

**DIVISEUSE
DE PÂTE**

METRA



***Pour les exigences les plus élevées en matière
de manipulation en douceur de la pâte,
de précision du poids et de hautes performances.***



TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

**DIVISEUSE
DE PÂTE**

METRA



parfaite pour ...

la production de portions de pâte uniformes, de poids précis et de haute qualité avec une programmation exacte du poids unitaire, dans une plage de 125 g à 2 700 g. Idéale pour une division en douceur de la pâte avec une sélection précise du poids pour une variété de pâtes à pain : du blé tendre au blé dur, du seigle aux pâtes mélangées et aux pâtes à pain spéciales. Une diviseuse de pâte automatique qui peut être utilisée comme machine à 1 piston ou à 2 pistons. Nous proposons une technologie fiable avec contrôle précis et flexible des poids et des types de pâte.



plus

Trémie d'alimentation

Trémie standard d'une capacité de 120 kg, ou de 200 kg en option. La trémie descend jusqu'au couteau – il n'y reste pas de pâte. Mesures de sécurité de haut niveau avec fonction d'arrêt automatique – la machine s'arrête dès qu'elle touche la bordure de sécurité de la trémie.



plus

Changement facile entre 1 et 2 pistons

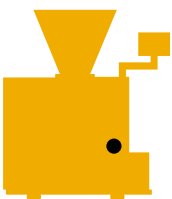
La diviseuse de pâte peut être utilisée comme machine à 1 piston ou à 2 pistons. Le passage d'un fonctionnement à 1 ou 2 pistons permet de produire une large gamme de produits de poids différents.



plus

Système de lubrification automatique

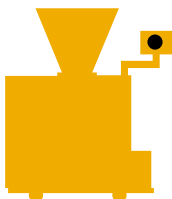
Système de lubrification automatique central pour le couteau et le piston de mesure, réglable en fonction des besoins et à très faible consommation d'huile



plus

Tapis pratique pour l'évacuation de la pâte

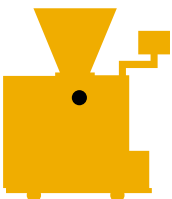
Tapis d'évacuation de la pâte réglable en hauteur et disponible en différentes longueurs, déroulement au choix vers la gauche ou la droite.



plus

Écran tactile interactif

Panneau de commande à écran tactile interactif avec bras rotatif pour la programmation électronique de tous les paramètres de la machine (poids, vitesse, compteur de pièces avec comptage prédéfini et arrêt automatique). En option : sauvegarde de tous les réglages sous forme de recettes pour les réutiliser plus tard.



plus

Division en deux phases

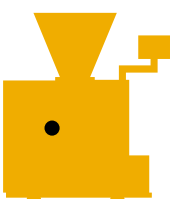
La pâte est aspirée par un vide réglable et les pistons sont remplis après la fermeture du couteau. Division en douceur de la pâte au moyen d'un piston de remplissage et de pistons de division réglables. La chambre à pâte est en acier Ni-resist de haute qualité, ce qui garantit une grande précision de poids et une longue durée de vie.



plus

Nettoyage aisé de la trémie

La trémie peut être basculée vers la gauche ou vers la droite pour le nettoyage.



plus

Mécanique fiable

Construction robuste adaptée à une production intensive, des boulangeries de taille moyenne aux grandes boulangeries industrielles.

Personne d'autre ne peut *vous offrir* tout cela !

Le savoir-faire du boulanger est à l'origine d'une diviseuse de pointe. Manipulation en douceur de la pâte et pesage de précision.

