SISTEMA DI DEPOSITO

PANNING LINE

Dalla macchina di testa direttamente su teglia: il dispositivo di deposito universale.

TRIMA

TRY. TRUST. TRIMA.

PRIMA EVO

All'inizio di ogni linea, una PRIMA Evo
La spezzatrice arrotondatrice PRIMA Evo produce impasti rotondi con cui successivamente si dà forma a una varietà di panini. Indipendentemente dal fatto che si tratti di spezzare e arrotondare impasti di piccole o grosse dimensioni, la macchina si dimostra la soluzione ad-hoc per la spezzatura e la formatura automatica e continua di impasti senza maltrattarli. PRIMA Evo può essere impiegata come macchina di testa a monte degli impianti o come macchina singola per l'estrazione a mano. Disponibile fino a 6 file, è stata concepita per produrre grandi quantità di panini (fino a 9.000 pezzi all'ora) in modo semplice, preciso ed affidabile.

plus

Touch panel interattivo
Disponibile nella versione Future per la programmazione elettronica di tutti i parametri della macchina (peso, camera di arrotondamento, velocità di arrotondamento, tempo di arrotondamento, sfarinatore). Esiste la possibilità di salvare tutte le impostazioni come ricetta e di riutilizzarla.

plus

9.000 pezzi
La quantità massima all'ora ella versione da 6 file. Massimo 7.500 pz./h nella versione da 5 file e 6.000 pz./h in quella da 4 (possibilità di riduzione continua).

plus

Regolazione separata della camera di arrotondamento
La regolazione impostabile del volume di arrotondamento (indipendentemente dal peso) consente di lavorare l'impasto senza maltrattarlo né comprometterne il volume stesso. Tale opzione riduce la forza esercitata sull'impasto

plus

Regolazione della pressione sull'impasto
In base alla consistenza dell'impasto è possibile regolare la pressata e la quantità dell'impasto. Un sistema innovativo per stressare al minimo l'impasto e garantirne una lavorazione ottimale

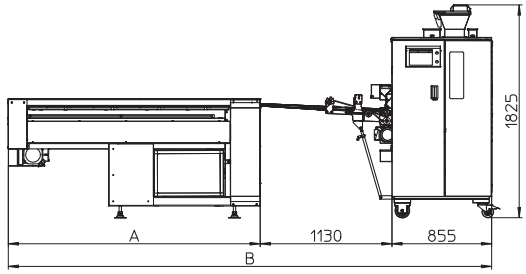
versione FUTURE

perfetta per ...

Produzione di impasti rotondi uniformi, con peso esatto e di ottima qualità con una programmazione accurata da 15 gr a 300 gr di peso.
Ideale per molti tipi di impasto: normali, molli, freschi, fortemente agglutinanti, duri e lievitati, dall'impasto molle del krapfen all'impasto duro del brezel, per panini uniformi come fatti a mano. Per la produzione di panini rotondi e filoncini (es. Rotondi, lunghi, piegati, schiacciati e doppi, es: Hot Dog, Hamburger, panini doppi, panini lunghi, krapfen ecc.).

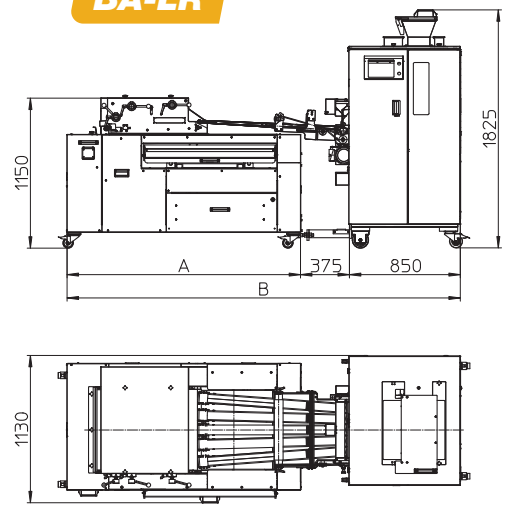
Scopri la nostra Panning Line: il dispositivo di deposito universale per piccoli e medi panifici.

