

**LÍNEA DE FORMADO
DE BAGELS Y DONUTS**

BAGEL

LINE



La mejor forma de hacer un bagel, con una amplia variedad y un surtido versátil de productos con calidad artesana. Esta máquina proporciona fiabilidad y precisión excepcionales en la producción de bagels de calidad superior.



TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

PRIMA DUO

Al principio de cada línea hay una PRIMA Duo

La divisora y boleadora PRIMA Duo produce las bolas de masa redondas con las que se crea una gran variedad de sabrosos panecillos. Ya sea para dividir y redondear bolas pequeñas o grandes, esta máquina es la solución perfecta y más suave para obtener un flujo continuo de bolas de masa divididas y redondeadas automáticamente.

PRIMA Duo se puede utilizar como máquina inicial al principio de una línea o como máquina independiente para retirar los productos manualmente. Se ha diseñado para producir grandes volúmenes de panecillos de hasta 3200 piezas por hora sin esfuerzo y con total fiabilidad, precisión y uniformidad.

plus

pantalla táctil interactiva

Disponible en la versión Future para la programación electrónica de todos los parámetros de la máquina (peso, altura de moldeo, velocidad de boleado, tiempo de boleado). Opción de guardar todos los ajustes como receta para volver a utilizarlos.



plus

3200 piezas

La cantidad máxima producida por hora con funcionamiento de 2 filas, realizada por un solo empleado

plus

ajuste independiente del espacio de moldeo

La regulación del espacio de boleado (independiente del peso de la pieza), garantiza que la masa se trabaje con suavidad y que su volumen no resulte dañado. Este método de trabajo minimiza la cantidad de presión ejercida sobre la masa.

plus

superficies de acero inoxidable resistentes al desgaste e higiénicas



Versión CLASSIC

perfecta para...

producir porciones de masa redondas uniformes, con un peso exacto y de alta calidad mediante una programación de precisión del peso de la unidad que va de 12 g a 300 g. Resulta ideal para un gran número de tipos de masa, tanto blanda, fresca y pegajosa, como firme y de resultados probados, para obtener panecillos uniformes con ese atractivo que da la producción artesanal. Para crear panecillos redondos y alargados (panecillos Kaiser, para perritos calientes, para hamburguesas, bolillos, berlinas, brezels, bagel, etc.).



El bagel

es un panecillo blando y esponjoso creado a partir de masa fermentada que tiene un agujero en el centro. Originalmente era un sencillo panecillo con forma de donut hecho de harina de trigo con levadura y hervido en agua salada. El bagel es un panecillo que se caracteriza por su corteza brillante y crujiente, así como por su interior de textura gomosa y esponjosa. Actualmente los bagels están disponibles en una gran variedad de sabores, desde el clásico con sésamo y semillas de amapola hasta variedades más exóticas que se encuentran en todo el mundo.



BAGEL
LINE

Los bagels están en auge y los establecimientos minoristas y mayoristas necesitan una solución automatizada para sus necesidades de producción de bagels. La capacidad de esta Línea de bagels para producir hasta 3200 bagels por hora supone una nueva oportunidad para cualquier negocio que quiera ampliar la producción o

comenzar a producir bagels. La uniformidad es la clave para crear unos bagels magníficos. La Línea de bagels ofrece precisamente eso. Su avanzada ingeniería y su vanguardista diseño garantizan que cada bagel tenga la forma perfecta y presente total uniformidad en tamaño y peso.



Equipo *innovador* para un horneado *tradicional*

Precisión, eficiencia y variedad para su surtido de bagels: aumente su productividad con una delicada manipulación de la masa y una calidad uniforme.

FACILIDAD DE USO, RENDIMIENTO EXTRAORDINARIO

Nuestra Línea de bagels se adapta a un amplio espectro de capacidades de producción, por lo que resulta ideal para funcionar en panaderías y pequeños establecimientos artesanos, el estándar del sector en comercio minorista, servicios de restauración y pequeños mayoristas. Es rápida, potente, fiable y fácilmente adaptable a una producción de bagels de hasta 3200 piezas por hora. Los bagels se pueden producir fácilmente con ahorro de tiempo, evitando una gran cantidad de trabajo manual y obteniendo siempre un resultado uniforme y perfecto, con la garantía de que cada bagel tenga la forma perfecta y presente un tamaño y peso constantes. La Línea de bagels combina eficiencia, calidad y utilidad en un paquete inteligente. La Línea de bagels se compone de dos partes: nuestra divisora/boleadora Prima Duo y la unidad de formado, que se pueden utilizar de forma independiente entre sí. La Prima Duo forma las bolas de masa dentro del rango de peso especificado y transfiere la pieza de masa a través de la cinta transportadora hasta el dispositivo formador, sin que sea necesaria una fermentación intermedia. El dispositivo formador procesa entonces la pieza de masa hasta crear un bagel. Después el bagel se retira manualmente o por medio de una plataforma giratoria o un dispositivo de transferencia automático. Una vez transferidas las bolas de masa dividida y redondeada desde la Prima Duo, el formador de bagels puede dar forma automáticamente a las bolas de masa para crear aros de manera continua, delicada y precisa. El formador de bagels puede producir productos con dos especificaciones de tamaño diferentes, una del rango entre 50 y 100 g y la otra entre 100 g y 150 g. La unidad de formado está equipada con conductos reemplazables para dichos rangos de peso diferentes y se cambian con rapidez.

