

**LINHA FORMADORA
DE BAGELS E DONUTS**

BAGEL

LINE



A melhor maneira de fazer bagels, para uma maior variedade e uma diversidade versátil de produtos com qualidade artesanal. Esta máquina proporciona precisão e fiabilidade extraordinárias, enquanto produz bagels de qualidade superior.



TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

PRIMA DUO

No início de cada linha está uma PRIMA Duo

A divisora e enroladora PRIMA Duo produz as bolas de massa redondas a partir das quais são feitos os mais variados pães saborosos. Sejam divididas e enroladas bolas grandes ou pequenas, a máquina é a solução perfeita e delicada para o processo contínuo e automático de divisão e enrolamento de bolas de massa. A PRIMA Duo pode ser utilizada como máquina principal no início de uma linha ou como máquina autónoma para remoção manual do produto. Foi concebida para produzir grandes volumes de pão sem qualquer esforço e de forma fiável, com até 3200 porções por hora com precisão e consistência.

plus

Ecrã tátil interativo

Disponível na versão Future, para a programação eletrónica de todos os parâmetros da máquina (peso, altura da moldagem, velocidade de enrolamento, tempo de enrolamento). Opção de guardar todos os ajustes como uma receita e utilizá-los novamente.



plus

3200 porções

A quantidade máxima produzida por hora com uma operação de 2 linhas, operadas por um único funcionário.

plus

Ajuste separado do espaço de moldagem

O ajuste do espaço para o enrolamento (independente do peso da porção) garante que a massa é trabalhada de forma delicada e que o volume desta não é danificado. Este método de trabalho minimiza a quantidade de pressão exercida sobre a massa.

plus

Superfícies de aço inoxidável

Resistente e higiénica



Versão CLASSIC

perfeita para...

Produzir porções de massa redondas de elevada qualidade, com um peso exato e uniformes através de uma programação rigorosa do peso por unidade dos 12 g aos 300 g. Ideal para muitos tipos de massa: mole, fresca e pegajosa, bem como firme e lèveda, para pães uniformes com um aspeto artesanal. Para fazer pães redondos e alongados (vianinhas, pães para cachorro-quente, pães para hambúrgueres, cacetinhos, bolas de Berlim, rosquilhas, bagel, etc.).



O Bagel

É um pão macio e fofo, feito com massa levedada, e é moldado com um buraco no meio. Originalmente era um pão simples com formato de donut feito com farinha de trigo levedada e cozido em água com sal. O bagel é um pão caracterizado pela sua côdea lustrosa e estaladiça e pelo miolo consistente e pastoso. Hoje em dia, existem bagels de muitos sabores, desde os clássicos bagels de sementes de sésamo e papoila até variedades mais exóticas e é possível encontrá-los em todo o mundo.



BAGEL
LINE

Os bagels estão em expansão e as instalações comerciais por grosso e retalhistas requerem uma solução para as suas necessidades de produção de bagels. A capacidade que esta Bagel Line tem de produzir até 3200 bagels por hora é uma nova oportunidade para qualquer negócio que pretenda aumentar a produção ou dar

início à produção de bagels. A consistência é a palavra-chave no que diz respeito à produção de bagels de excelência. É exatamente isso que a Bagel Line fornece. A sua concepção e tecnologia avançadas garantem que cada bagel apresenta um formato perfeito e é consistente em tamanho e peso.



Equipamento *inovador* para panificação *tradicional!*

Precisão, Eficiência e Variedade para a sua gama de bagels – aumente a produtividade com um processamento delicado da massa e qualidade consistente

FACILIDADE DE UTILIZAÇÃO, DESEMPENHO EXTRAORDINÁRIO

A nossa Bagel Line consegue abranger uma vasta gama de capacidades de produção, o que a torna ideal para padarias e pequenas operações artesanais, o padrão industrial para o retalho, serviços alimentares e pequenas operações grossistas. É rápida, robusta, fiável e facilmente adaptada à produção de bagels de até 3200 porções por hora. Os bagels são produzidos com facilidade, poupando tempo, evitando muito trabalho manual e obtendo-se sempre um resultado uniforme e perfeito – garanta que cada bagel tem um formato perfeito e é consistente em termos de tamanho e peso. A Bagel Line combina eficiência, qualidade e comodidade num conjunto inteligente. A Bagel Line é constituída por duas partes: a nossa divisora/enroladora Prima Duo e a unidade formadora, que também pode ser utilizada de forma autónoma. A Prima Duo molda as bolas de massa com o peso especificado e transfere o pedaço de massa através do tapete para a formadora, não é necessária qualquer verificação intermédia. A formadora transforma então o pedaço de massa num bagel. A seguir, o bagel é removido manualmente ou através de uma plataforma giratória ou por transferência automática. Depois, as bolas de massa divididas e arredondadas são transferidas da Prima Duo; a formadora de bagels consegue moldar as bolas de massa automaticamente num formato de argola – de forma contínua, delicada e precisa. A formadora de bagels consegue produzir produtos com duas especificações distintas de tamanho: uma entre os 50 e os 100 g e outra entre os 100 e os 150 g. A unidade formadora está equipada com tubos substituíveis para estas gamas de peso distintas que podem ser substituídos rapidamente.

