

SPEZZATRICE

METRA



*Per alte esigenze di lavorazione
delicata dell'impasto, precisione
del peso e prestazioni elevate.*



TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.



SPEZZATRICE

METRA



perfetta per ...

Una produzione di porzioni di pasta uniformi, di peso accurato e di alta qualità con una programmazione precisa del peso unitario, con una gamma di peso che va da 125 gr a 2,700 gr. Ideale per una divisione delicata della pasta con una selezione precisa del peso con un'ampia varietà di tipi di impasti di pane: dal grano tenero a quello duro, alla segale, impasti misti e speciali. Una spezzatrice automatica che può essere usata sia con un dispositivo di spinta singolo (1 tasca) o doppio (2 tasche). Offriamo una tecnologia affidabile con un controllo di precisione e flessibilità per quanto riguarda i pesi e le tipologie di impasto.



plus

Tramoggia di alimentazione

Tramoggia con capacità standard di 120 kg, con l'opzione di 200 kg. La tramoggia scende fino al coltello – non rimane impasto nella tramoggia. Misure di sicurezza di alto livello con funziona di arresto automatico – quando si tocca il bordo di sicurezza della tramoggia, la macchina si ferma.



plus

Passaggio facile da pistone singolo a pistone doppio

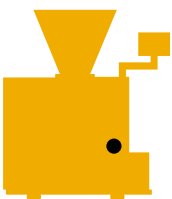
La spezzatrice può essere usata sia con 1 pistone che con 2 pistoni. E' semplice passare da 1 a 2 pistoni permettendo così la produzione di un'ampia gamma di prodotti di pesi differenti.



plus

Sistema di lubrificazione automatico

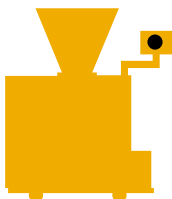
Sistema centrale automatico di lubrificazione per coltello e pistoni, regolabile in base alle esigenze e con consumo di olio molto basso.



plus

Pratico nastro di uscita dell'impasto

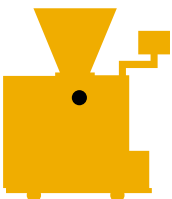
Nastro per l'uscita della pasta con regolazione dell'altezza e disponibilità di lunghezze diverse, scelta del verso sinistra o destra.



plus

Pannello di controllo interattivo

Pannello di controllo interattivo con braccio girevole per la programmazione elettronica di tutti i parametri della macchina (peso, velocità, contatore dei pezzi, con conteggio preimpostato e arresto automatico). Opzione di salvataggio delle regolazioni come ricetta e possibilità di riutilizzarle.



plus

Divisione in 2 fasi

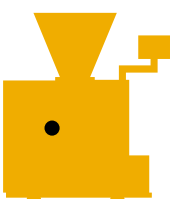
L'impasto viene risucchiato da un aspiratore regolabile, dopo aver chiuso il coltello i pistoni vengono riempiti. La suddivisione dell'impasto avviene attraverso spingipasta regolabili e pistoni divisorii. La camera è di acciaio di alta qualità, Ni-resistente e assicura alta precisione nel peso e lunga durata.



plus

Facile pulizia della tramoggia

La tramoggia può essere sollevata a sinistra o a destra per la pulizia.



plus

Meccanica affidabile

Costruzione robusta adatta a produzioni importanti di panifici di dimensioni medie a panifici industriali più grandi.

Nessun altro *può offrirti* tutto questo!

L'esperienza del fornaio è l'ispirazione per una spezzatrice all'avanguardia. Lavorazione delicata della pasta e pesatura di precisione.

