

COMPACT

LINE

التخمير والنقش
والتشكيل



ماكينة **PRIMA Duo** الأمامية ذات الأداء العالي
ومحطات التشكيل المرنة لمعالجة كمية كبيرة من
المخبوزات وتشكيله منتجات متعددة الاستخدامات



TRIMA

TRY. TRUST. TRIMA.

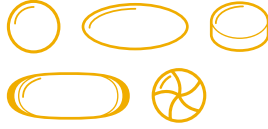
الأداء العالي والمرونة والمصدقية. تعرف على براعة محطاتنا للتشكيل.

الاستخدامات لمحلات المخبوزات والمخابز التجارية الصغيرة وشركات توريد الأطعمة أو الفنادق. كما تتميز خطوط الإنتاج بأنها ملائمة وعملائية وسهلة الاستخدام وقابلة للضبط وفق احتياجات العميل، فضلاً عن سرعة وسهولة تنظيفها. وهي مُصممة خصيصاً لتشغيلها بواسطة فرد واحد.

المزودة بالمخمرات لف قطع العجين المُقطع والمُدور أو نقشها أو ضغطها أو تقطيعها أو وضعها في قوالب أخرى. كذلك يُلبى النطاق الشامل لإمكانيات تهيئة الماكينة كافة متطلبات التشغيل. تُعتبر محطات التشكيل خاصتنا ماكينات فعالة صغيرة بأداء متميز. نقدم ماكينات متعددة

توفر محطات التشكيل إمكانية الحصول على أشكال متعددة من الخبز. إنها الحل المثالي لكل من يرغب في إنتاج لفائف الكايزر وشطائر الهوت دوج والهامبورجر والفينو وما شابه. وهي مكونة من نظامين: الأول هو وحدة التقطيع والتدوير، أما الثاني فهو وحدة اللف. وبحسب نوع المُنتج المطلوب يتم في وحدتنا

G2-6SL



G2-6SL

- خط مخمر مُسبق تراكبي، مزود بمُخمر وقالب تشكيل ومحطة نقش
- محطة تشكيل مزودة بطاولة ضغط قابلة لضبط الارتفاع وملفاف معايرة مزدوج قابل للضبط.
- محطة نقش مجهزة بأكواب نقش مستديرة مدمجة وأدوات نقش قابلة للاستبدال بسهولة
- وحدة تدوير لمسدس النقش بأداة دوارة لشطائر الكايزر الأصلية وأدوات ضغط لكافة الأنواع الأخرى
- مدة تخمير حوالي ٦ دقائق بسرعة ١٥٠ تقليبية معبأة وبسعة ٣٠٠٠ قطعة في الساعة
- تقليبات لمائة وخمسين جراماً كحد أقصى لوزن القطعة الواحدة
- صينية تجميع لتناول المنتج يدوياً

G2-6C



G2-6C

- خط مخمر مُسبق تراكبي، مُزود بمُخمر ووحدة تدوير مُسبق ومحطة نقش
- لإنتاج لفائف خبز مستديرة ومنقوشة بالطول
- بأكواب نقش مستديرة مدمجة وأدوات نقش سهلة الاستبدال وأكواب نقش
- أداة دوارة لشطائر الكايزر الأصلية وأدوات ضغط لكافة الأنواع الأخرى
- مدة تخمير حوالي ٦ دقائق بسرعة ١٥٠ تقليبية معبأة وبسعة ٣٠٠٠ قطعة في الساعة
- تقليبات لمائة وخمسين جراماً كحد أقصى لوزن القطعة الواحدة
- صواني تجميع قابلة للتركيب أسفل الخط بالكامل
- صينية تجميع لتناول المنتج يدوياً

PRIMA

DUO

عند بداية كل خط من خطوط الإنتاج توجد

تنتج ماكينة تقطيع وتدوير العجين PRIMA Duo كرات العجين المستديرة التي تُصنع منها العديد من اللبائف مختلفة المذاق. سواء رغبتم في تقطيع وتدوير العجين على شكل كرات كبيرة أو صغيرة، فإن هذه الماكينة هي الحل الأمثل والراقي لتقطيع وتدوير العجين اللبّا وعلى نحو متواصل. يمكن استخدام PRIMA Duo كمachine أمامية عند بداية خط الإنتاج أو كمachine قائمة بذاتها يتم التقاط المنتج الخارج منها باليد. وهي ماكينة مُصممة لإنتاج كميات كبيرة من شطائر الخبز بشكل سلس وموثوق لتصل إلى ٣٢٠٠ قطعة في الساعة يتم إنتاجها بدقة وتناسق.