PRIMA DUO – TODA A SENSIBILIDADE DAS MÃOS DO PADEIRO

A PRIMA Duo é uma divisora e enroladora totalmente automatizada única, que simula os movimentos delicados e meticulosos da mão humana com precisão. Permite dividir e enrolar pedaços de massa de forma contínua para a produção de pão redondo e pode ser utilizada de forma independente para dividir muitos tipos e texturas de massa, desde massa firme a massa pegajosa. A máquina processa massa com delicadeza e oferece soluções precisas e económicas, de modo a dividir e enrolar pedaços pequenos e grandes de massa. Esta sensibilidade notável significa que pode trabalhar qualquer tipo de massa, desde um nível de hidratação baixo a alto, sem a sujeitar a qualquer pressão. Estas características – que só a TRIMA pode garantir – são o resultado de 25 anos de investigação tecnológica e de um caminho que começou em 1887. A PRIMA Duo produz resultados extraordinários com apenas alguns passos simples. Com um processamento delicado graças ao sistema de dosagem em estrela, o funil prático alimenta a massa para uma câmara, onde a massa é dividida em pedaços com o peso solicitado. A massa é dividida quando é colocada em pistões de corte em porções, que são ajustados para o peso necessário. Com apenas três movimentos delicados, os pedaços são cortados, enrolados e libertados sob a forma de bolas perfeitas. Esta máquina está disponível com 2 variantes de operação distintas: manual, através de rodas e interruptores, ou eletrónica, através de um ecrã tátil e da possibilidade de guardar os programas como receitas, podendo voltar a utilizá-las. Tudo isto torna a PRIMA Duo num assistente incomparável no local de trabalho, quer seja utilizada de forma autónoma para produzir uma vasta gama de produtos quer seja utilizada como máquina principal da Bagel Line.

COMPACTA, CONVENIENTE, SEGURANÇA E HIGIENE

A linha é fácil de operar, limpar e está equipada com dispositivos de segurança que estão em conformidade com as normas internacionais mais exigentes. Para além disso, o desenho compacto faz com que seja fácil de a posicionar em qualquer ambiente. Uma das características é a sua conceção compacta. Muitas vezes, o espaço é muito valioso nas padarias e a nossa Bagel Line é compacta o suficiente para caber na maioria dos espaços. Apesar da sua capacidade de produzir um máximo de 3200 porções por hora, ocupa muito pouco espaço, tornando-a ideal tanto para operações de pequena ou larga escala. As rodas e a opção de dobrar os tapetes fazem com que a deslocação da unidade seja fácil e segura. As superfícies de aço inoxidável extremamente práticas são higiénicas e fáceis de limpar, graças às portas laterais largas. A máquina foi concebida de modo a que todas as suas partes sejam limpas de forma rápida e eficiente – pode ser totalmente aberta em poucos minutos e não exige uma manutenção regular.



INTERVALOS DE PESO

Com um tubo formador de 8”:

50-100 gr.

Com um tubo formador de 9”:

100-140 gr.

Ajustável de forma contínua.

Os intervalos de peso dependem da consistência da massa e também dos procedimentos de mistura.

CAPACIDADE

máx. 3200 unidades/hora

mín. 1500 unidades/hora

PARTICULARIDADES

- Área compacta.
- Permite a prática operação individual.
- Concebida para a limpeza rápida e otimizada de todas as partes.
- Precisão automatizada – bagels perfeitamente redondos.
- Máquina móvel sobre rodas com tornel e rodízios bloqueáveis.
- Resultados consistentes – aumente a satisfação do cliente com uma qualidade e consistência uniformes.
- A divisora/enroladora foi concebida para produzir grandes volumes de pão sem qualquer esforço e de forma fiável, com precisão e consistência.
- Alimentação automática de porções de massa da divisora/enroladora PRIMA Duo para a unidade formadora.
- Unidade formadora com tubos substituíveis para intervalos de peso distintos.
- Descarga na extremidade da máquina, para remoção manual de produto à mão ou através de uma plataforma giratória ou transferência automática.

