

ABSETZVORRICHTUNGEN

PANNING

LINE



Von der Kopfmachine direkt aufs Blech - die universellen Absetzvorrichtungen.



TRIMA

PRIMA EVO

Am Anfang jeder Linie steht eine PRIMA Evo

Die Teigteil- und Wirkmaschine 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 Kopfmaschine 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

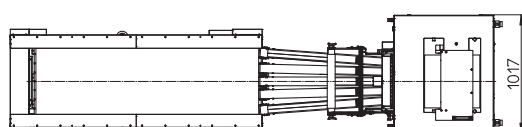
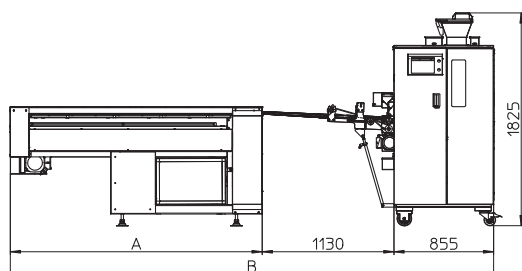


perfekt für ...

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. runde, langgerollte, eingeschlagene und flachgedrückte Produkte, z.B. Hot Dog, Hamburger, Doppelsemmeln, Zeilensemmeln, Franzsemmeln, Berliner usw.).

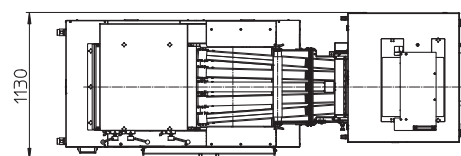
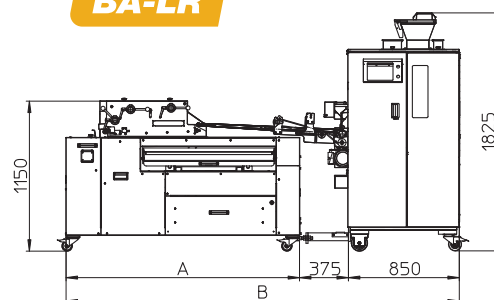
Absetzvorrichtungen: die universellen Maschinen für die kleine und mittlere Bäckerei.

BA



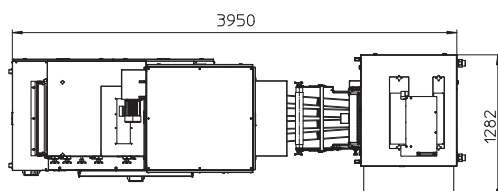
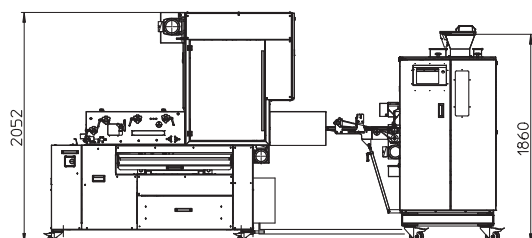
	A	B
Absetzlänge 1.200 mm	1760	3745
Absetzlänge 1.600 mm	2160	4145

BA-LR

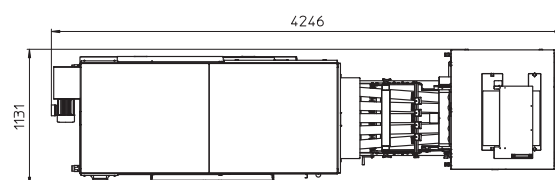
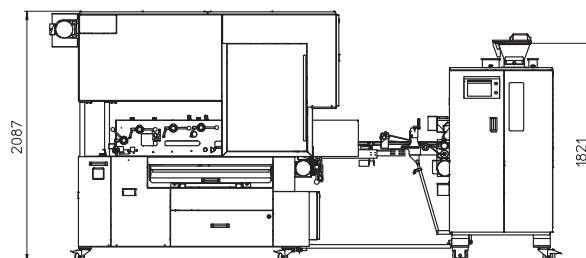


	A	B
Absetzlänge 1.000 mm	1790	3015
Absetzlänge 1.600 mm	2390	3615
Absetzlänge 2.000 mm	2790	4015

BA3-LR



BA6-LR



FLEXIBLE UND FREI PROGRAMMIERBARE ABSETZVORRICHTUNG - VIELFÄLTIG WIE IHR TÄGLICHES SORTIMENT

Die Brötchen-Absetzvorrückung BA ist eine flexible und frei programmierbare Absetzung in kompakter Bauweise, mit der individuelle Absetzbilder gewählt werden können. Sie ist in Kombination mit der Kopfmachine zur Herstellung und Absetzung von Teigstücken auf Gärgutträger bis 2 m Länge geeignet. Die Teigstücke werden vom Spreizband der Kopfmachine direkt auf die Absetzvorrückung übergeben. Ein kontinuierlich laufendes Abzugsband ermöglicht eine gleichmäßige Absetzung der Produkte, wobei die Anzahl der Reihen hintereinander über das Programm einstellbar ist. Je nach Ausführung der Absetzvorrückung ist die Belegung von Blechen und Gärgutträgern oder von ofenlangen Bändern möglich (Bleche, Kästen, randlose Bleche, Kipptrögelapparate, ofenlange Gärgutträger bis 2 m). Über das Touch-Panel der Kopfmachine können die genaue Ablage sowie die unterschiedlichen Absetzprogramme einfach eingestellt und durch Rezeptverwaltung in der Steuerung abgespeichert werden. Ein Wechsel zwischen den einzelnen Absetzprogrammen ist dadurch einfach und schnell möglich. Die Anlage kann mit einer Einrichtung für Doppel- oder Zeilensemeln ausgerüstet werden, hierbei werden die Teiglinge programmgesteuert hintereinander zusammengesetzt.