plus

بالإضافة إلى شاشة تفاعلية باللمس

سكنون هذه الميزة متاحة في إصدار Future بغرض البرمجة الإلكترونية لكافة معطيات الماكينة (الوزن، ارتفاع القالب، سرعة التدوير، مدة التدوير). خيار حفظ كافة التعديلات كوصفة يمكن استخدامها مُجدداً.



plus

بالإضافة إلى ٣٢٠٠ قطعة

أقصى كمية إنتاج في الساعة بتشغيل ثنائي الصفوف يتولاه عامل واحد.

plus

بالإضافة إلى ضبط مستقل لمساحة القالب

يضمن ضبط مساحة التدوير (غير مرتبط بوزن القطعة) معالجة العجين بسلاسة دون الإضرار بكمية العجين. كما أن هذه الطريقة تقلل من درجة الشد داخل العجين.

plus

بالإضافة إلى أسطح فولاذية مقاومة للصدأ متين وصحي



إصدار CLASSIC

مثالي لـ...

إنتاج كمية متنوعة من شطائر الخبز المستديرة المتميزة والمخبوزات المنقوشة طولياً والملفوفة طولياً والمطوية، فضلاً عن المخبوزات المفردة -على سبيل المثال لفائف الكايزر وشطائر الهوت دوج والهامبورجر والفينو والبوليلو وما إلى ذلك.

G2-3S



G2-3S

- خط مُخمر مُسبق مدمج مع محطة نقش
- بأكواب نقش مستديرة مدمجة وأدوات نقش يمكن تبديلها بسهولة
- وحدة تدوير لمسدس النقش بأداة دوارة لشطائر الكايزر الأصلية وأدوات ضغط لكافة الأنواع الأخرى
- مدة تخمير حوالي ٣ دقائق بسرعة ١١٠ ثقلية معبأة وبسعة ٣٠٠٠ قطعة في الساعة
- ثقليات لمائة جرام كحد أقصى لوزن القطعة الواحدة
- صينية تجميع لتناول المنتج يدويًا

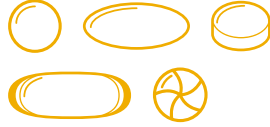
S2-A



S2-A

- نموذجي بالنسبة لمحلات المخبوزات والمحال اليدوية الصغيرة
- محطة نقش بدون مُخمر مُسبق
- بأكواب نقش مستديرة مدمجة وأدوات نقش يمكن تبديلها بسهولة
- وحدة تدوير لمسدس النقش بأداة دوارة لشطائر الكايزر الأصلية وأدوات ضغط لكافة الأنواع الأخرى
- صينية تجميع لتناول المنتج يدويًا

G2-6LRS



G2-6LRS

- خط مُخمر أولي مع قالب تشكيل ومحطة نقش
- محطة تشكيل مزودة بطول ضغط قابلة لضبط الارتفاع وملفان معايرة مزدوج قابل للضبط.
- وحدة تدوير لمسدس النقش مع أداة دوارة لشطائر الكايزر الأصلية وأدوات ضغط لكافة الأنواع الأخرى، وأدوات نقش سهلة التبديل
- مدة تخمير حوالي ٦ دقائق بسرعة ١٢٥ ثقلية معبأة وبسعة ٢٥٠٠ قطعة في الساعة
- ثقليات لمائة وخمسين جرامًا كحد أقصى لوزن القطعة الواحدة
- صواني تجميع قابلة للتركيب أسفل الخط بالكامل
- حزام تغريغ أحادي الصف لتناول المنتج يدويًا

G2-6S



G2-6S

- خط مُخمر مُسبق مدمج مع محطة نقش
- بأكواب نقش مستديرة مدمجة وأدوات نقش يمكن تبديلها بسهولة
- وحدة تدوير لمسدس النقش بأداة دوارة لشطائر الكايزر الأصلية وأدوات ضغط لكافة الأنواع الأخرى
- مدة تخمير حوالي ٦ دقائق بسرعة ١٧٠ ثقلية معبأة وبسعة ٣٠٠٠ قطعة في الساعة
- ثقليات لمائة جرام كحد أقصى لوزن القطعة الواحدة
- صينية تجميع لتناول المنتج يدويًا

