

**GÄREN, STÜPFELN
UND FORMEN**

**MULTI
LINE**



***Multifunktionsanlagen für hohe Wirtschaftlichkeit
und perfekte Handwerksqualität: die passende
Brötchenanlage für alle Varianten***



TRIMA

PRIMA EVO

Am Anfang jeder Linie steht eine PRIMA Evo

Die Teigteil- und Wirkmaschinen PRIMA Evo liefert die runden Teigstücke, aus denen anschließend eine Vielfalt schmackhafter Brötchen entstehen. Egal ob es darum geht, kleine oder große Teigstücke zu teilen und rund zu wirken, die Maschine erweist sich als teigschonende, exakte Lösung für kontinuierlich, automatisch geteilte und geformte Teiglinge. PRIMA Evo kann als Kopfmachine vor Anlagen oder als Einzelmaschine für das Absetzen mit der Hand eingesetzt werden. Erhältlich mit bis zu 6 Reihen, wurde sie entwickelt, um mühelos und zuverlässig große Mengen Brötchen (bis zu 9.000 Stück pro Stunde) mit Genauigkeit und Zuverlässigkeit zu produzieren.

plus

Interaktives Touch Panel

Verfügbar in der Version Future für die elektronische Programmierung aller Maschinenparameter (Gewicht, Wirkraum, Wirkgeschwindigkeit, Wirkzeit, Mehler). Es besteht die Möglichkeit, alle Einstellungen als Rezept zu speichern und erneut zu verwenden.

plus

9.000 Stück

Die maximale Stückzahl pro Stunde als 6-reihige Ausführung. Maximum 7.500 Stück/h bei 5-reihiger und 6.000 Stück/h bei 4-reihiger Ausführung (stufenlose Reduzierung möglich).

plus

Separate Einstellung des Wirkraumes

Durch die einstellbare Regulierung des Volumens zum Rundwirken (unabhängig vom Stückgewicht) wird der Teig schonend bearbeitet und sein Volumen nicht beschädigt. Diese Möglichkeit minimiert die auf den Teig ausgeübte Belastung.

plus

Teigdruckeinstellung

Abhängig von der Teigkonsistenz kann der Einpressdruck und die Teigmenge reguliert werden. Ein innovatives System, um den Teig so wenig wie möglich zu belasten und eine optimale Teigverarbeitung zu gewährleisten.



FUTURE Version

perfekt für ...

Herstellung von gleichmäßigen, gewichtsgenauen und qualitativ hochwertigen runden Teigstücken mit einer präzisen Programmierung von Stückgewichten 15 g bis 300 g. Ideal für viele Teigarten - normale Brötchenteige, weiche, kühle und stark zum Kleben neigende sowie feste und angegarte Teige - vom weichen Berliner Teig bis zum straffen Brezelteig - für gleichmäßige Brötchen, wie handgemacht. Für die Herstellung von runden und länglichen Produkten (z.B. Kaiser Brötchen, Stüpfelbrötchen, Schnittbrötchen, glatte Rundstücke, langgerollte Brötchen, Doppelstücke, Berliner, Brezeln usw.).



KBA

KBA - DIE KOMBINIerte BRÖTCHENANLAGE

Die KBA ist eine leistungsfähige Brötchenanlage für den handwerklichen Einsatz. Sie bietet eine hohe Produktvielfalt durch Schneidestation und schnell wechselbare Stüpfelwerkzeuge. Je nach Produkttyp werden die Teigstücke an die Langrolleinheit übergeben oder für runde Produkte kann diese Einheit umgangen werden. Die Einlass- und Auslasshöhe und die Bandgeschwindigkeit des Langrollers können stufenlos eingestellt werden. Je nach Produktart werden die Teiglinge in runde oder lange Tassen übergeben, gestüpfelt oder mittels ziehender Klinge geschnitten. Der Stüpfelkopf kann mit verschiedenen Werkzeugen ausgestattet werden, die durch einfaches Schwenken die jeweilige Arbeitsstellung erreichen. Mit dieser Anlage können nahezu alle gängigen Brötchensorten produziert werden, z.B. Kaiserbrötchen, Schnittbrötchen, Houska, Rundstücke u.a.



