

**РАССТОЙКА, НАДРЕЗАНИЕ
И ФОРМОВКА**

COMBI

LINE



**Оптимальный способ приготовления булочек,
обеспечивающий большое разнообразие и широкий
товарный ассортимент ручного качества.**



TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

PRIMA EVO

plus

Интерактивная сенсорная панель

Доступна для электронного программирования всех параметров оборудования (масса, зона разделки, скорость разделки, время разделки, мукопосыпатель). Вы можете сохранить и повторно использовать все настройки в качестве рецепта.

plus

9000 шт.

Максимальное количество штук в час в 6-рядном исполнении. Макс. 7500 шт./ч в 5-рядном и 6000 шт./ч в 4-рядном исполнении (возможно плавное уменьшение).

plus

Отдельная настройка зоны разделки

Благодаря регулированию объема округления (независимо от массы заготовки) тесто обрабатывается в щадящем режиме без ущерба для его объема. Данная опция сводит к минимуму нагрузку на тесто.

plus

Регулирование давления на тесто

Независимо от консистенции теста можно регулировать давление прижима и расход теста. Инновационная система снижает нагрузку на тесто и оптимизирует его обработку.

В основе каждой линии – PRIMA Evo
Тестоделительные и тесторазделочные машины PRIMA Evo предназначены для изготовления круглых тестовых заготовок, из которых выпекается широкий ассортимент булочек. Вам необходимо разделить или округлить мелкие или крупные тестовые заготовки? Наша машина бережно и точно обрабатывает тесто, непрерывно изготавливая в автоматическом режиме разделенные и формованные тестовые заготовки. PRIMA Evo может использоваться в качестве «головной» машины в составе линии или автономно, со съемом заготовок вручную. Эта машина была разработана для удобного, надежного и точного изготовления крупных партий хлебобулочных изделий (до 9000 шт. в час), доступная в различных исполнениях: до 6 рядов.



Исполнение FUTURE



идеально подходит для...

изготовления высококачественных тестовых заготовок одинаковой массы с точным весом одной заготовки от 15 до 300 г. Идеально подходит для многих видов теста: – стандартного теста для мелкоштучных хлебобулочных изделий; – мягкого, охлажденного и не пристающего к рукам; а также плотного и растянувшегося теста – от мягкого берлинского до плотного теста для кренделей, хлебобулочных изделий ручного качества одинакового размера. Для изготовления круглых и вытянутых изделий (например, венские розанчики, сайки, булочки для хот-догов, булочки для гамбургеров, берлинские булочки, крендели и т. д.).

ТЕХНИКА ДЛЯ НЕБОЛЬШИХ ПЕКАРЕН – СТОЛЬ ЖЕ РАЗНООБРАЗНАЯ, КАК И ВАШ ТОВАРНЫЙ АССОРТИМЕНТ

Система для производства хлебобулочных изделий CombiLine – это модульная полностью автоматическая установка с сенсорным управлением для обработки самых различных видов теста – пшеничного теста, теста из пшеничных смесей, ржаного теста или зернового теста. Для производства продукции наивысшего качества: круглых, овальных изделий, круглых изделий с надрезом, вытянутых изделий с надрезом, сплюснутых, вытянутых, разрезанных и посыпанных изделий, например, булочек, венских розанчиков или других изделий с надрезами, булочек для хот-догов и гамбургеров. С посыпкой или без нее – все, чего можно ожидать от линии для производства булочек. Вы выбираете конструкцию установки, исходя из параметров вашего производственного помещения, спроса на продукцию и бюджета. Если впоследствии вам понадобятся другие изделия, то установку можно будет расширить.



станция посадки

Полностью автоматическая универсальная станция посадки на листы для выпечки или в формы для тестовых заготовок и свободного регулирования. Станция посадки обеспечивает точную посадку формованных тестовых заготовок. Свободно настраиваемая система управления позволяет непрерывно регулировать ширину шага и промежуточное расстояние. Станция доступна в различных типоразмерах для различной длины посадки.

станция посыпки

На станции посыпки тестовые заготовки опрыскиваются водой через сопла, а затем аккуратно посыпаются. Для очистки вы можете очень просто извлечь станцию из установки. Станция посыпки состоит из нескольких емкостей для различного материала для посыпки, как крупного, так и мелкого (например, мак, кунжут, тыквенные семечки, мука). Емкости вставляются в станцию посыпки вручную, расход материала для посыпки свободно регулируется. Лишний материал для посыпки собирается и применяется повторно. Установка может быть заменена на сетчатую ленту для подготовки различных видов посыпки (например: мака, кунжута, тыквенных семечек, муки). Этот блок легко снимается для очистки под давлением. В качестве опции предлагается приобрести двойную станцию посыпки.