LR-2F



LR-2F

- نموذجي بالنسبة لمحلات المخبوزات والمحلات اليدوية الصغيرة
- أداة تشكيل دون الحاجة إلى استخدام مُخمر أولي
- محطة تشكيل مزودة بطاولة ضغط قابلة لضبط الارتفاع وملفاف معايرة مزدوج قابل للضبط.
- يمكن طيه للخارج باتجاه المُشغل
- صينية تجميع لتناول المنتج يدويًا

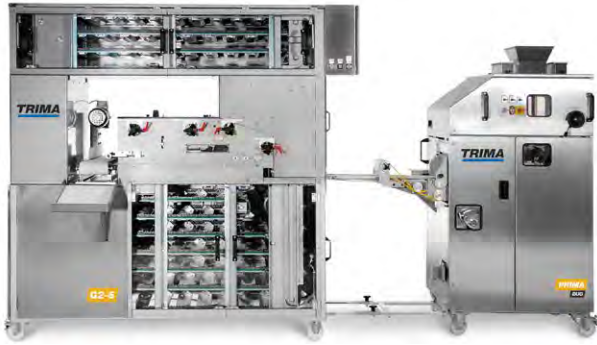
LR-2



LR-2

- نموذجي بالنسبة لمحلات المخبوزات والمحلات اليدوية الصغيرة
- أداة تشكيل دون الحاجة إلى استخدام مُخمر أولي
- محطة تشكيل مزودة بطاولة ضغط قابلة لضبط الارتفاع وملفاف معايرة مزدوج قابل للضبط.
- وحدة إضافية متاحة لإنتاج خبز البوليلو (أطراف مُدببة) - يتم لف القطع بالطول بشكل مُسقٍ، ومن ثم تشكيلها لتصير خبز بوليلو
- صينية تجميع لتناول المنتج يدويًا

G2-6



G2-6

- خط مُخمر أولي مدمج مع قالب تشكيل
- محطة تشكيل مزودة بطاولة ضغط قابلة لضبط الارتفاع وملفاف معايرة مزدوج قابل للضبط.
- مدة تخمير حوالي ٦ دقائق بسرعة ١٦٠ تقليبية معبأة وبسعة ٣٢٠٠ قطعة في الساعة
- تقليبات لمائة وعشرة جرامات كحد أقصى لوزن القطعة الواحدة
- صينية تجميع أو حزام تغريغ لتناول المنتج يدويًا

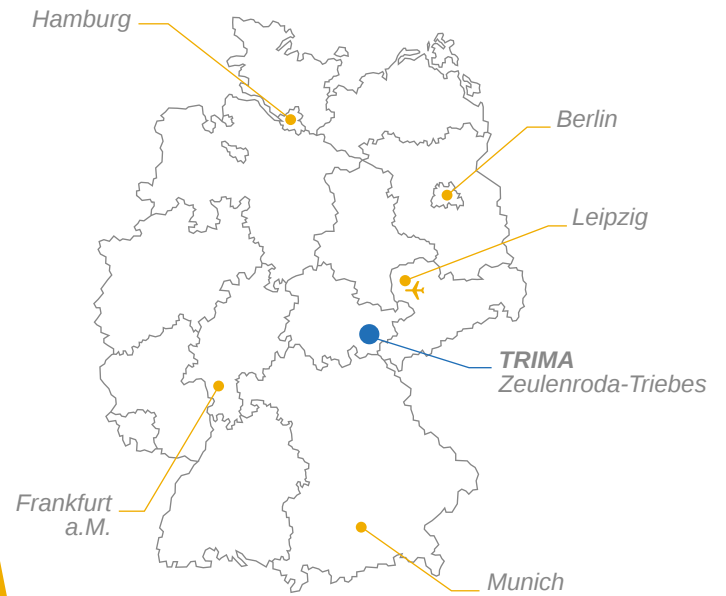
G2-3



G2-3

- خط مُخمر أولي مدمج مع قالب تشكيل
- محطة تشكيل مزودة بطاولة ضغط قابلة لضبط الارتفاع وملفاف معايرة مزدوج قابل للضبط.
- مدة تخمير حوالي ٣ دقائق بسرعة ١٠٠ تقليبية معبأة وبسعة ٣٢٠٠ قطعة في الساعة
- تقليبات لمائة وخمسين جراماً كحد أقصى لوزن القطعة الواحدة
- صينية تجميع أو حزام تغريغ لتناول المنتج يدويًا

أداة إبداعية للخبز التقليدي!



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 وكافة 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
Fax +49 3 66 22 / 75-300

www.trima.de
post@trima.de