

**DIVISORA
DE MASSA**

METRA



***Para as maiores exigências em termos
de processamento delicado da massa,
exatidão de peso e elevado desempenho.***



TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

**DIVISORA
DE MASSA**

METRA



perfeita para...

a produção de porções de massa uniformes, com um peso exato e elevada qualidade com uma programação exata do peso por unidade, desde os 125 aos 2700 g. Ideal para uma divisão delicada da massa com seleção de peso com precisão para uma série de massas de pão: desde massas de pão de trigo, centeio, de mistura e especiais, moles a duras. Uma divisora de massa automática que pode ser utilizada tanto na versão de máquina de uma saída quanto de duas. Oferecemos tecnologia fiável com controlo de precisão e flexibilidade no que diz respeito aos pesos e aos tipos de massa.



plus

Funil de alimentação

Funil padrão com uma capacidade de 120 kg, com a opções de 200 kg. O funil desce até à lâmina – não fica nenhuma massa no funil. Medidas de segurança de alto nível com função de paragem automática – a máquina para ao tocar na extremidade de segurança do funil.



plus

Interruptor simples de 1 ou 2 saídas

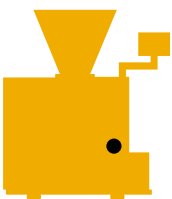
A divisora pode ser utilizada tanto na versão de máquina de uma saída quanto de duas. Fácil de mudar entre operação de um ou dois pistões, permitindo a produção de uma vasta gama de produtos com pesos diferentes.



plus

Sistema de lubrificação automático

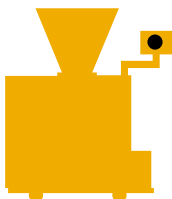
Sistema de lubrificação automático central para a lâmina e o pistão de medição, ajustável aos requisitos e consumo de óleo muito reduzido.



plus

Tapete de saída de massa prático

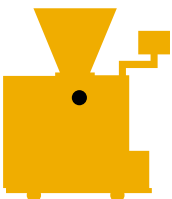
Tapete de saída de massa com ajuste da altura e disponibilidade de comprimentos diferentes, opção do sentido para a esquerda ou para a direita.



plus

Ecrã tátil interativo

Painel de controlo no ecrã tátil interativo com um braço rotativo para a programação eletrónica de todos os parâmetros da máquina (peso, velocidade, contador de porções com contagem predefinida e paragem automática). Opção de guardar todos os ajustes como uma receita e utilizá-los novamente.



plus

Divisão de duas fases

A massa é sugada para dentro por um vácuo ajustável, sendo os pistões enchidos depois do fecho da lâmina. Divisão delicada da massa através de um empurrador de massa ajustável e pistões divisores. A câmara da massa é feita de aço niquelado de alta qualidade, garantindo uma elevada precisão em termos de peso e grande durabilidade.



plus

Funil fácil de limpar

O funil pode ser inclinado para a esquerda ou para a direita para ser limpo..



plus

Sistema mecânico fiável

Construção robusta adequada para a produção intensa em padarias de dimensões médias e até mesmo padarias industriais maiores.

Mais ninguém consegue *oferecer-lhe* isto tudo!

A perícia do padeiro é a inspiração para uma divisora pioneira. Processamento delicado da massa e pesagem de precisão.