станция формовки

Предназначена для формовки вытянутых и сплюснутых изделий, таких как мини-багеты, хот-дого и гамбургеры. С помощью формующей доски регулируемой по высоте, закатка тестовых заготовок выполняется с минимально возможной нагрузкой. Благодаря этому хлебобулочные изделия имеют более равномерную и компактную форму, что, в свою очередь, повышает их качество.



станция надрезки

В зависимости от вида изделия, тестовые заготовки подают в круглые или продолговатые чаши, надрезаются или разрезаются.

Станция надрезки оснащена поворотным инструментом для оригинальных венских розанчиков и прижимным инструментом для других изделий. Одним движением револьверная головка поворачивается, и необходимый инструмент устанавливается в рабочее положение. Дополнительно, выполнив всего несколько операций, можно заменить прижимные инструменты для переключения на другое изделие. Глубокая форма чаш для надрезки из гигиенической пластмассы, к которой не прилипает тесто, обеспечивает высокое качество изделий.



COMBI
LINE

тестоделительные и тестоокруглительные машины

Первым компонентом CombiLine является PRIMA Evo – Наши машины обрабатывают тесто мягко и предлагают точные и экономичные решения для непрерывного автоматического разделения и округления больших и маленьких тестовых заготовок. «Головные машины» доступны в различном исполнении до шести рядов. Благодаря широкому спектру возможностей адаптации к различным тестам, вы можете производить крупные партии хлебобулочных изделий цельной формы и одного веса. Если изначально не обеспечивается высокое качество, то общая эффективность установки сводится к нулю. Наши установки предназначены для производства изделий весом 20 – 150 г.



шкаф предварительной расстойки

Шкаф предварительной расстойки включает в себя люльку из высококачественной стали с хлопковыми карманами. В подвесной обратной линии с помощью УФ-излучения выполняется дезинфекция, а с помощью вентилятора – сушка чаш. Шкаф может оснащаться системой кондиционирования с регулировкой рабочих параметров (температура, влажность). Шкаф предварительной расстойки доступен в различных типоразмерах для различного времени расстойки. Шкаф может оснащаться прямой линией подачи – при необходимости круглые тестовые заготовки непосредственно подаются в зону посадки, минуя расстойку.

устройство предварительной закатки

Это устройство, расположенное перед входом в расстоечный шкаф, предназначено для получения овальных тестовых заготовок продолговатой формы с надрезами.

перестановка рядов

Ряды «головной» машины можно переставлять в соответствии с местом и занимаемым листами для выпечки. Замена поршней очень проста и не требует применения инструментов.

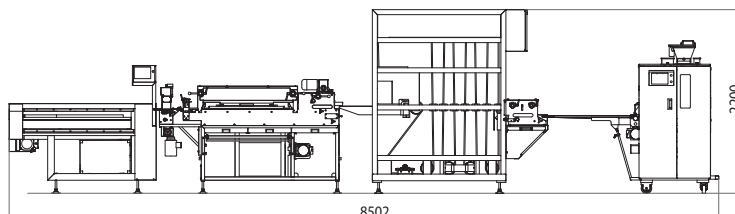
программируемый контроллер

Управление программируемым контроллером ПЛК Siemens S7, осуществляется с помощью сенсорной панели. Управление установкой осуществляется на дисплее сенсорной панели. После вызова необходимой программы установка переключается на требуемый продукт, частично в автоматическом режиме и частично в режиме меню. Вы можете настроить и сохранить любые параметры своей машины.

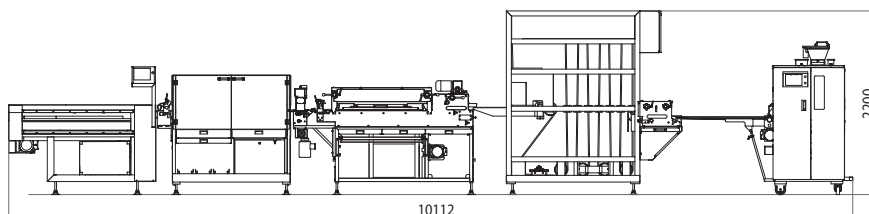
Инновационное оборудование для **традиционной** выпечки!

CombiLine: Модульная установка для мелкоштучных хлебобулочных изделий, соответствующая с максимальной гибкостью вашим сложным задачам.