Für die Produktion von:

- Kaiserbrötchen
- Anderen runden und langen Stüpfelbrötchen
- Schnittbrötchen und langgerollten Brötchen
- Glatten Rundstücken
- Doppelstücken

Leistungsmerkmale und Vorteile:

- Stundenleistung zwischen 3.500 und 7.000 Stück (abhängig von der Reihenzahl und Arbeitsbreite der Anlage)
- Variable Leistung für immer optimale Gär- und Entspannungszeit
- Entspannungszone vor dem Langrollbrett ca. 4 Minuten, Vorgärzone vor Stüpfel-/ Schneidestation ca. 6 Minuten
- Verstellbares und auswechselbares Langrollbrett
- Hohe Produktvielfalt durch schnell wechselbare Stüpfelwerkzeuge und Schneidestation
- Zentrierenrichtung vor der Stüpfelstation für eine optimale Produktpositionierung
- Schneidestation mit ziehender Klinge und Schnitttiefeinstellung
- Vielzahl an Standardstüpfelwerkzeugen oder individuelle Sonderstüpfelwerkzeuge erhältlich
- Frischluftansaugung zur Regulierung des Gärschrankklimas
- Optionale Zusatzvorrichtung zur wahlweisen Schlusslagenveränderung

Bestes Hygienekonzept

Gärgehäusetassen aus Edelstahl mit Klettverschlüssen zum einfachen Entnehmen des Bezugsmaterials. Hochwirksame automatische UV-Entkeimungsanlage zur Sterilisation der leeren Gehänge vor jeder Nachbelegung. Als Option erhältliche Klimatisierung mittels Heizung und Befeuchtung, genaue Regelung via Thermostat.

Queraustragung

Optional ist ein seitliches Auslaufband (Queraustrag) für den Anschluss beliebiger anderer Maschinen / Geräte und die Verwendung vorgegarter Teigstücke aus der Anlage erhältlich, zum Beispiel für die Brezelproduktion über eine Wickelmaschine.

Direktabsetzung

Serienmäßig mit Direktabsetzung zur Produktion von Teiglingen ohne Gärschrankbetrieb, glatte runde Teiglinge können ohne Zwischengare direkt abgesetzt werden.

Absetzstation

Universale Absetzstation für das automatische Ablegen - über Programm einstellbare Absetzmuster ermöglichen eine exakte Positionierung der Produkte auf die gebräuchlichsten Gärgutträger / Backbleche. Abziehlängen, Schrittweite und Zwischenschritte der Teigstücke sind stufenlos einstellbar. Serienmäßig mit Gärgutträgeraufnahme als Schublade ausgestattet.

Programmsteuerung

Leicht zu bedienen und produktionssicher - frei programmierbare Steuerung SPS Siemens S7, bedienbar über Touch-Panel-Display. Die Steuerung der Anlage erfolgt über ein Touch-Panel-Display. Nach dem Aufruf des benötigten Programms wird die Anlage teils vollautomatisch, teils menügeführt auf das jeweilige Produkt umgestellt. Alle Maschinenparameter können eingestellt und gespeichert werden.

Produktvielfalt:



RUNDGEWIRKTE
PRODUKTE



RUNDGEWIRKTE
DOPPELPRODUKTE



RUNDGEWIRKT
GESTÜPFELTE PRODUKTE



RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT
GESTÜPFELTE PRODUKTE



RUNDGEWIRKT LANGGEROLLTE
PRODUKTE



RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT
GESCHNITTENE PRODUKTE

SBA**SBA - DIE KOMPAKTE SCHNITTBRÖTCHENANLAGE**

Die Schnittbrötchenanlage SBA ist eine automatische Anlage zur Herstellung von handwerklichen Schnittbrötchen. Nach Übergabe der Teigstücke von der Kopfmachine gelangen diese nach ca. 3 Minuten Entspannungszeit zur Langrollstation, wo sie auf die gewünschte Länge gebracht werden. Die Langrollplatte ist stufenlos höhenverstellbar und kann durch einfaches Herausziehen zum Reinigen entnommen werden. Die langerollten Teigstücke werden nach ca. weiteren 6 Minuten Zwischengare in die Schneidestation übergeben. In separaten Schneidetassen werden die Teigstücke mit einer ziehenden Klinge geschnitten. Die Schnitttiefe und der Niederhalter sind in der Höhe stufenlos einstellbar. Bei Bedarf und unter Verwendung einer 6-reihigen Kopfmachine können mit dieser Anlage auch geschnittene Doppelsemmeln hergestellt werden.