Formstation

BA-LR

Dient der Herstellung von langgerollten und flachgedrückten Produkten wie Schnittbrötchen, Minibaguette, Hot Dog, Hamburger. Mit einem höhenverstellbaren Druckbrett / Langrollbrett werden die Teiglinge möglichst spannungsfrei gerollt. Das macht die Brötchen gleichmäßiger und kompakter, was zu einer höheren Produktqualität führt. Die Langrollvorrückung kann mit einer Einschlaglangrollvorrückung als Option erweitert werden.

Teigteil- und Wirkmaschine

Die Absetzanlage beginnt mit dem Teilen und Wirken durch die PRIMA Evo – eine teigschonende, exakte und wirtschaftliche Lösung für kontinuierlich und automatisch geteilte/geformte Teiglinge. Zur Wahl stehen Kopfmachines mit bis zu sechs Reihen. Die vielseitigen Anpassungsmöglichkeiten an unterschiedlichste Teigqualitäten erlauben teigschonendes und gewichtsgenaueres Arbeiten in hohen Stückzahlen. Wenn die Qualität am Anfang nicht gut ist, kann der Rest der Anlage nichts ausgleichen. Gewichtsbereiche von 20-150 g sind möglich.



Absetzstation

Vollautomatische universale Absetzstation für das automatische Ablegen auf Backbleche oder Gärgutträger, mit variabler Einstellung der Absetzbilder. Die Absetzstation garantiert die exakte Absetzung der fertig geformten Teigstücke. Die frei programmierbare Steuerung ermöglicht die kontinuierliche Einstellung der Schrittweite und Zwischenschritte. Die Absetzstation ist in unterschiedlichen Längen erhältlich für verschiedene Absetzlängen.

Reihenumstellung

Durch einfache Reihenumstellung wird die Reihigkeit der Kopfmachine an die Platzverhältnisse der Backbleche angepasst. Der Austausch der Füllkolben ist sehr einfach – es sind keine Werkzeuge notwendig.



PANNING LINE

BA

Die Absetzeinrichtung BA ist die ideale Lösung, um runde Teiglinge von der Kopfmaschine direkt auf Backbleche oder Gärgutträger abzusetzen, wobei die Schlusslage der Teiglinge umstellbar gewählt werden kann. Sie ist besonders einfach zu bedienen und passt in jede Backstube.



BA3-LR

Das Modell BA3-LR wird mit einer zusätzlichen Gärschleife für 3 Minuten Entspannungszeit ausgestattet. Die Möglichkeit des Direktdurchlaufes der Teigstücke zur Absetzung, ohne die Nutzung der Gärschleife, ist dabei möglich.

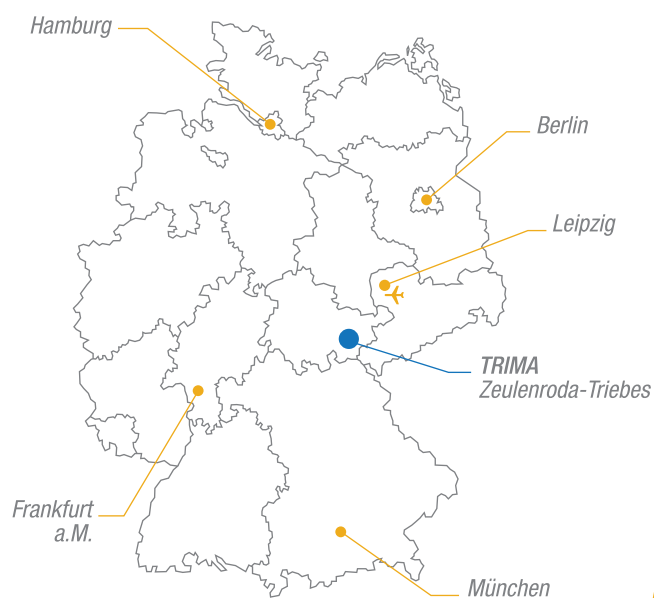


BA6-LR

Das Modell BA6-LR wird mit einer zusätzlichen Gärschleife für 6 Minuten Entspannungszeit ausgestattet. Die Möglichkeit des Direktdurchlaufes der Teigstücke zur Absetzung, ohne die Nutzung der Gärschleife, ist dabei möglich.



Innovative equipment for *traditional* baking!



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