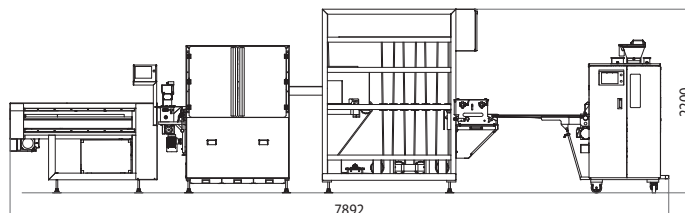
CL600/800-1



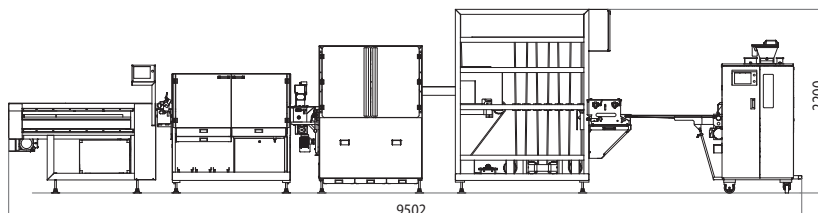
CL600/800-2



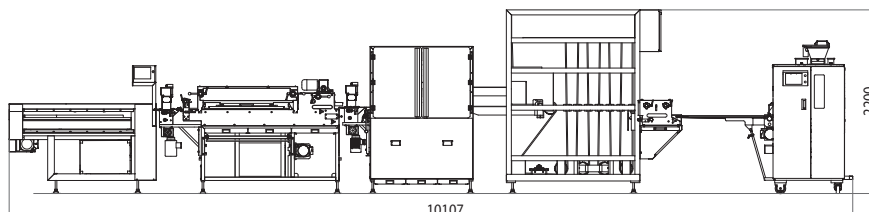
CL600/800-3



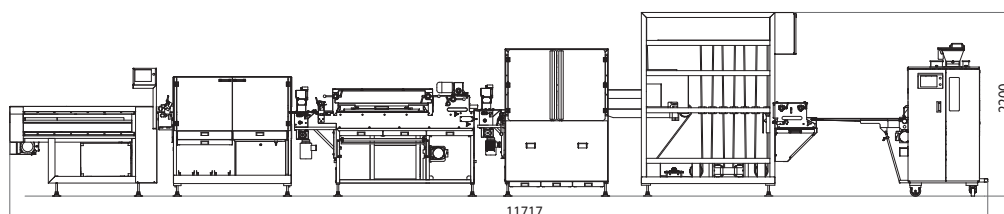
CL600/800-4

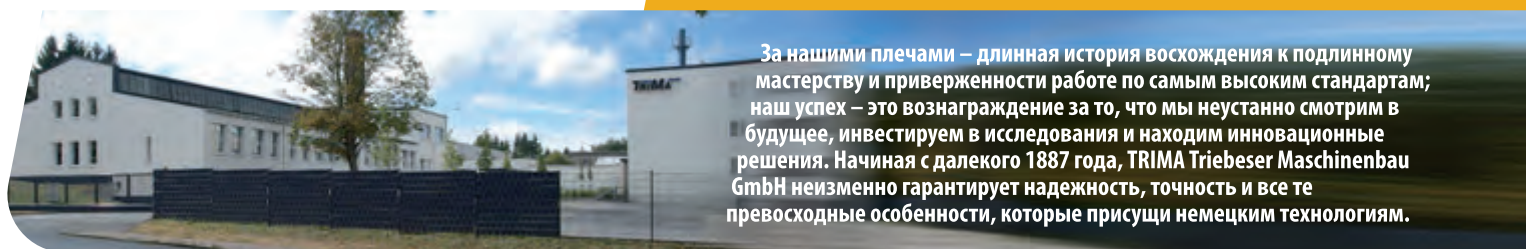
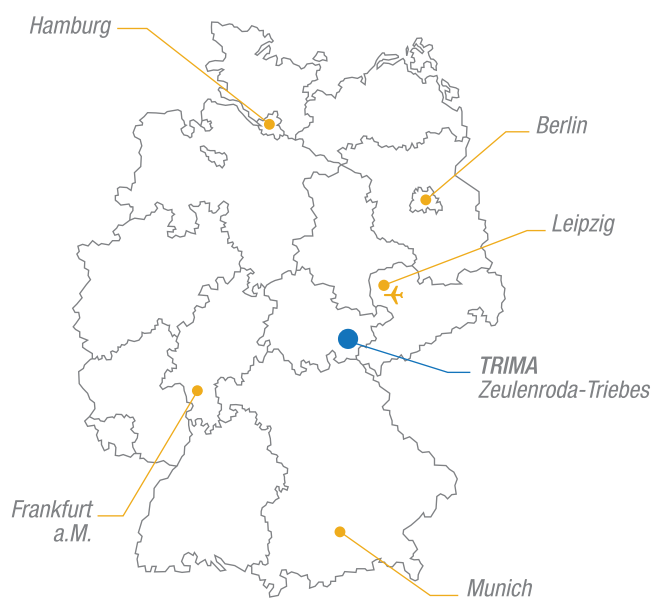


CL600/800-5



CL600/800-6





За нашими плечами – длинная история восхождения к подлинному мастерству и приверженности работе по самым высоким стандартам; наш успех – это вознаграждение за то, что мы неустанно смотрим в будущее, инвестируем в исследования и находим инновационные решения. Начиная с далекого 1887 года, TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH неизменно гарантирует надежность, точность и все те превосходные особенности, 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
Fax +49 3 66 22 / 75-300

www.trima.de
post@trima.de

