

**DIVISORAS
E BOLEADORAS
DE MASSA**

PRIMA

DUO



*Precisão alemã de qualidade
feita à mão*



TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

**DIVISORAS
E BOLEADORAS DE MASSA**

PRIMA

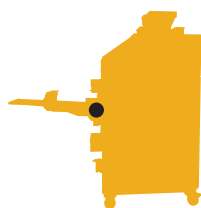
DUO



Versão CLASSIC

perfeito para...

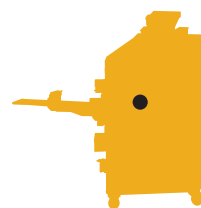
Produzir peso uniforme e exato, e porções de massa redondas de alta qualidade com programação de precisão de peso unitário entre 12gr a 300gr. Ideal para muitos tipos de massa - macia, fresca e pegajosa, bem como massa firme para pães uniformes com apelo artesanal. Para fazer rolos de pães redondos e alongados (pães de cachorro quente, pães de hambúrguer, etc.).



plus

3.200 peças

A quantidade máxima produzida por hora com a operação de 2 linhas (possibilidade de redução contínua), operada por um único funcionário.



plus

Tambor de pistão duplo

Permite que uma ampla variedade de produtos de diferentes pesos seja produzida sem a necessidade de troca de peças mecânicas - economizando tempo e dinheiro.



plus

Correias de alimentação

As correias de alimentação reduzem o uso de farinha para trabalhar com todos os tipos de massa - impedindo a criação de furos na massa que, por sua vez, evita danos ao produto.



plus

Ajuste separado do espaço de moldagem

Regula o espaço para boleamento (independentemente do peso da peça), garantindo que a massa seja trabalhada suavemente e que seu volume não seja danificado. Este método de trabalho minimiza a quantidade de estresse exercida sobre a massa.



plus

Ajuste de pressão de massa

A pressão pode ser regulada dependendo do tipo de massa (de baixa a alta hidratação). Um sistema inovador para estressar a massa o mínimo possível e garantir seu processamento ideal.



plus

Tela Touch Screen

Disponível na versão Future para a programação eletrônica de todos os parâmetros da máquina (peso, altura de moldagem, velocidade e tempo de boleamento). Opção de salvar todos os ajustes como receita e usá-los novamente.

Ninguém mais pode *te oferecer* tudo isso!

FAIXAS DE PESO

Padrão

20 - 75 g
25 - 85 g
30 - 95 g
35 - 105 g
40 - 110 g
50 - 120 g

Especial

15 - 55 g (operação de 3 linhas)
60 - 140 g
70 - 160 g
75 - 170 g
90 - 190 g
130 - 290 g (operação de 1 linha)

Sistema de pistão duplo

20 - 140 g
30 - 170 g
15 - 120 g (mistura de operação de 3 linhas + 2 linhas))
70 - 290 g (mistura de operação de linhas + 1 linha)

Ajustável de forma contínua.
Outras faixas de peso sob pedido.
O peso varia dependendo da consistência da massa, bem como dos procedimentos de mistura.

CAPACIDADE

máx. 3.200 - mín. 1.950 pçs/hora
máx. 4.500 pçs/h na operação de 3 linhas
máx. 1.600 pçs/h na operação de 1 linha

TIPOS DE MASSA

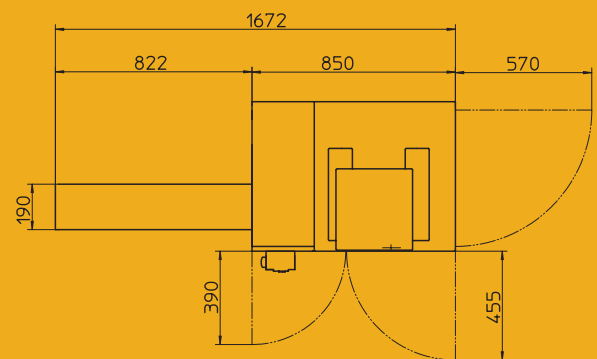
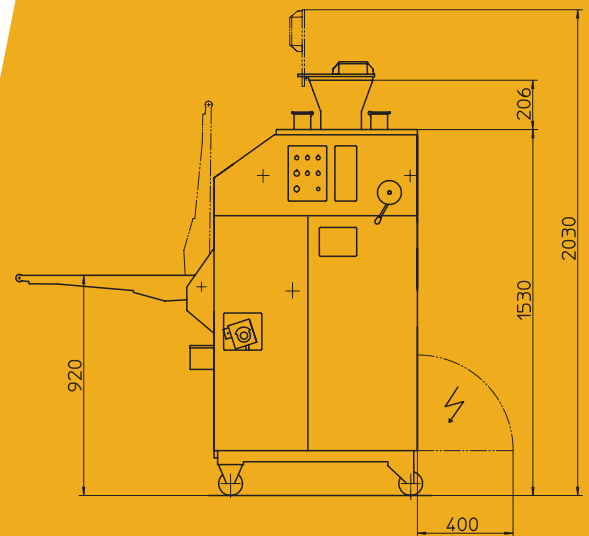
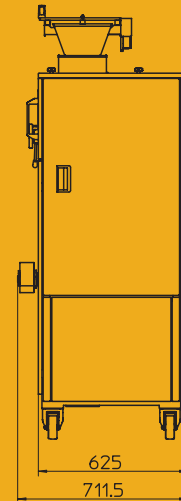
Para muitos tipos de massa - macia, firme, fresca e pegajosa, p. ex.,
Massa de trigo
Massa de trigo misto
Massa de centeio
Massa de pretzel
Massas doces
Massas especiais

PRODUTOS

Uma vasta linha de excelentes produtos redondos, enrolados alongados, enrolados e dobrados, bem como planos - p. ex., pães de cachorro quente, pães de hambúrguer, pretzel, etc.