PRIMA DUO: CON LA SENSIBILIDAD DE LAS MANOS DE UN PANADERO

PRIMA Duo es una máquina única, una divisora y boleadora completamente automatizada que simula con exactitud los movimientos precisos y delicados de las manos humanas. Permite la división y el boleado continuo de piezas de masa para producir panecillos redondos y se puede utilizar, de forma independiente, para dividir muchos tipos y texturas de masa, desde masa firme a pegajosa. La máquina manipula la masa con suavidad y ofrece soluciones económicas y precisas para dividir y redondear piezas de masa pequeñas y grandes. Esta extraordinaria sensibilidad le permite trabajar con cualquier tipo de masa, con distintos niveles de hidratación, sin presionarla. Estas características —que solo TRIMA garantiza— son el resultado de 25 años de investigación tecnológica y de una trayectoria que comenzó en 1887.

PRIMA Duo produce resultados extraordinarios con unos cuantos pasos muy sencillos. A través de una práctica tolva se suministra la masa, con una manipulación suave gracias al sistema de dosificación de estrella, hasta llegar a una cámara donde la masa se divide en las piezas con el peso adecuado. La masa se divide cuando se coloca en los pistones porcionadores, que se ajustan al peso deseado. Con solo tres movimientos delicados, las piezas se cortan, se redondean y salen en forma de bolas perfectas. Esta máquina está disponible con 2 variantes de funcionamiento diferentes: manual por medio de ruedas manuales e interruptores o electrónico por medio de un panel de pantalla táctil, con la posibilidad de guardar los programas como recetas para volver a utilizarlos. Todo esto convierte a PRIMA Duo en una ayuda incomparable en el lugar de trabajo, ya sea para usarla por sí sola para producir una gran variedad de productos o como máquina inicial de la Línea de bagels.

COMPACTA, ÚTIL, CON SEGURIDAD E HIGIENE

La línea es fácil de manejar, rápida de limpiar y está equipada con dispositivos de seguridad que cumplen las normas internacionales más estrictas. Además, su diseño compacto facilita su colocación en cualquier entorno. Una de sus características es su diseño compacto. El espacio suele escasear en las panaderías y nuestra Línea de bagels es lo suficientemente compacta como para caber en la mayoría de espacios. A pesar de su capacidad de producir con un rendimiento máximo de 3200 piezas por hora, ocupa un espacio mínimo, por lo que resulta ideal para operaciones de cualquier tamaño. Las ruedas y la opción de plegar las cintas permiten un desplazamiento de la unidad fácil y seguro. Las superficies de acero inoxidable, extremadamente prácticas, son higiénicas y fáciles de limpiar gracias a las anchas puertas laterales. La máquina se ha diseñado para poder limpiar todas sus piezas de forma rápida y eficiente: se puede limpiar por completo en unos minutos y no necesita un mantenimiento periódico.



RANGOS DE PESO

en conducto de formado de 8”:

50-100 gr.

en conducto de formado de 9”:

100-140 gr.

Regulación continua.
Los rangos de peso dependen de la homogeneidad de la masa y de los procedimientos de mezcla.

CAPACIDAD

máx. 3200 pz/hora

máx. 1500 pz/hora

CARACTERÍSTICAS

- Compacta, supone un ahorro de espacio.
- Permite un práctico uso por una sola persona.
- Diseñada para conseguir una limpieza rápida y óptima de todas las piezas.
- Precisión automatizada: bagels perfectamente redondeados en todo momento.
- Máquina móvil sobre ruedas giratorias y bloqueables.
- Resultados uniformes: refuerzan la satisfacción del cliente con una calidad constante y homogénea.
- La divisora/boleadora se ha diseñado para producir grandes volúmenes de panecillos sin esfuerzo y con total fiabilidad, precisión y uniformidad.
- Alimentación automática de piezas de masa de la divisora/boleadora PRIMA Duo a la unidad de formado.
- Unidad de formado con conductos reemplazables para diferentes rangos de peso.
- Descarga al final de la máquina, para retirar los productos manualmente o mediante una plataforma giratoria o un dispositivo de transferencia automática.

