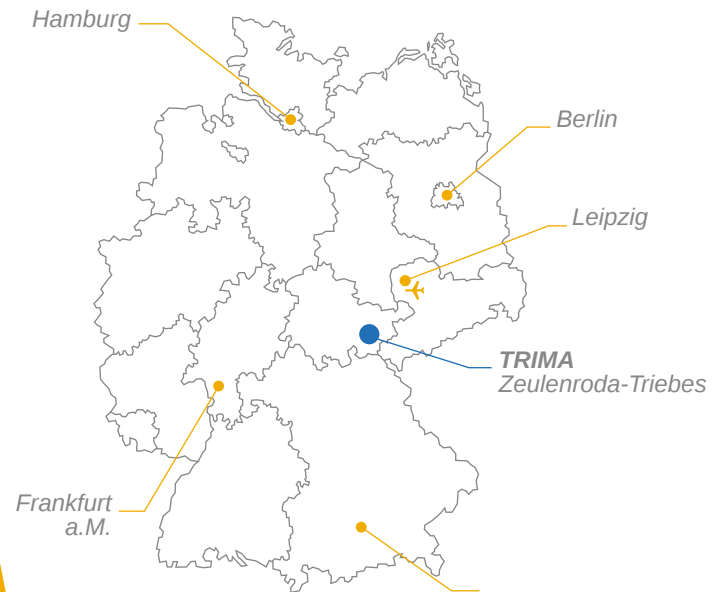
عجين برلينر

أنواع عجين الحلويات

أنواع العجين الخاص

المنتجات

مناسب لإنتاج خبز الباجل بأنواعه المتنوعة بلا حدود. حيث يُتاح إنتاج نطاق واسع من الأنواع المختلفة المتميزة، مثل الباجل السادة أو المزود ببذور الخشخاش أو حبوب السمسم أو الجبنة أو المرشوش بالبصل. كما تتوفر بعض الخيارات الحلوة مع الزبيب أو القرقة أو أنواع التوت. ويوجد بالطبع عدد لا حصر له من الصوصات التي تُضاف إلى الباجل. وأخيراً، فإن حلقة العجين تُعد مجرد أساس لأي شيء تشتهي النفس، وتجعل من هذه الوجبة الخفيفة شيئاً مميزاً.



ماكيناتنا تحمل في طياتها تاريخ طويل من التميز والشغف بالعمل وفق أعلى المعايير، ونجاحنا هو بمثابة مكافأة للتطلع الدائم إلى المستقبل والاستثمار في البحث وإيجاد الحلول الإبداعية. منذ عام 1887 تتميز شركة TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH بالمصداقية والدقة وكفاءة سمات التكنولوجيا الألمانية.



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