SPEZZATRICE ROBUSTA PER PRODOTTI COME FATTI A MANO

Metra è una spezzatrice compatta per una produzione versatile e conveniente. Metra produce risultati straordinari in pochi semplici passaggi. Tutte le operazioni sono completamente automatiche, dall'alimentazione della tramoggia al nastro di uscita. Anche piccole quantità di impasto vengono pesate accuratamente. Tutto l'impasto nella macchina viene scaricato, in modo che un altro tipo di impasto possa essere lavorato senza troppi sforzi di pulizia. La Metra lavora con un sistema di divisione a due fasi: l'impasto viene aspirato da un aspiratore regolabile (la quantità di aspirazione dipende dal peso), dopo aver chiuso il coltello, si riempiono i pistoni. Questa notevole sensibilità permette la lavorazione di qualsiasi tipo di impasto, da bassa ad alta idratazione, anche impasti delicati e lievitati, senza stressarli. Queste caratteristiche sono il risultato di 25 anni di ricerca tecnologica e di un viaggio iniziato nel 1887. Tutto questo fa di Metra un aiuto senza rivali in ambito lavorativo, sia essa utilizzata da sola o davanti a una delle diverse configurazioni del sistema Metra Line per la produzione di una vasta gamma di prodotti.

LAVORAZIONE DELICATA DELLA PASTA ATTRAVERSO LA DIVISIONE DEL VOLUME DI ASPIRAZIONE E MEMORIZZAZIONE DELLA QUANTITÀ DI IMPASTO

A seconda della gamma di peso, la macchina lavora a 1 o 2 file. La lavorazione delicata della pasta nella macchina è dovuta alla registrazione della quantità dei pezzi. Dalla tramoggia, il pistone estensibile trasferisce l'impasto nell'apposito spazio. Quando il coltello è completamente aperto, viene aspirata solo la quantità di pasta precedentemente porzionata. Quando la lama di divisione chiude lo spazio dell'impasto, il pistone spinge la pasta nella camera di misurazione. Il processo di riempimento inizia solo quando il coltello è chiuso. Il volume della camera di misurazione è quello del peso dell'impasto pre impostato. La quantità di pasta che entra nella camera è quella della misura della camera. Questo metodo evita che la pasta venga schiacciata e che rientri nella tramoggia. La pasta non viene tirata e viene lavorata in maniera delicata. I pezzi di pasta vengono emessi dalla camera direttamente in basso sul tappeto trasportatore, per la raccolta manuale o possono entrare in ciclo automatico quando la macchina viene inserita in una linea di produzione automatica. Le velocità dei due tappeti di scarico 1 e 2 possono essere regolate indipendentemente l'una dall'altra e singolarmente.

PRATICITÀ E IGIENE

Tutte le impostazioni della Metra vengono impostate nel display touch screen e possono essere salvate nella sezione di comando che gestisce le ricette. Tutti i parametri variabili vengono così adattati a seconda della ricetta scelta. Questa è una caratteristica di sicurezza aggiuntiva e riduce il tempo di conversione. I valori programmati possono essere velocemente e facilmente modificati nella ricetta che viene conservata. Altre funzioni di controllo includono l'impostazione variabile del peso, il contatore digitale con la funzione pre-impostazione, la posizione di pulizia e la posizione base della macchina.

Sono indicati nel display anche i messaggi di operazione e di problemi.

Tutti i parametri regolabili della macchina possono essere aggiustati durante il processo – senza fermare la produzione. La manutenzione e la pulizia della TA è facilmente accessibile tramite larghe porte e il rivestimento in acciaio inossidabile permette una facile pulizia della macchina. La macchina è stata progettata per essere pulita in tutte le sue parti velocemente e in modo efficace. La Metra ha ruote per una facile movimentazione, un sufficiente sollevamento da terra.

scopri di più



*Scopri di più sull'utilizzo della macchina come parte del sistema **Metra Line** per ottenere una più ampia varietà di prodotti.*



GAMME DI PESO

125 - 1,200 gr (2-pistoni)

250 - 2,700 gr (1-pistone)

Velocità continua regolabile.

Le gamme di peso dipendono dalla consistenza dell'impasto, così come dalle procedure di miscelazione

CAPACITÀ

Fino a 2,800 pz/ora (2-pistoni)

Fino a 1,400 pz/ora (1-pistone)

Velocità continua regolabile.

OPZIONI

Sistema di lubrificazione tramoggia

Nastro trasportatore ripido

Nastro di uscita esteso

Tramoggia rivestita in Teflon

Sfarinatore invece di lubrificazione del nastro

TIPI DI PASTA

Adatta a molti tipi di pasta – soffice, compatta, fresca e appiccicosa, es.

