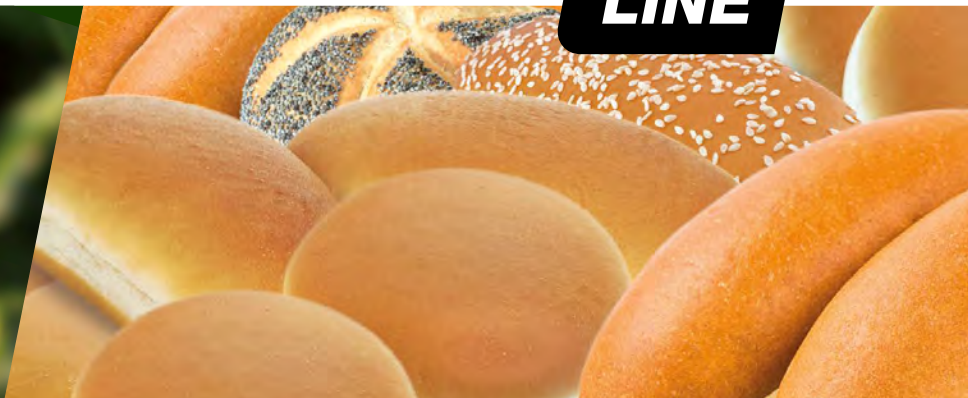


**УСТРОЙСТВА ДЛЯ УКЛАДКИ
ТЕСТОВЫХ ЗАГОТОВОК
НА ПРОТИВНИ**

PANNING

LINE



**С тестоделителя/тестоокруглителя прямо на противень –
универсальные устройства для укладки.**



TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

PRIMA EVO

plus

Интерактивный сенсорный экран

Доступен в версии Future, для электронного программирования всех параметров машины (вес, высота формования, скорость округления, время округления). Опция сохранения всех настроек в виде рецепта для повторного использования.

plus

9000 изделий

Максимальное число производимых за час изделий в 6-рядном режиме (возможно плавное уменьшение). Максимум 7500 изделий/ч в 5-рядном режиме и 6000 изделий/ч в 4-рядном режиме

plus

Отдельная регулировка формовочного пространства

Регулировка пространства для округления (независимо от веса заготовки) обеспечивает бережную обработку теста и сохранение его объема. Этот метод работы позволяет минимизировать нагрузку на тесто.

plus

Регулировка давления на тесто

В зависимости от вида теста (низкое/высокое содержание влаги) можно регулировать давление, а также количество теста. Инновационная система для минимальной нагрузки на тесто, позволяющая обеспечить его оптимальную обработку.

В начале каждой линии находится PRIMA Evo. Тестоделительная и тестокруглительная машина PRIMA Evo делает тестовые заготовки в виде шара, из которых производится множество вкусных булочек. Установка представляет собой превосходное решение для бережного автоматического деления и округления тестовых шариков независимо от их размера. PRIMA Evo может использоваться в качестве головной машины в начале линии или в качестве отдельной машины для удаления изделий вручную. Доступны исполнения с максимум шестью рядами. Эта установка создана для простого и надежного производства большого числа булочек (до 9000 изделий в час) при высокой точности и стабильности.



Версия FUTURE



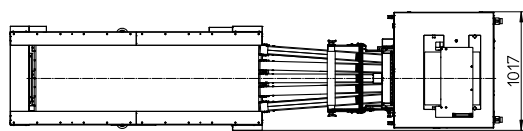
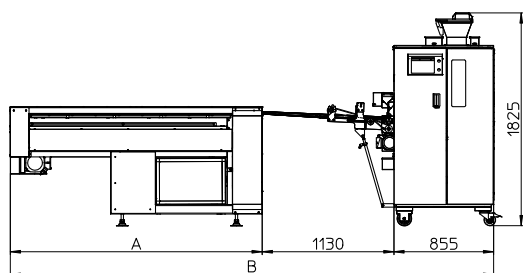
Превосходно подходит для ...

Обеспечение одинакового, точного веса и высокого качества порций круглого теста с точным программированием веса отдельного изделия в диапазоне от 15 до 300 г. Идеально для множества видов теста – мягкого, охлажденного, липкого, а также плотного и расстоявшегося теста – для получения одинаковых булочек, которые выглядят так, словно они сделаны вручную. Для производства круглых и продолговатых булочек (круглых изделий, изделий из закатанного, сложенного теста и плоских изделий, например, булочек для хот-догов, гамбургеров, сдвоенных булочек, сдобных булочек к чаю, берлинских пончиков и т. д.).