TIPOS DE MASSA

Para muitos tipos de massa – mole, firme, fresca e pegajosa, p. ex.

Massa de trigo

Massa de mistura de trigo

Massa de centeio

Massa de rosquilha

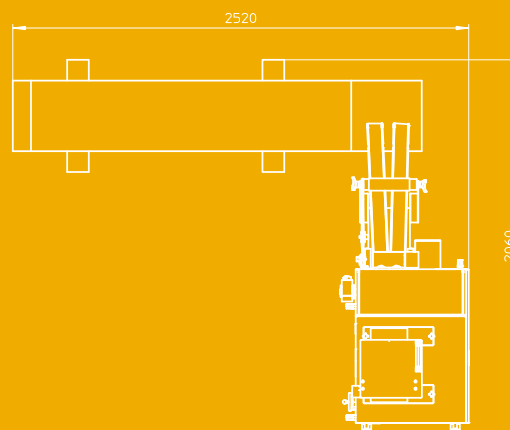
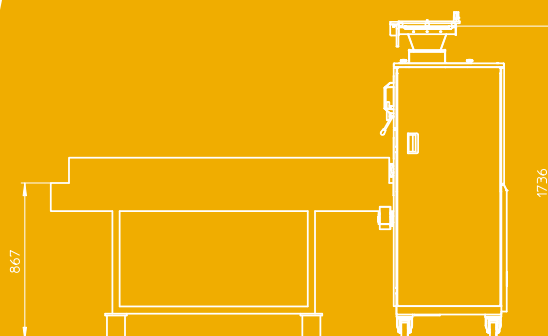
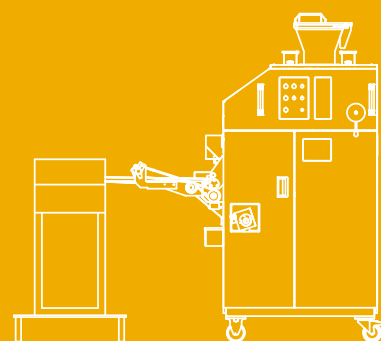
Massa de bola de Berlim

Massas doces

Massas especiais

PRODUTOS

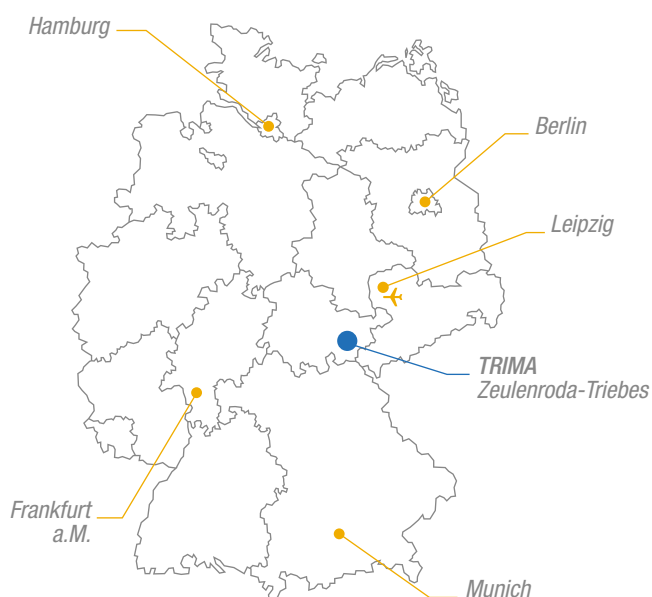
Na produção de bagels não existem limites na variedade disponível. É possível uma vasta gama de diferentes variedades excelentes, como p. ex. simples, com sementes de papoila, com sementes de sésamo, com queijo ou polvilhado com cebola. Também há algumas variedades doces com passas, canela ou mirtilos. É claro que existem inúmeras outras formas de cobrir um bagel. Por fim, a argola de massa é só a base para tudo o que coração deseja, tornando este petisco em algo especial.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Peso da máquina	300 kg Consoante o modelo e as opções
Tensão	380 - 415 V / 50 ou 60 Hz/trifásico+N + PE
	220 - 240 V
	208 V
Potência	0.8 kW
Fusível	16 A

As especificações técnicas podem variar.



Temos uma longa história de excelência e paixão pelo trabalho de acordo com as normas mais rigorosas, o nosso êxito é a recompensa por estarmos sempre de olhos postos no futuro, investindo na investigação e descobrindo soluções inovadoras.

A TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH garante fiabilidade, precisão e todas as características distintivas da tecnologia alemã desde 1887.

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