**Für die Produktion von:**

- Schnittbrötchen
- Glatten Rundstücken
- Langerollten Brötchen
- Doppelstücken mit Schnitt
- Doppelstücken

Leistungsmerkmale und Vorteile:

- Stundenleistung zwischen 3.500 und 7.000 Stück (abhängig von der Reihenzahl und Arbeitsbreite der Anlage)
- Variable Leistung für immer optimale Gär- und Entspannungszeit
- Entspannungszone vor dem Langrollbrett ca. 3 Minuten, Vorgärzone vor Schneidestation ca. 6 Minuten
- Verstellbares und auswechselbares Langrollbrett
- Schneidestation mit separaten Schneidetassen
- Schneidestation mit ziehender Klinge und Schnitttiefeinstellung
- Frischluftansaugung zur Regulierung des Gärschrankklimas
- Optionale Zusammensetzvorrichtung für geschnittene Doppelbrötchen
- Optionale Zusatzvorrichtung zur wahlweisen Schlusslagenveränderung

Bestes Hygienekonzept

Gärgehäusetassen aus Edelstahl mit Klettverschlüssen zum einfachen Entnehmen des Bezugsmaterials. Hochwirksame automatische UV-Entkeimungsanlage zur Sterilisation der leeren Gehänge vor jeder Nachbelegung. Als Option erhältliche Klimatisierung mittels Heizung und Befeuchtung, genaue Regelung via Thermostat.

Queraustragung

Optional ist ein seitliches Auslaufband (Queraustrag) für den Anschluss beliebiger anderer Maschinen / Geräte und die Verwendung vorgegarter Teigstücke aus der Anlage erhältlich, zum Beispiel für die Brezelproduktion über eine Wickelmaschine.

Direktabsetzung

Serienmäßig mit Direktabsetzung zur Produktion von Teiglingen ohne Gärschrankbetrieb, glatte runde Teiglinge können ohne Zwischengare direkt abgesetzt werden.

Absetzstation

Universale Absetzstation für das automatische Ablegen - über Programm einstellbare Absetzmuster ermöglichen eine exakte Positionierung der Produkte auf die gebräuchlichsten Gärgutträger / Backbleche, Abziehlängen, Schrittweite und Zwischenschritte der Teigstücke sind stufenlos einstellbar. Serienmäßig mit Gärgutträgeraufnahme als Schublade ausgestattet.

Programmsteuerung

Leicht zu bedienen und produktionssicher - frei programmierbare Steuerung SPS Siemens S7, bedienbar über Touch-Panel-Display. Die Steuerung der Anlage erfolgt über ein Touch-Panel-Display. Nach dem Aufruf des benötigten Programms wird die Anlage teils vollautomatisch, teils menügeführt auf das jeweilige Produkt umgestellt. Alle Maschinenparameter können eingestellt und gespeichert werden.

Produktvielfalt:

RUNDGEWIRKTE
PRODUKTE



RUNDGEWIRKTE
DOPPELPRODUKTE



RUNDGEWIRKTE GESCHNITTENE
DOPPELPRODUKTE



RUNDGEWIRKT LANGGEROLLTE
PRODUKTE



RUNDGEWIRKT LANGGEROLLT
GESCHNITTENE PRODUKTE

Innovative equipment for *traditional* baking!

FBA - DIE KOMPAKTANLAGE FÜR RUNDE GESTÜPFELTE PRODUKTE

Die Formbrötchenanlage FBA ist eine kompakte Anlage zur Herstellung von runden Stüpfelbrötchen, z.B. Kaiser, Stern, Rosetta, Tartaruga u.a. Die Anlage ist durch ihre solide und robuste Bauweise für eine lange Betriebsdauer konzipiert und wurde speziell für Kunden entwickelt, die Automatisierung benötigen, aber nicht viel Platz zur Verfügung haben. Die Anlage kann sowohl feste als auch weiche Teige schonend zu einer großen Brötchenvielfalt aufarbeiten. Es stehen viele verschiedene Stüpfelwerkzeuge zur Verfügung und wir können auch Ihr eigenes Design entwerfen und herstellen. Der Stüpfelkopf kann mit bis zu drei verschiedenen Stüpfelwerkzeugen bestückt werden, welche durch einfaches Schwenken des Stüpfelkopfes in die Arbeitsstellung gebracht werden. Das sind flexible Möglichkeiten, um mithilfe von Sonderstüpfelwerkzeugen auch Kleingebäcke mit ungewöhnlichen Mustern herzustellen.