Откройте для себя линии укладки тестовых заготовок на противни:

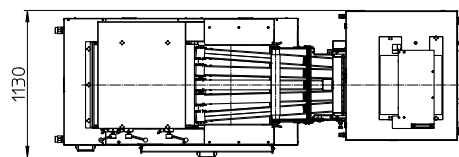
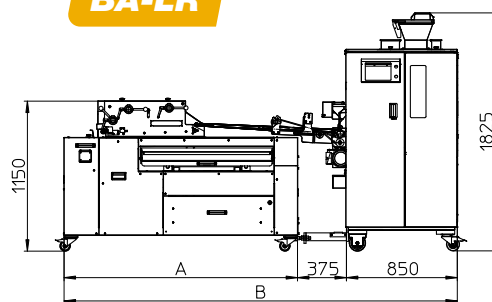
Универсальные устройства для укладки для небольших и средних хлебопекарных производств.

BA



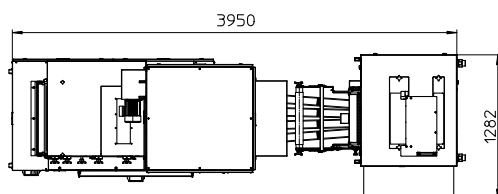
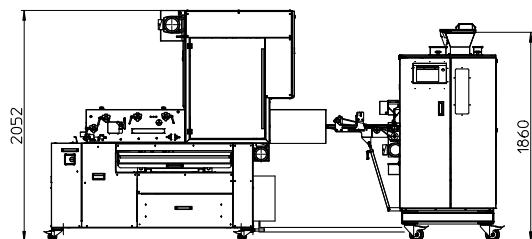
	A	B
Длина укладки 1,200 mm	1760	3745
Длина укладки 1,600 mm	2160	4145

BA-LR

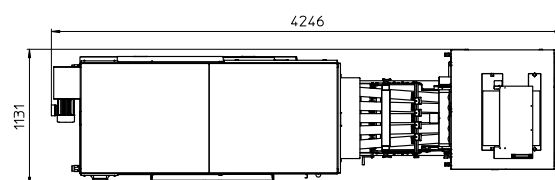
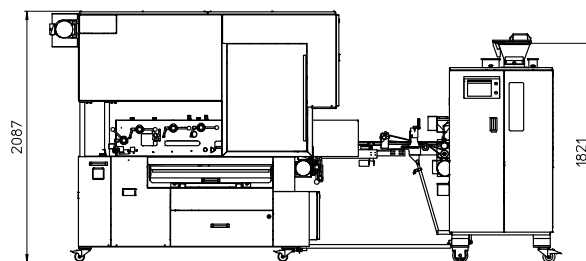


	A	B
Длина укладки 1,000 mm	1790	3015
Длина укладки 1,600 mm	2390	3615
Длина укладки 2,000 mm	2790	4015

BA3-LR



BA6-LR



УНИВЕРСАЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА ДЛЯ УКЛАДКИ ТЕСТОВЫХ ЗАГОТОВОК НА ПРОТИВНИ СО СВОБОДНЫМ ПРОГРАММИРОВАНИЕМ – ТАКИЕ ЖЕ РАЗНООБРАЗНЫЕ, КАК И ВАШ ДНЕВНОЙ АССОРТИМЕНТ ВЫПЕЧКИ

Устройство для укладки тестовых заготовок на противни ВА представляет собой универсальный механизм со свободным программированием компактного размера, который позволяет выбрать индивидуальные параметры укладки. Это устройство может применяться вместе с головной машиной для производства и укладки тестовых заготовок на противни для расстойки длиной до 2 м.

Тестовые заготовки передаются с распределительного ленточного конвейера головной машины непосредственно на устройство для укладки тестовых заготовок на противни ВА. Постоянно работающий распределительный ленточный конвейер обеспечивает равномерную укладку изделий, при этом число рядов в линии можно настроить при помощи программы. В зависимости от модели устройства для укладки тестовых заготовок можно запрограммировать противни для выпечки и расстойки либо ленточные конвейеры (противни, контейнеры, противни без бортика, опрокидывающиеся противни, печные противни для расстойки размером до 2 м).