BA



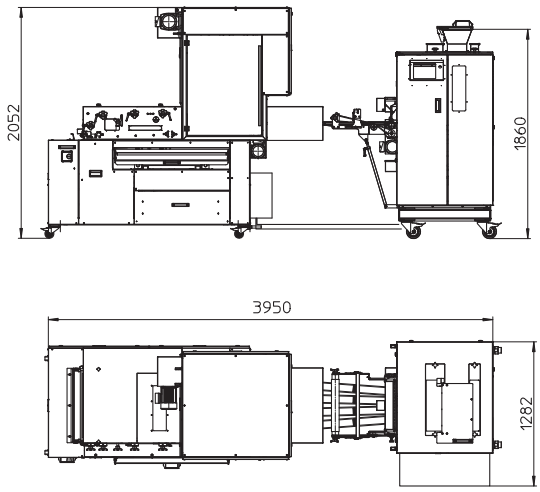
	A	B
Lunghezza 1.200 mm	1760	3745
Lunghezza 1.600 mm	2160	4145

BA-LR

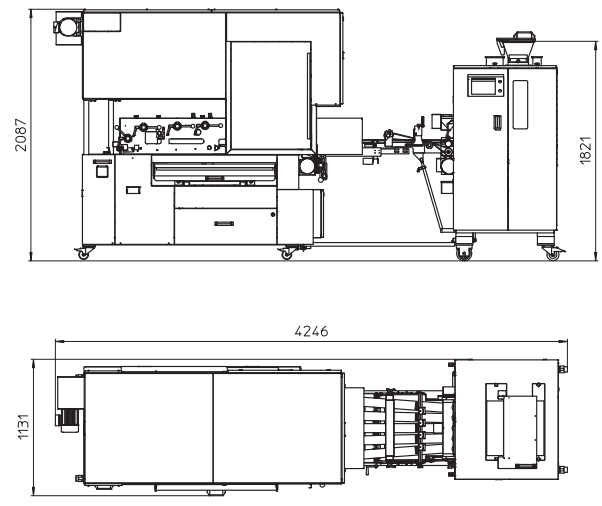


	A	B
Lunghezza 1.000 mm	1790	3015
Lunghezza 1.600 mm	2390	3615
Lunghezza 2.000 mm	2790	4015

BA3-LR



BA6-LR



SISTEMA DI DEPOSITO FLESSIBILE E FACILMENTE PROGRAMMABILE – VARIABILE COME LA TUA GAMMA GIORNALIERA DI PANE

Il sistema di deposito BA per i panini è un dispositivo versatile e facilmente programmabile, di forma compatta, con il quale è possibile scegliere individualmente il modo di deposito. Può essere utilizzato insieme alla macchina di testa per produrre e depositare pezzi di pasta su teglie di lievitazione fino a 2 metri. I pezzi di pasta vengono trasferiti dai tappeti della macchina di testa direttamente sulla macchina di deposito. Un tappeto di alimentazione continua permette il deposito uniforme dei prodotti, e il numero di file può essere programmato. A seconda del modello è possibile scegliere la configurazione di teglie di lievitazione o di tappeti di lunghezza del forno (cassette, teglie senza bordi, teglie basculanti, teglie di lievitazione per forni fino a 2 m).
Tramite il pannello di controllo della macchina di testa, è facile regolare la posizione esatta così come regolare i vari programmi di deposito, ed è possibile memorizzarli nel sistema di controllo tramite la gestione delle ricette. In questo modo è possibile cambiare facilmente e rapidamente i vari programmi di deposito.

