

**ЛИНИЯ ФОРМОВАНИЯ
БЕЙГЛОВ И ПОНЧИКОВ**

BAGEL

LINE



**Лучший способ сделать бейгл, для большого ассортимента
разнообразных изделий превосходного качества.
Эта машина отличается выдающейся точностью и надежностью
при производстве бейглов высочайшего качества.**



TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

PRIMA DUO

В начале каждой линии находится PRIMA Duo Тестоделительная и тестоокруглительная машина PRIMA Duo делает тестовые заготовки в виде шара, из которых производится множество вкусных булочек. Установка представляет собой превосходное решение для бережного автоматического деления и округления тестовых шариков независимо от их размера. PRIMA Duo может использоваться в качестве головной машины в начале линии или в качестве отдельной машины для удаления изделий вручную. Эта установка создана для простого и надежного производства большого числа булочек – до 3200 изделий в час при высокой точности и стабильности.

plus

Интерактивный сенсорный экран

Доступен в версии Future, для электронного программирования всех параметров машины (вес, высота формования, скорость округления, время округления). Опция сохранения всех настроек в виде рецепта для повторного использования.



plus

3200 изделий

Максимальное число производимых за час изделий в 2-рядном режиме при обслуживании одним оператором

plus

Отдельная регулировка формовочного пространства

Регулировка пространства для округления (независимо от веса заготовки) обеспечивает бережную обработку теста и сохранение его объема. Этот метод работы позволяет минимизировать нагрузку на тесто.

plus

Поверхности из нержавеющей стали

Износостойкость и соответствие требованиям гигиены



Версия CLASSIC

Превосходно подходит для ...

Обеспечение одинакового, точного веса и высокого качества порций круглого теста с точным программированием веса отдельного изделия в диапазоне от 12 до 300 г. Идеально для множества видов теста – мягкого, охлажденного, липкого, а также плотного и расстоявшегося теста – для получения одинаковых булочек, которые выглядят так, словно они сделаны вручную. Для производства круглых и продолговатых булочек (розанчиков, булочек для хот-догов, булочек для гамбургеров, болильо, берлинских пончиков, кренделей и т. д.).



Бейгл

Мягкая, воздушная булочка из дрожжевого теста, с отверстием в центре. Изначально булочка без добавок в форме пончика из дрожжевого теста из пшеничной муки, сваренная в соленой воде. Бейгл – это булочка, отличающаяся глянцевой хрустящей корочкой, вязкая внутри. Сегодня бейглы делают с множеством разных добавок, начиная с классического кунжута и мака и заканчивая более экзотическими вариантами. Эти хлебобулочные изделия можно найти по всему миру.



BAGEL
LINE

В настоящее время производство бейглов переживает бум. Для розничной и оптовой торговли ими нужно автоматизированное решение, которое будет удовлетворять соответствующие потребности. Способность этой линии Bagel Line производить до 3200 изделий в час дает новые возможности для любого бизнеса, заинтересованного в

расширении или запуске производства бейглов. Стабильность является ключевым фактором при изготовлении отличных бейглов. И Bagel Line – как раз то, что надо. Ее продвинутая технология и конструкция обеспечивают превосходную форму бейглов, а также одинаковые размер и вес.



Инновационное оборудование для *традиционной* выпечки!

Точность, эффективность и разнообразие для вашего ассортимента бейглов – повышение производительности благодаря бережному обращению с тестом и стабильному качеству

ПРОСТОТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, УДИВИТЕЛЬНО ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Наша линия Bagel Line может включать в себя широкий спектр производственных возможностей, что делает ее идеальной системой для хлебных лавок и небольших ремесленных производств, а также стандартным промышленным решением для сфер розничной торговли, общественного питания и мелкого опта. Линия отличается быстротой, прочностью, надежностью. Ее легко настроить для производства до 3200 бейглов в час. Бейглы можно изготавливать легко, экономя время, избегая больших объемов ручного труда и всегда добиваясь неизменно прекрасного результата – для каждого бейгла гарантируется превосходная форма, а также одинаковые размер и вес. Линия Bagel Line сочетает в себе эффективность, качество, удобство и интеллектуальность. Bagel Line состоит из двух частей: нашего тестоделителя/тестоокруглителя Prima Duo и формовочного устройства, которые также можно использовать независимо друг от друга. Prima Duo формирует тестовые заготовки в виде шара с определенным весом и передает их при помощи ленточного конвейера в формовочную машину. При этом не нужна предварительная расстойка. Затем формовочная машина делает из тестовой заготовки бейгл. После этого изделие удаляется вручную или при помощи поворотного либо автоматического транспортного устройства. После перемещения отделенных и округленных тестовых заготовок из Prima Duo формовочная машина для бейглов может делать из шаров кольца – непрерывно, бережно и аккуратно. Формовочная машина для бейглов способна производить изделия двух разных размеров: весом от 50 до 100 г и от 100 до 150 г. Она оборудована трубами для разных диапазонов веса, которые быстро меняются.