При помощи сенсорной панели головной машины можно выполнить точное позиционирование, а также легко создать различные программы укладки и сохранить их в блоке управления посредством меню управления рецептами. Это позволяет просто и быстро переключаться между различными программами укладки.

станция формования

BA-LR

Станция оснащена регулируемой по высоте нажимной доской. Она используется для формования изделий из закатанного теста и плоских изделий, таких как мини-багеты, булочки для хот-догов и гамбургеров. Закаточная доска обеспечивает закатку тестовых заготовок с минимальным напряжением, делая булочки более однородными и компактными, что повышает качество продукции. Закаточное устройство может опционально оснащаться механизмом для завертывания и закатки теста.

тестоделитель/тестоокруглитель

Устройство для укладки тестовых заготовок на противни ВА начинается с тестоделительной и тестоокруглительной машины PRIMA Evo. Наши машины обеспечивают бережную обработку теста. Они представляют собой эффективные и экономичные решения для деления и округления маленьких или больших тестовых заготовок. На выбор доступны разные головные машины с максимум шестью рядами. Их отличает высокая степень универсальности и бережное обращение с заготовками любого размера. Первый этап обработки теста очень важен для правильной работы остальных элементов машины. Можно обрабатывать тестовые заготовки весом от 20 до 150 г.



станция укладки тестовых заготовок на противни

Полностью автоматическое универсальное устройство для автоматического размещения изделий на противнях для выпечки или расстойки, с переменной настройкой параметров укладки. Станция укладки тестовых заготовок на противни гарантирует точное размещение формованных тестовых заготовок. Программируемое устройство управления позволяет плавно настраивать величину шага и промежуточные шаги. Станции укладки тестовых заготовок на противни имеют различную длину в зависимости от значений длины укладки.

выбор числа рядов

Очень легко выбрать число рядов, чтобы разместить правильное число изделий на доступной площади противней для выпечки. Замена заполняющего поршня выполняется легко – инструменты не нужны.



PANNING LINE

BA

Устройство для укладки BA является идеальным решением для передачи круглых тестовых заготовок с тестоделительной и тестоокруглительной машины непосредственно на противни для выпечки или расстойки, при этом можно менять окончательное положение тестовых заготовок. Система очень проста в использовании и подойдет для любого хлебопекарного производства.



BA3-LR

Модель BA3-LR оснащена дополнительной промежуточной камерой отдыха теста, в которой оно находится 3 минуты. Предусмотрена возможность непосредственной подачи тестовых заготовок для укладки без использования промежуточной расстойной камеры.

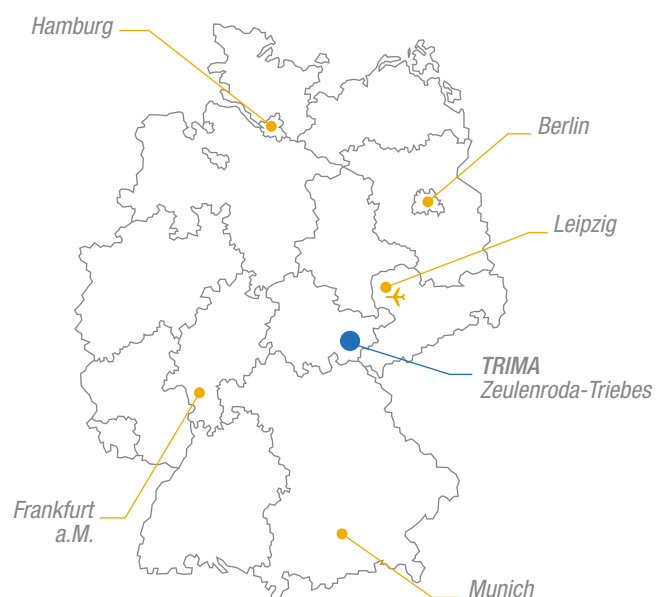


BA6-LR

Модель BA6-LR оснащена дополнительной промежуточной камерой отдыха теста, в которой оно находится 6 минуты. Предусмотрена возможность непосредственной подачи тестовых заготовок для укладки без использования промежуточной расстойной камеры.



Инновационное оборудование для **традиционной** выпечки!



Мы гордимся своей богатой историей идеального качества и приверженности работе в соответствии с высочайшими стандартами. Наш успех – это награда за то, что мы всегда устремлены в будущее, инвестируем в исследования и находим инновационные решения. С 1887 года компания TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH гарантирует надежность, точность и все те уникальные свойства, которые присущи немецким технологиям.

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