BA-LR

stazione di formatura

Serve per la produzione di prodotti appiattiti o a filone, quali minibaguette, hot-dog e hamburger. Un nastro pressoio / nastro filonatore consente di lavorare gli impasti pressoché senza pressioni. Tale condizione rende i panini più uniformi e più compatti ottenendo così una maggiore qualità dei prodotti.
Il dispositivo di allungamento può essere dotato di un rullo per piegatura come opzione.

spezzatrice arrotondatrice

L'impianto BA Panning Line inizia con la spezzatura e l'arrotondamento da parte di PRIMA Evo, una soluzione ad-hoc ed economica per la spezzatura e la formatura automatica e continua di impasti senza maltrattarli. Sono disponibili macchine di testa fino a 6 file. Le molteplici opzioni di adattamento alle più svariate qualità di impasto consentono di lavorare grandi quantità senza maltrattare l'impasto garantendo un peso esatto. Sono possibili gamme di peso da 20 a 150 g.

stazione di deposito

Stazione di deposito universale completamente automatica per il posizionamento del prodotto su teglie da forno o di lievitazione. La stazione garantisce il posizionamento corretto dei prodotti appena formati. Il sistema di controllo programmabile consente la regolazione continua del passo e delle fasi intermedie. La stazione di deposito è disponibile in diverse lunghezze a seconda delle diverse misure e quantità di teglie.

selezione delle file

La semplice selezione delle tasche consente di sistemare il corretto numero di prodotti nello spazio disponibile nelle teglie. Il blocco del pistone di riempimento è molto semplice, non è necessario alcun attrezzo.

PANNING LINE

BA

Il sistema di deposito BA è la soluzione ideale per il posizionamente dei prodotti rotondi dalla macchina di testa direttamente sulle teglie da forno o di lievitazione. La posizione finale di integliamento può essere modificata. È' particolarmente facile da utilizzare ed è adatta a qualsiasi panificio.

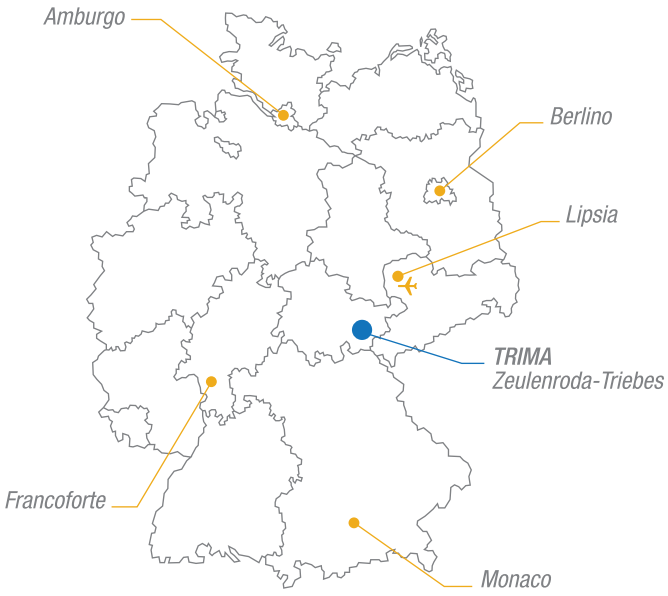
BA3-LR

Il modello BA3-LR è fornito in aggiunta di una camera di riposo di 3 minuti.
E' possibile l'integliamento diretto, senza il passaggio dell'impasto dalla la camera di riposo.

BA6-LR

Il modello BA6-LR è fornito in aggiunta di una camera di riposo di 6 minuti.
E' possibile l'integliamento diretto, senza il passaggio dell'impasto dalla camera di riposo.

Innovative equipment for *traditional* baking!



Vantiamo una lunga tradizione e competenze che i nostri esperti traducono nella produzione di tecnologie di prim'ordine. Dal 1887, TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH garantisce competenza, know-how ed affidabilità per i suoi prodotti...

TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

TRIMA
Triebeser 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