UNE DIVISEUSE DE PÂTE ROBUSTE POUR DES PRODUITS COMME S'ILS ÉTAIENT FAITS MAIN

La Metra est une diviseuse compacte pour une production polyvalente et rentable. La Metra permet d'obtenir des résultats spectaculaires en quelques étapes simples. Toutes les opérations sont entièrement automatiques, de la trémie d'alimentation au tapis de sortie. Même les petites quantités de pâte peuvent être pesées avec une grande précision. Toute la pâte contenue dans la machine est évacuée, de sorte qu'un autre type de pâte peut être traité sans gros effort de nettoyage. La Metra fonctionne avec un système de division en deux phases : la pâte est aspirée par un vide réglable (quantité d'aspiration en fonction du poids), les pistons étant alors remplis après la fermeture du couteau. Cette remarquable sensibilité permet de traiter n'importe quel type de pâte, qu'elle soit faiblement ou fortement hydratée, sensible et très longuement fermentée, en la ménageant le plus possible. Ces caractéristiques sont le résultat de 25 années de recherche technologique et d'un parcours qui a commencé en 1887. Metra représente par conséquent une aide incomparable sur le lieu de travail, qu'elle soit utilisée seule ou à la tête d'une des différentes configurations du système Metra Line pour la production d'une vaste gamme de produits.

MANIPULATION EN DOUCEUR DE LA PÂTE PAR DIVISION DU VOLUME ASPIRÉ ET SAISIE DE LA QUANTITÉ DE PÂTE

Le travail s'effectue sur 1 ou 2 rangs, en fonction de la plage de poids. La saisie des quantités de pâte permet une manipulation en douceur de celle-ci dans la machine. Depuis la trémie, la pâte est aspirée dans la chambre à pâte par le piston sortant. Lorsque le couteau est complètement ouvert, seule la quantité égale à la portion préalablement définie est aspirée. Lorsque le couteau diviseur ferme la chambre à pâte, le piston pousse celle-ci dans la chambre de mesure. Le processus de remplissage ne commence que lorsque le couteau est fermé. Le volume de chambre de mesure correspond au poids de pâte prédéfini. La quantité de pâte qui entre dans la chambre à pâte est celle de la chambre de mesure. Cette méthode permet d'éviter toute compression inutile de la pâte et le reflux vers la trémie. La pâte est manipulée en douceur, sans contraintes inutiles. Les pâtons sont éjectés de la chambre vers le bas sur le tapis de transport, pour être collectés manuellement ou entrer dans un cycle automatique, la machine pouvant être incorporée dans une ligne de production automatique. Les vitesses des deux tapis d'évacuation 1 et 2 peuvent être réglées indépendamment l'une de l'autre et individuellement.

PRATICITÉ ET HYGIÈNE

Tous les réglages de la Metra sont effectués sur l'écran tactile et peuvent être sauvegardés dans la section de contrôle des recettes. Tous les paramètres variables sont alors automatiquement adaptés en fonction de la recette sélectionnée. Cette fonction de sécurité permet de minimiser le temps de transformation. Les valeurs programmées peuvent être rapidement et aisément modifiées dans la recette, qui peut être sauvegardée. Les autres fonctions de contrôle comprennent le réglage variable de la pâte, le compteur numérique avec fonction de préréglage, la position de nettoyage et la position de base de la machine. Les messages de fonctionnement et de défaut sont également affichés. Tous les paramètres réglables de la machine peuvent l'être en cours de traitement – sans avoir à stopper la production.

Les très pratiques surfaces en acier inoxydable sont hygiéniques et faciles à nettoyer grâce aux larges portes. La machine est conçue pour garantir un nettoyage rapide et efficace de tous ses composants. La Metra est équipée de roulettes pour une mobilité aisée et une garde au sol suffisante.

En savoir plus



Découvrez comment utiliser cette machine dans le cadre du système **Metra Line** afin d'obtenir une plus grande variété de produits.



PLAGES DE POIDS

125 - 1 200 g (2 pistons)

250 - 2 700 g (1 piston)

Réglable en continu..

Les plages de poids dépendent de la consistance de la pâte, ainsi que des procédures de mélange.

CAPACITÉ

jusqu'à 2 800 pces/heure (2 pistons)

jusqu'à 1 400 pces/heure (1 piston)

Réglable en continu.