DIVISORA DE MASSA ROBUSTA PARA PRODUTOS COMO SE FOSSEM ARTESANAIS

A Metra é uma divisora de massa compacta para produção versátil e economicamente rentável. A Metra produz resultados extraordinários com apenas alguns passos simples. Todas as operações são totalmente automáticas desde o funil de alimentação até ao tapete de saída. Até mesmo pequenas quantidades de massa podem ser pesadas com extrema precisão. A massa é toda retirada de dentro da máquina para que possa ser processado outro tipo de massa sem haver necessidade de grande esforço com a limpeza. A Metra trabalha com um sistema divisor de duas fases: a massa é sugada para dentro por um vácuo ajustável (quantidade sugada dependente do peso), os pistões são enchidos depois do fecho da lâmina. Esta sensibilidade notável significa que pode trabalhar qualquer tipo de massa, desde um nível de hidratação baixo a alto e até mesmo massas sensíveis e com um processo de fermentação extra-prolongada, sem sujeitar a massa a qualquer pressão. Estas características são o resultado de 25 anos de investigação tecnológica e de um caminho que começou em 1887. Tudo isto torna a Metra num assistente incomparável no local de trabalho, quer seja utilizada de forma autónoma quer como máquina principal em várias configurações do sistema Metra Line para a produção de uma vasta gama de produtos.

PROCESSAMENTO DELICADO DE MASSA ATRAVÉS DE DIVISÃO DE VOLUME POR SUCÇÃO E REGISTO DA QUANTIDADE DE MASSA

Dependendo do peso, trabalha em uma ou duas filas. O processamento delicado da massa na máquina é proporcionado pelo registo das quantidades. A partir do funil, o pistão estendido transfere a massa para o espaço da massa. Quando a lâmina está totalmente aberta, só é sugada a quantidade de massa previamente dividida. Quando a lâmina divisora fecha o espaço da massa, o pistão empurra a massa para a câmara de medição. O processo de enchimento só começa quando a lâmina é fechada. O volume da câmara de medição é o mesmo que o peso predefinido da massa. A quantidade de massa que entra na câmara da massa é a mesma da câmara de medição. Este método evita qualquer compressão desnecessária da massa e o recuo para o funil. A massa não é pressionada, é processada com delicadeza. Os pedaços de massa são ejetados da câmara, para baixo para o tapete transportador, para remoção manual, ou pode entrar num ciclo automático, já que a máquina pode ser integrada numa linha de produção automática. As velocidades dos dois tapetes de saída, 1 e 2, podem ser reguladas de forma independente um do outro e individualmente.

VIABILIDADE E HIGIENE

Todas as configurações da Metra são definidas no ecrã tátil e podem ser guardadas na secção de controlo das receitas. Todos os parâmetros variáveis são depois adaptados automaticamente de acordo com a receita selecionada. Este é um recurso de segurança e reduz o tempo de conversão. Os valores programados podem ser editados de forma rápida e simples na receita, que pode ser guardada. Outras funções de controlo incluem a configuração variável da massa, contador digital com função de predefinição, posição de limpeza e posição base da máquina. Também são apresentadas mensagens de operação e falha. Todos os parâmetros ajustáveis da máquina podem ser ajustados durante o processamento – sem parar a produção.

As superfícies de aço inoxidável extremamente práticas são higiénicas e fáceis de limpar, graças às portas largas. A máquina foi concebida de modo a que todas as suas partes sejam limpas de forma rápida e eficiente. A Metra tem rodas para uma mobilidade fácil e distância suficiente ao solo.

Saber mais

*Descubra mais sobre como utilizar esta máquina como parte do **Línea Metra**, de modo a obter uma maior variedade de produtos.*



INTERVALOS DE PESO

125-1200 g (2 saídas)

250-2700 g (1 saída)

Ajustável de forma contínua.

Os intervalos de peso dependem da consistência da massa e também dos procedimentos de mistura.

CAPACIDADE

até 2800 unidades/hora (2 saídas)

até 1400 unidades/hora (1 saída)

Ajustável de forma contínua.

OPÇÕES

Sistema de lubrificação do funil

Tapete transportador íngreme

Tapete de saída de massa alargado

Funil revestido a teflon

Espanador de tapete, em vez de lubrificação de tapete

TIPOS DE MASSA

Para muitos tipos de massa – mole, firme, fresca e pegajosa, p. ex.

