

**CALIBRAGE, MATRICAGE
ET APPRETAGE**

COMPACT
LINE



***PRIMA Duo, tête de ligne à hautes performances
et polyvalente pour une gamme de pains étendue
et un assortiment de produits variés***



TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

PRIMA DUO

Une PRIMA Duo en tête de chaque ligne

La diviseuse-bouleuse PRIMA Duo produit les pâtons à partir desquels seront confectionnés toutes sortes d'excellents petits pains.

Par division, puis boulage, on obtient des boules de toutes tailles ; la machine est la solution parfaite pour produire automatiquement, en continu et en ménageant la pâte. La PRIMA Duo peut être installée en tête de ligne automatisée, ou seule pour une dépose manuelle. Elle est conçue pour produire sans effort, avec fiabilité, précision et cohérence d'importants volumes de petits pains jusqu'à 3 200 unités/heure.

plus

L'écran tactile interactif

Disponible en version Future pour la programmation électronique de tous les paramètres machine (poids, hauteur de façonnage, vitesse et durée de boulage). Option comprise de sauvegarde des réglages, sous forme de recettes, pour une utilisation ultérieure.



plus

3 200 unités

Il s'agit de la quantité maximale produite par heure en service à 2 rangs en présence d'un seul collaborateur

plus

Réglage séparé du volume de moulage

La régulation de l'espace de boulage (indépendamment du poids de la pièce) assure que la pâte est travaillée en douceur et sans altérer sa structure. Cette méthode minimise le stress auquel la pâte est soumise.

plus

Surfaces en acier inoxydable

Résistantes à l'usure et hygiéniques



Version CLASSIC



parfaite pour ...

Produire une vaste gamme d'excellents petits pains ronds matricés, matricés longs, roulés longs, roulés et pliés ainsi que des produits plats, p. ex. les petits pains kaiser, ceux pour hot-dog, pour hamburger, les petits pains au lait, bolillos, etc.

Hautes performances, flexibilité, fiabilité. Découvrez toute l'excellence de nos stations mouleuses.

Les stations mouleuses permettent d'obtenir différents types de pain. Elles sont la solution idéale pour quiconque veut produire des petits pains kaiser, des pains longs à hot-dog, des petits pains à hamburger, des petits pains au lait, etc. Elles sont composées de deux systèmes. Le premier est l'unité diviseuse et bouleuse, le second est l'unité de façonnage des petits pains. Suivant le type de produit

requis, les pâtons divisés et boulés sont roulés, matricés, pressés, coupés ou acquièrent des formes différentes. La gamme complète de configurations machine répond à toutes les exigences.

Nos stations de façonnage sont des machines de production efficaces à petite échelle offrant d'excellentes performances. Nous fournissons des machines polyvalentes destinées aux boulangeries,

petites boulangeries commerciales, entreprises de restauration ou entreprises hôtelières. Les lignes sont pratiques, ergonomiques et faciles à utiliser, ajustables en fonction des besoins du client et elles se nettoient vite en toute facilité. Elles sont spécialement conçues pour fonctionner avec un seul opérateur.

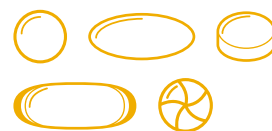
G2-6C



G2-6C

- Ligne de précalibrage modulaire avec calibreuse, unité prérouleuse et station de matriçage
- Pour produire des petits pains matricés ronds ou roulés en long
- Avec bols ronds intégrés, outils de matriçage et bols facilement interchangeables
- Outil rotatif pour produire les petits pains kaiser et outils de pressage pour tous les autres types de pains
- Temps de calibrage env. 6 minutes avec 150 balancelles et capacité horaire de 3 000 unités
- Balancelles pour un poids unitaire de 150 g max.
- Plateaux intercepteurs amovibles sous l'intégralité de la ligne
- Plateau collecteur pour le retrait manuel du produit

G2-6SL



G2-6SL

- Ligne de précalibrage modulaire avec station calibreuse, mouleuse et de matriçage
- Station mouleuse avec plateau compresseur ajustable en hauteur et doubles rouleaux calibreurs ajustables
- Station de matriçage avec tasses de matriçage rondes intégrées et outils de matriçage facilement interchangeables
- Unité de matriçage à pivotement révoluer avec outil rotatif pour produire les petits pains kaiser et avec outils de pressage pour tous les autres types de pains
- Temps de calibrage env. 6 minutes avec 150 bascules remplies et capacité horaire de 3 000 unités
- Bascules pour un poids unitaire de 150 g max.
- Plateau collecteur pour le retrait manuel du produit

LR-2



LR-2

- Idéale pour les boulangeries et les petites exploitations artisanales
- Mouleuse sans précalibreuse
- Station mouleuse avec plateau compresseur ajustable en hauteur et doubles rouleaux calibreurs ajustables
- Module additionnel ajustable pour produire des bolillos (à extrémités pointues) : les pains sont préroulés en long façonnés en forme de bolillos
- Plateau collecteur pour le retrait manuel du produit

LR-2F



LR-2F

- Idéale pour les boulangeries et les petites exploitations artisanales
- Façonneuse sans précalibrage
- Station façonneuse avec plateau compresseur ajustable en hauteur et doubles rouleaux calibreurs ajustables
- Pivotement et sortie possibles en direction de l'opérateur
- Plateau collecteur pour le retrait manuel du produit