TIPOS DE MASA

Para muchos tipos de masa: blanda, firme, fresca y pegajosa como:

Masa de trigo

Masa de mezcla de trigo

Masa de centeno

Masa de brezel

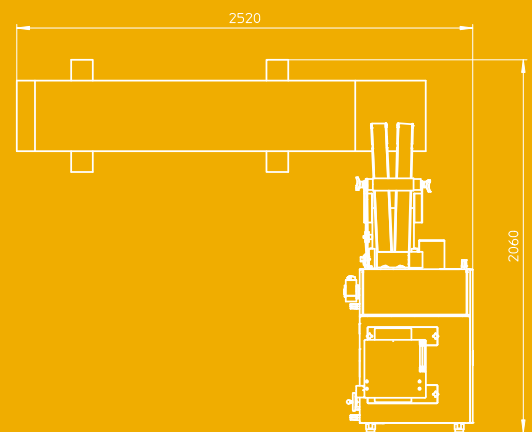
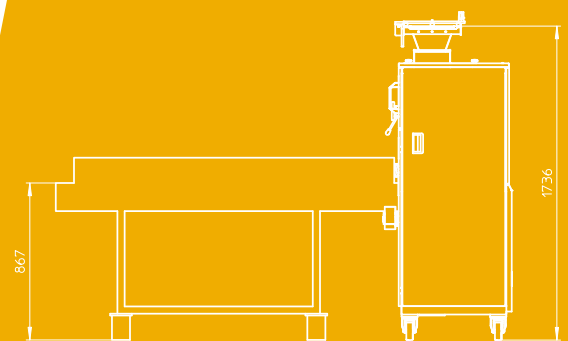
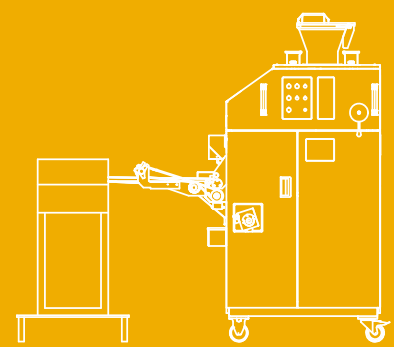
Masa de berlina

Masas dulces

Masas especiales

PRODUCTOS

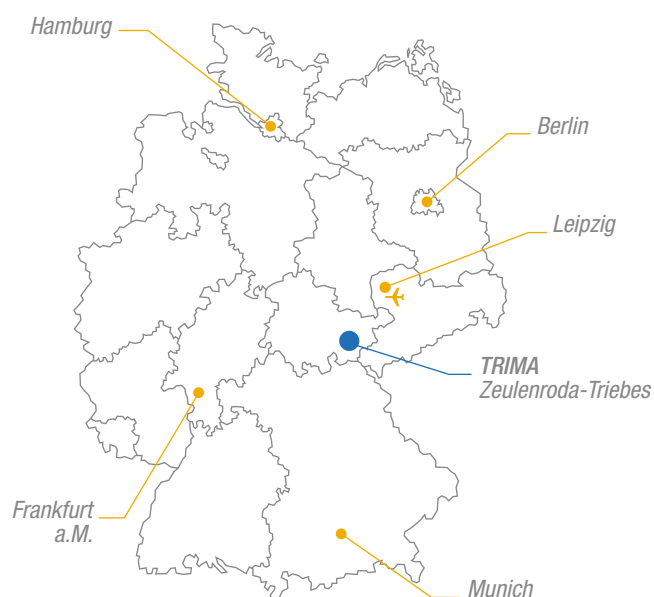
La variedad disponible no conoce límites para la producción de bagels. Se puede crear un amplio surtido de diferentes variedades excelentes como sencillo, con semillas de amapola, con semillas de sésamo, con queso o espolvoreado con cebolla. También existen algunas variedades dulces con pasas, canela o arándanos. Por supuesto, existen incontables maneras de decorar un bagel. Definitivamente, el aro de masa solo es la base para todo lo que se pueda desear, lo que convierte a este snack en algo especial.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Peso de la máquina	300 kg Dependiendo del modelo y las opciones
Tensión	380 - 415 V / 50 o 60 Hz / 3 fases+N+PE 220 - 240 V 208 V
Potencia	0.8 kW
Fusible	16 A

Las especificaciones están sujetas a variaciones.



Contamos con un largo historial de excelencia y pasión por el trabajo al máximo nivel. Nuestro éxito es la recompensa por nuestra orientación permanente hacia el futuro y por la inversión constante en investigación para encontrar soluciones innovadoras. Desde 1887, TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH garantiza la fiabilidad, la precisión y todos los sellos de identidad de la tecnología alemana.

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