Massa de trigo

Massa de centeio

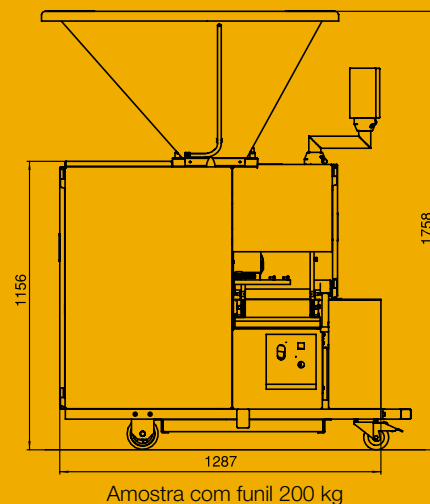
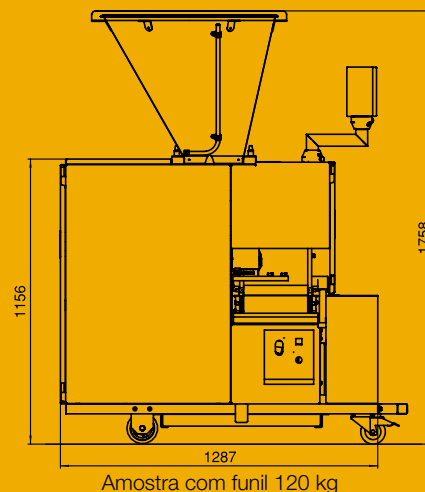
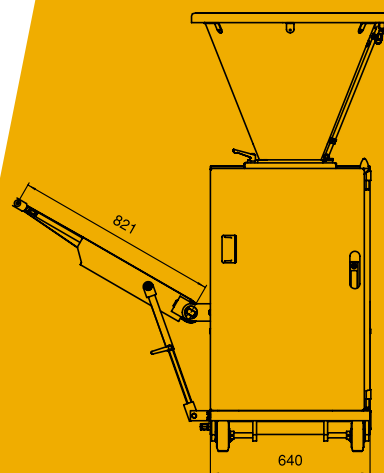
Massas de mistura

Massas doces

Massas especiais

PRODUTOS

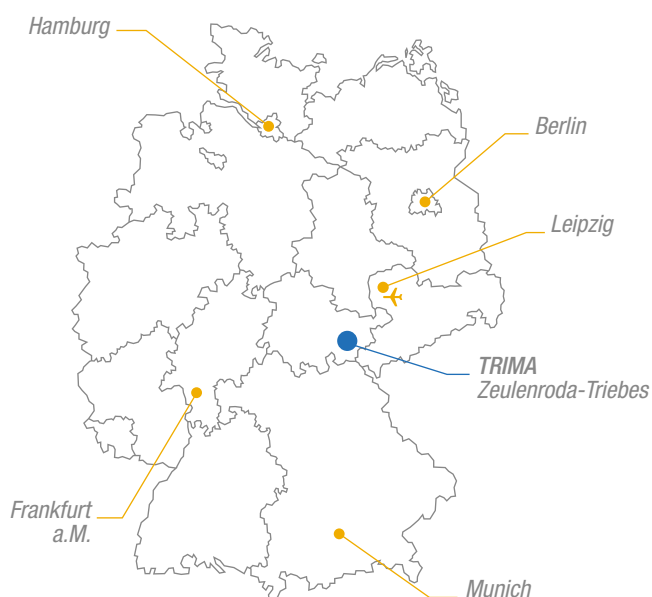
Uma vasta gama de produtos extraordinários – p. ex. pão, baguete, pão de forma, etc.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Peso da máquina	750 - 800 kg
	Consoante o modelo e as opções
Tensão	380-415 V / 50 o 60 Hz / trifásico+N + PE
	220 - 240 V
	208 V
Potência	2.0 kW
Fusível	16 A

As especificações técnicas podem variar.



Temos uma longa história de excelência e paixão pelo trabalho de acordo com as normas mais rigorosas, o nosso êxito é a recompensa por estarmos sempre de olhos postos no futuro, investindo na investigação e descobrindo soluções inovadoras. A TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH garante fiabilidade, precisão e todas as características distintivas da tecnologia alemã desde 1887.

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