PRIMA DUO – ВСЯ ЧУВСТВУЕМАЯ РУКА ПЕКАРЯ

PRIMA Duo – это уникальная автоматизированная тестоделительная и тестоокруглительная машина, которая имитирует точные, деликатные движения человеческой руки. Она позволяет в непрерывном режиме делить и округлять тестовые заготовки для производства круглого хлеба и может использоваться отдельно для деления множества видов теста разной структуры, начиная с плотного и заканчивая липким тестом. Машина обеспечивает бережную обработку теста. Она представляет собой эффективное и экономичное решение для деления и округления маленьких и больших тестовых заготовок. Такая феноменальная чувствительность означает возможность работы с любым видом теста – с низким или высоким содержанием влаги – без лишней нагрузки. Уникальные характеристики оборудования марки TRIMA удалось добиться в результате 25 лет технологических исследований. А сам путь к успеху начался в 1887 году. PRIMA Duo позволяет получить выдающиеся результаты всего за несколько простых этапов. Удобная воронка бережно подает тесто посредством звездчатого дозатора в камеру, где оно делится на порции нужного веса. Тесто делится путем подачи в делительные поршни, которые настраиваются в соответствии с необходимым весом. Всего за три деликатные операции изделия нарезаются, округляются и выгружаются в виде шариков превосходной формы. Эта машина поставляется в двух вариантах: с ручным управлением посредством маховиков и переключателей или с электронным управлением при помощи панели с сенсорным экраном и возможностью сохранения программ в виде рецептов для их повторного использования. Все перечисленные выше качества делают машину PRIMA Duo незаменимым помощником независимо от того, используется ли она отдельно для производства широкого ассортимента продукции или в качестве головной машины линии Bagel Line.

КОМПАКТНОСТЬ, УДОБСТВО, БЕЗОПАСНОСТЬ И ГИГИЕНА

Линия отличается простотой в эксплуатации, быстрой очисткой и оснащена предохранительными устройствами, которые соответствуют большинству самых строгих международных предписаний. Кроме того, компактный дизайн позволяет легко установить систему в любом помещении. Компактность является одной из отличительных черт линии Bagel Line, благодаря чему она легко вписывается в большинство условий, а ведь эффективное использование пространства часто играет решающую роль на хлебопекарных производствах. Несмотря на максимальную производительность 3200 изделий в час, линия занимает минимум места, что делает ее идеальным решением для небольших и крупных предприятий. Колесики и опция подъема ленточных конвейеров позволяют перемещать устройство безопасно и легко. Очень практичные поверхности из нержавеющей стали соответствуют требованиям гигиены и легко очищаются благодаря большим боковым дверцам. Конструкция машины позволяет быстро и эффективно очищать все детали – она полностью очищается за несколько минут и не нуждается в регулярном техническом обслуживании.



ЗНАЧЕНИЯ ДИАПАЗОНА ВЕСА

При формовочной трубе 8":

50-100 gr.

При формовочной трубе 9":

100-140 gr.

Плавная регулировка

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

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Макс. 3200 изделий/ч

Мин. 1500 изделий/ч

ОТЛИЧИЯ

- Компактность.
- Удобное обслуживание одним оператором.
- Создано для быстрой оптимальной очистки всех деталей.
- Автоматизированная точность – неизменно превосходная круглая форма бейглов.
- Передвижная машина с шарниром и блокируемыми колесиками.
- Стабильные результаты – повысьте удовлетворенность клиентов благодаря одинаковому качеству и стабильности.
- Тестоделитель/тестоокруглитель создан для простого и надежного производства большого числа булочек при высокой точности и стабильности.
- Автоматическая подача тестовых заготовок с тестоделителя/тестоокруглителя PRIMA Duo на формовочное устройство.
- Формовочное устройство с заменяемыми трубами для разных диапазонов веса.
- Выгрузка в конце машины для удаления изделий вручную или при помощи поворотного либо автоматического транспортного устройства..