OPTIONS

Système de lubrification de la trémie

Tapis roulant à forte pente

Extension du tapis d'évacuation de la pâte

Revêtement téflon de la trémie

Brosse à courroie au lieu de la lubrification de courroie

TYPES DE PÂTE

Pour de nombreux types de pâte – molle, ferme, fraîche et collante, par exemple

Pâte de blé

Pâte de seigle

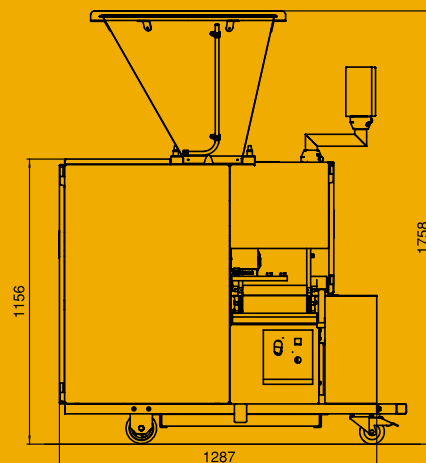
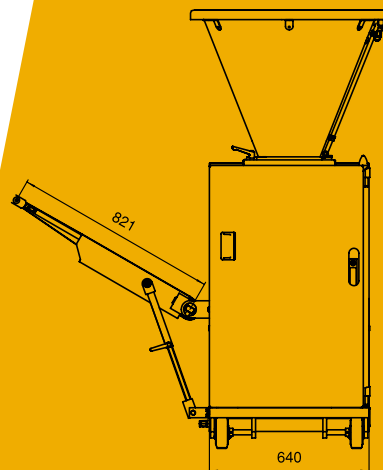
Pâtes mixtes

Pâtes sucrées

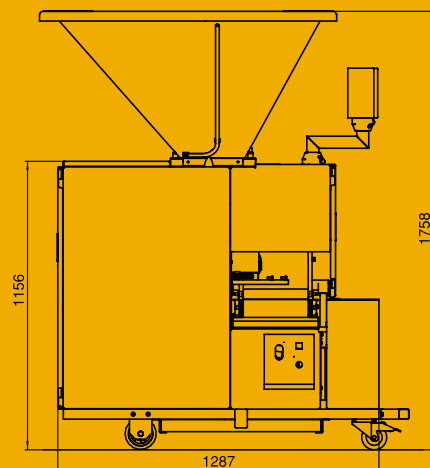
Pâtes spéciales

PRODUITS

Une gamme étendue d'excellents produits – par ex. pain, baguette, pain de mie, etc.



Modèle avec trémie de 120 kg

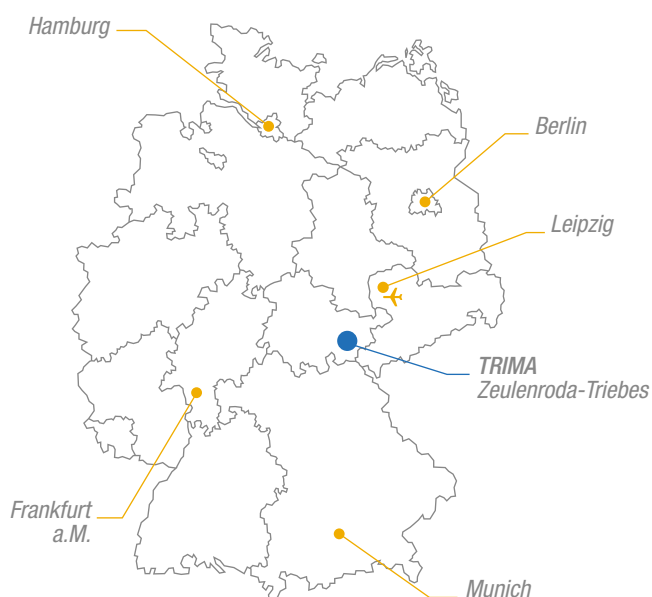


Modèle avec trémie de 200 kg

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Poids de la machine	750 - 800 kg
	En fonction du modèle et des options
Tension	380 - 415 V / 50 or
	60 Hz / 3 ph+N + PE
	220 - 240 V
Puissance	2.0 kW
Fusible	16 A

Technical specifications are subject to variation.



Nous pouvons nous prévaloir d'un long 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, la TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH offre une fiabilité et une précision garanties, plus toutes les caractéristiques spécifiques à 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

www.trima.de
post@trima.de