**Für die Produktion von:**

- Kaiserbrötchen
- Glatten Rundstücken
- Anderen runden Stüpfelbrötchen

Leistungsmerkmale und Vorteile:

- Große Leistungsfähigkeit bei geringer Stellfläche von 3,6 m
- Stundenleistung zwischen 3.500 und 7.000 Stück (abhängig von der Reihenzahl und Arbeitsbreite der Anlage)
- Variable Leistung für immer optimale Gär- und Entspannungszeit
- Vorgärzone vor Stüpfelstation ca. 8 Minuten
- Stüpfelstation mit separaten Stüpfeltassen
- Zentrierenrichtung vor der Stüpfelstation für eine optimale Produktpositionierung
- Hohe Produktvielfalt durch Revolverstanzkopf mit Platz für feststehenden Kaiserstüpfel und bis zu zwei weiteren frei wählbaren, auswechselbaren Stüpfelwerkzeugen
- Drehendes Werkzeug für original Kaiserbrötchen und Drückwerkzeuge für viele andere Sorten
- Vielzahl an Standardstüpfelwerkzeugen oder individuelle Sonderstüpfelwerkzeuge erhältlich
- Frischluftansaugung zur Regulierung des Gärschrankklimas

Bestes Hygienekonzept

Gärgehäusetassen aus Edelstahl mit Klettverschlüssen zum einfachen Entnehmen des Bezugsmaterials. Hochwirksame automatische UV-Entkeimungsanlage zur Sterilisation der leeren Gehänge vor jeder Nachbelegung. Als Option erhältliche Klimatisierung mittels Heizung und Befeuchtung, genaue Regelung via Thermostat.

Queraustragung

Optional ist ein seitliches Auslaufband (Queraustrag) für den Anschluss beliebiger anderer Maschinen / Geräte und die Verwendung vorgegartener Teigstücke aus der Anlage erhältlich, zum Beispiel für die Brezelproduktion über eine Wickelmaschine.

Direktabsetzung

Serienmäßig mit Direktabsetzung zur Produktion von Teiglingen ohne Gärschrankbetrieb, glatte runde Teiglinge können ohne Zwischengare direkt abgesetzt werden.

Absetzstation

Universale Absetzstation für das automatische Ablegen - über Programm einstellbare Absetzmuster ermöglichen eine exakte Positionierung der Produkte auf die gebräuchlichsten Gärgutträger / Backbleche. Abziehlängen, Schrittweite und Zwischenschritte der Teigstücke sind stufenlos einstellbar. Serienmäßig mit Gärgutträgeraufnahme als Schublade ausgestattet.

Programmsteuerung

Leicht zu bedienen und produktionssicher - frei programmierbare Steuerung SPS Siemens S7, bedienbar über Touch-Panel-Display. Die Steuerung der Anlage erfolgt über ein Touch-Panel-Display. Nach dem Aufruf des benötigten Programms wird die Anlage teils vollautomatisch, teils menügeführt auf das jeweilige Produkt umgestellt. Alle Maschinenparameter können eingestellt und gespeichert werden.

Produktvielfalt:

RUNDGEWIRKTE
PRODUKTE



RUNDGEWIRKT
GESTÜPFELTE PRODUKTE



Wir haben eine lange Tradition und Kompetenz,
die unsere Fachleute in hochwertige Technik umsetzen.
Seit 1887 garantiert TRIMA Triebesser Maschinenbau GmbH
Kompetenz, Knowhow und Zuverlässigkeit
für ihre Produkte.

TRIMA

TRIMA
Triebesser Maschinenbau GmbH
D – 07950 Zeulenroda-Triebes
Zeulenrodaer Straße 48
Tel. 03 66 22 / 75-0
Fax 03 66 22 / 75-300

www.trima.de
post@trima.de