ВИДЫ ТЕСТА

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

пшеничного теста

теста из пшенично-ржаной муки

ржаного теста

теста для кренделей

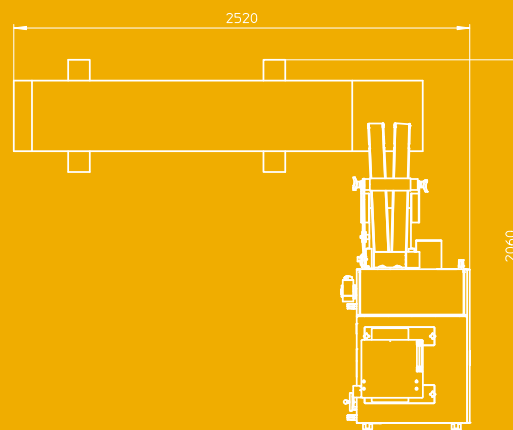
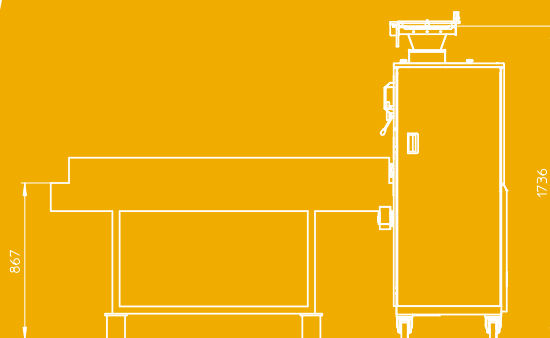
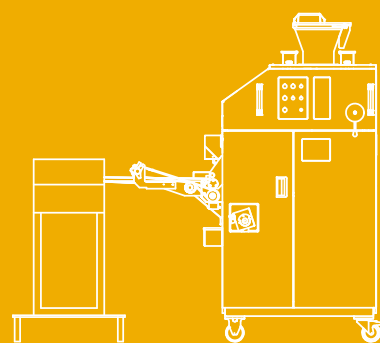
теста для берлинских пончиков

сдобного теста

специального теста

ИЗДЕЛИЯ

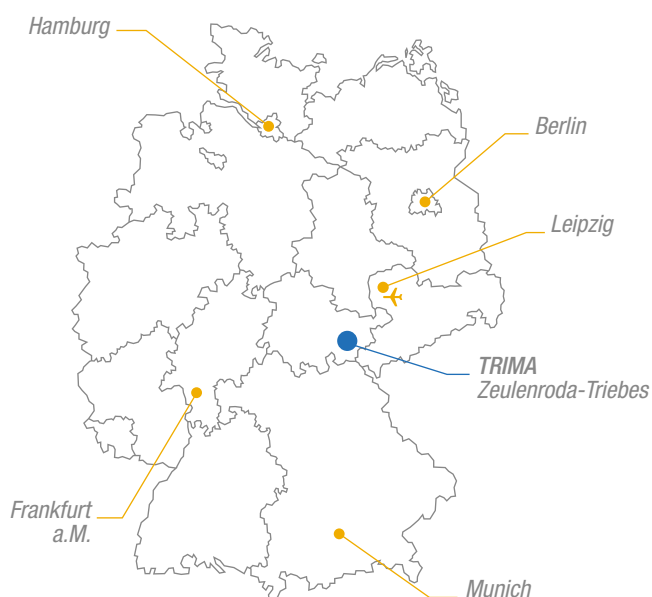
Разнообразие при производстве бейглов не знает границ. Можно изготавливать самые разные прекрасные изделия, например, булочки без добавок, с семенами мака, семенами кунжута, сыром или посыпанные луком. Также можно производить некоторые сладкие вариации с изюмом, корицей или голубикой. Конечно же, существует несчетное множество других топингов для бейглов. В конце концов, кольца из теста – это лишь основа, к которой можно добавить все, чего душа пожелает, и превратить эти булочки в нечто особенное.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес машины	300 кг
	В зависимости от модели и опций
Напряжение	380–415 В/50 или 60 Гц/3 фазы + нейтраль + защитное заземление
	220 - 240 В
	208 V
Мощность	0,8 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