Versão FUTURE



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Peso da máquina	570 - 650 kg Dependendo do modelo e das opções
Tensão	380 - 415 V/50 ou 60 Hz/Trifásico+N + PE 220 - 240 V 208 V
Potência	1,2 kW
Fusível	16 A

Especificações técnicas estão sujeitas a variações.

A experiência do padeiro é a inspiração para uma divisora boleadora de última geração. Manuseio delicado da massa e pesagem de precisão.

TODA A SENSIBILIDADE DA MÃO DO PADEIRO

O PRIMA Duo é uma divisora boleadora exclusiva, totalmente automatizada, que simula exatamente os movimentos precisos e delicados da mão humana. Permite dividir e bolear as peças de massa para a produção de pães redondos. Essa notável sensibilidade significa que pode processar qualquer tipo de massa, de baixa a alta hidratação, sem estressá-la. Essas características - que somente a TRIMA pode garantir - são o resultado de 25 anos de pesquisa tecnológica e uma jornada iniciada em 1887. O PRIMA Duo pode funcionar como uma divora boleadora de 2 linhas, 3 linhas ou 1 linha, trabalhando com faixas de peso de 15 a 300 gramas. Tudo isso torna o PRIMA Duo um assessor inigualável no ambiente de trabalho, seja ele usado sozinho ou à frente de uma d

FACILIDADE DE USO, DESEMPENHO EXTRAORDINÁRIO

O PRIMA Duo produz resultados extraordinários com apenas alguns passos simples. O funil conveniente com uma capacidade de 15 ou 25 kg alimenta a massa com um manuseio suave graças a um sistema de dosagem em estrela numa câmara, onde a massa é dividida em pedaços com o peso necessário. A massa é dividida quando é colocada nos pistões de porcionamento, que são ajustados com o peso necessário. Com apenas três movimentos delicados, as peças são cortadas, arredondadas e liberadas como bolas perfeitas. Duas almofadas aplicam um pouco de óleo a cada volta do cilindro para evitar que a massa grude - o que deixaria peças estragadas ou deformadas - dando os mesmos resultados ótimos sempre que for usado o tipo de massa: macio, firme e até mesmo pegajoso. Mostradores convenientes oferecem a opção de ajustar a pressão da câmara, garantindo resultados perfeitos em várias categorias de peso. Após o processo de boleamento, a massa é colocada na correia de saída para coleta manual ou pode entrar em um ciclo automático, pois a máquina pode ser incorporada em uma linha de produção automática. Todos os parâmetros ajustáveis da máquina podem ser modificados durante o processamento - sem interromper a produção.

SEGURA, PRÁTICA E HIGIÊNICA

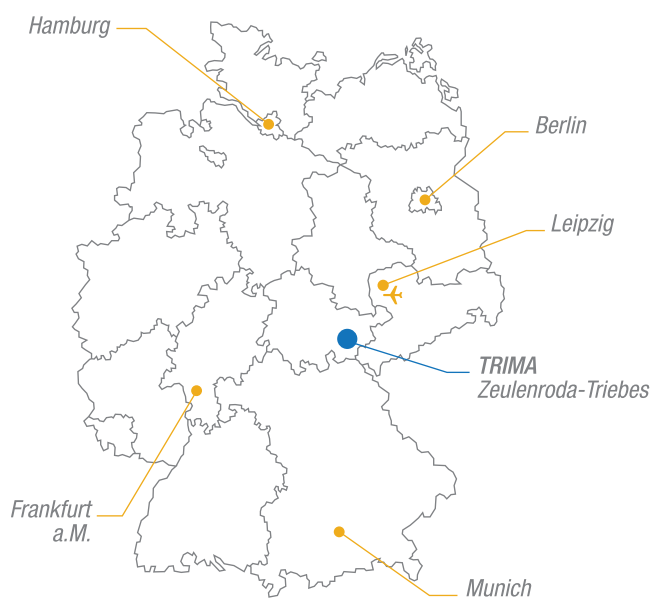
Esta máquina está disponível com 2 variantes operacionais diferentes: manualmente por meio de rodas manuais e interruptores ou eletronicamente por meio de um painel de toque e a possibilidade de armazenar os programas como uma receita e usá-los novamente. O PRIMA Duo é equipado com uma embreagem de segurança padrão que para o tambor automaticamente se ferramentas (por exemplo, facas) entrarem acidentalmente na máquina, evitando danos graves.

Além disso, o design compacto facilita a posição em qualquer ambiente: as rodas e a opção de dobrar as correias facilitam a movimentação da unidade. As superfícies extremamente práticas em aço inoxidável são higiênicas e fáceis de limpar graças às largas portas laterais. A máquina foi projetada para ser limpa em todas as suas partes com rapidez e eficiência - ela pode ser completamente limpa em poucos minutos e não requer manutenção regular.

saiba mais

Saiba mais sobre como usar esta máquina como parte do sistema Compact Line para obter uma ampla variedade de produtos.





Temos uma longa história de excelência e paixão por trabalhar nos mais altos padrões. Nosso sucesso é a recompensa por sempre olharmos para o futuro, investirmos em pesquisa e encontrarmos soluções inovadoras. Desde 1887, a TRIMATriebeser Maschinenbau GmbH garante confiabilidade, precisão e todas as características da tecnologia alemã.

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