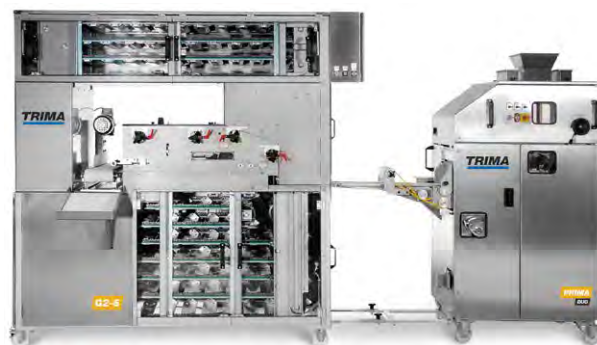
G2-3



G2-3

- Ligne de précalibrage compacte avec façonneuse
- Station façonneuse avec plateau compresseur ajustable en hauteur et doubles rouleaux calibreurs ajustables
- Temps de calibrage 3 minutes environ pour 100 balancelles remplissables et capacité de production de 3 200 unités/heure
- Balancelles pour un poids unitaire de 150 g max.
- Plateau collecteur ou tapis de sortie à rang unique pour le retrait manuel du produit

G2-6



G2-6

- Ligne de précalibrage compacte avec façonneuse
- Station façonneuse avec plateau compresseur ajustable en hauteur et doubles rouleaux calibreurs ajustables
- Temps de calibrage env. 6 minutes pour 160 balancelles remplissables et capacité de production de 3 200 unités/heure
- Balancelles pour un poids unitaire de 110 g max.
- Plateau collecteur ou tapis de sortie à rang unique pour le retrait manuel du produit

Équipement *innovant* pour la boulangerie *traditionnelle* !

S2-A



S2-A

- Idéale pour les boulangeries et les petites exploitations artisanales
- Station de matriçage sans précalibreuse
- Avec bols ronds intégrés et outils de matriçage facilement interchangeables
- Unité de matriçage à pivotement révoluer avec outil rotatif pour produire les petits pains kaiser et avec outils de pressage pour tous les autres types de pains
- Plateau collecteur pour le retrait manuel du produit

G2-3S



G2-3S

- Ligne de précalibrage compacte avec station de matriçage
- Avec bols ronds intégrés et outils de matriçage facilement interchangeables
- Unité de matriçage à pivotement révoluer avec outil rotatif pour produire les petits pains kaiser et avec outils de pressage pour tous les autres types de pains
- Temps de calibrage env. 3 minutes sur 110 balancelles, avec une capacité horaire de 3 000 unités
- Balancelles pour un poids unitaire de 100 g max.
- Plateau collecteur pour le retrait manuel du produit

G2-6S



G2-6S

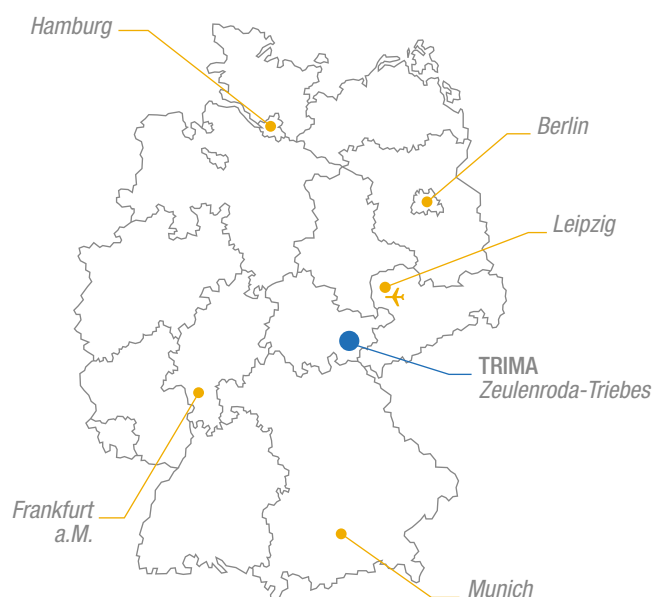
- Ligne de précalibrage compacte avec station de matriçage
- Avec bols ronds intégrés et outils de matriçage facilement interchangeables
- Unité de matriçage à pivotement révoluer avec outil rotatif pour produire les petits pains kaiser et avec outils de pressage pour tous les autres types de pains
- Temps de calibrage env. 6 minutes sur 170 balancelles et capacité de production de 3 000 unités/heure
- Balancelles pour un poids unitaire de 100 g max.
- Plateau collecteur pour le retrait manuel du produit

G2-6LRS



G2-6LRS

- Ligne de précalibrage avec station de moulage et matriçage
- Station de façonnage avec plateau compresseur ajustable en hauteur et doubles rouleaux calibreurs ajustables
- Unité de matriçage de pivotante à révoluer, avec outil rotatif pour obtenir d'authentiques pains kaiser et outils de pressage pour tous les autres types, outils de matriçage facilement interchangeables
- Temps de calibrage env. 6 minutes sur 125 balancelles et capacité de production de 2 500 unités/heure
- Balancelles pour un poids unitaire de 150 g max.
- Plateaux intercepteurs amovibles sous l'intégralité de la ligne
- Tapis de sortie à rang unique pour le retrait manuel du produit



Nous pouvons nous prévaloir de tout un historique d'excellence et de passion du travail au plus haut niveau, notre succès est la récompense d'un effort permanent d'anticipation, d'investissement dans la recherche et de découverte de solutions innovantes. Depuis 1887, TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH offre une fiabilité et une précision garanties plus toutes les caractéristiques distinctives de la technologie allemande.

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