Pasta di grano

Pasta di segale

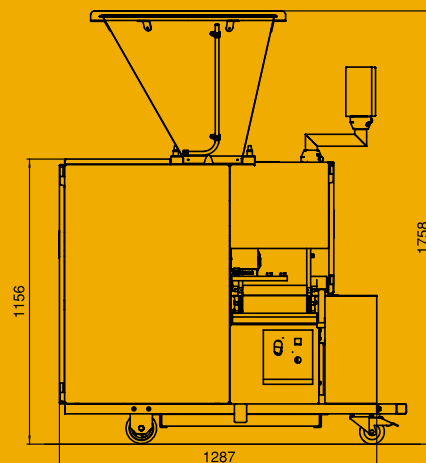
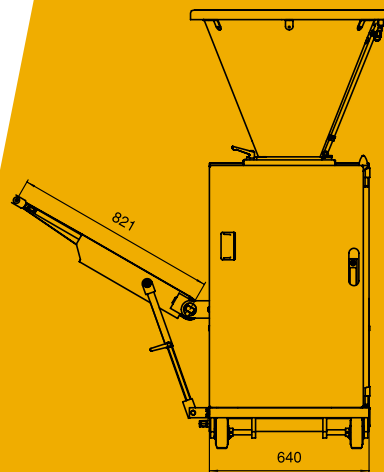
Impasti misti

Impasti dolci

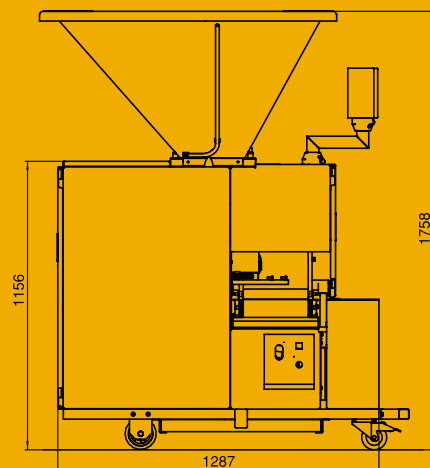
Impasti speciali

PRODOTTI

Ampia gamma di prodotti eccellenti – ad es.
Pane, baguette, pane in cassetta, etc...



Esempio con tramoggia da 120 kg

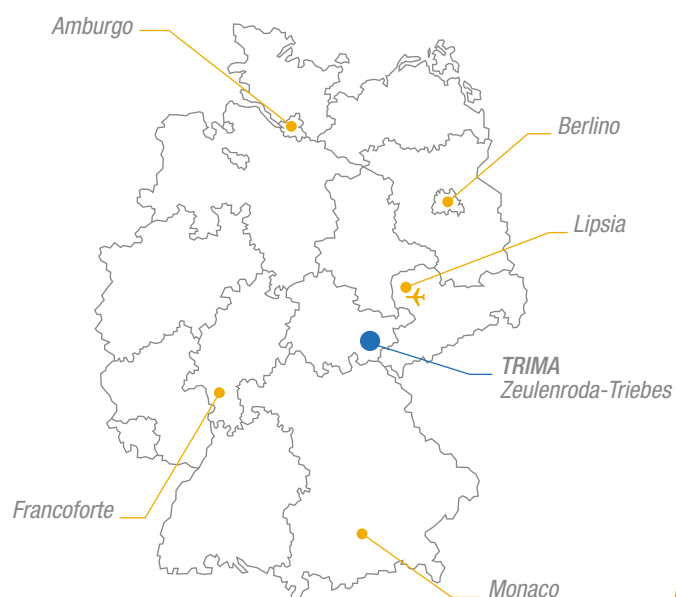


Esempio con tramoggia da 200 kg

SPECIFICHE TECNICHE

Peso della macchina	750 - 800 kg
	Dipende da modello e opzioni
Vtaggio	380 - 415 V / 50 or
	60 Hz / 3 ph+N + PE
	220 - 240 V
Potenza	208 V
Potenza	2.0 kW
Tensione	16 A

I dati tecnici possono essere soggetti a variazione.



Una lunga tradizione e la costante ricerca e sviluppo di tecnologie al servizio del settore panificazione: dal 1887, Trima garantisce ai suoi clienti, in tutto il mondo, macchine per i prodotti da forno che si distinguono per affidabilità, praticità e performance.

TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

TRIMA
Triebseser 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

