

**TEIGTEIL- UND
WIRKMASCHINEN**

PRIMA

EVO



*Die leistungsstarke Teigteil- und Wirkmaschine
für beste handwerkliche Qualität.*



TRIMA

**TEIGTEIL- UND
WIRKMASCHINEN**

PRIMA

EVO



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 angearbeitete 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, Schnittbrötchen, Hot-Dog-Brötchen, Hamburger Brötchen, Berliner, Brezeln usw.).

Das Knowhow des Bäckers ist die Inspiration für eine innovative Teigteil- und Wirkmaschine. Schonende Teigbehandlung und präzise Teilung.

DIE SENSIBILITÄT EINER BÄCKERHAND

PRIMA Evo ist eine Teigteil- und Wirkmaschine, die die präzisen und feinen Bewegungen einer Produktion mit Hand simuliert. Die vielseitigen Anpassungsmöglichkeiten an unterschiedlichste Teigqualitäten erlauben teigschonendes Arbeiten und hohe Stückzahlen. Ein besonderes Dosiersystem ermöglicht eine sehr teigschonende Arbeitsweise zum Portionieren und Rundwirken von Teiglingen für die Herstellung von Rundstücken. Der Druck vom Füllkolben auf den Teig wird über ein Federsystem ausgeglichen. Diese besondere Arbeitsweise erlaubt es, dass viele Arten von Teig verarbeitet werden können, von niedriger bis hoher Teigkonsistenz, ohne ihn zu belasten. Diese Eigenschaften sind das Ergebnis von 25 Jahren technischer Entwicklung und einer Firmenhistorie, die 1887 begann. PRIMA Evo gibt es als 4-reihige, 5-reihige oder 6-reihige Teigteil- und Wirkmaschine mit Gewichtsbereichen von 15 bis 300 g. All das macht PRIMA Evo zu einem konkurrenzlosen Helfer am Arbeitsplatz. Egal ob die Maschine allein steht oder als Kopfmachine für in verschiedensten Konfigurationen erhältliche Brötchenanlagen, sie dient der Herstellung einer breiten Palette von Produkten.

BENUTZERFREUNDLICHKEIT, TEIGSCHONENDES ARBEITEN

PRIMA Evo erzeugt mit wenigen, einfachen Schritten die gewünschten Teiglinge. Der praktische Trichter mit einer Kapazität von 25 oder 40 kg transportiert den Teig dank der Einzugswalzen und Abteilsterne in die Kammer, worin der Teig in gleichmäßige Stücke mit dem erforderlichen Gewicht geteilt wird. Die Teigstücke werden in der gleichen Kammer portioniert und rundgewirkt. Der Teig wird geteilt, wenn er in die Portionierkolben gegeben wird, die auf das erforderliche Gewicht eingestellt sind. In 3 Takten werden die Stücke geteilt, gewirkt und als Rundstück ausgegeben. Die Filzdochte benetzen bei jeder Trommeldrehung die Kolben mit Öl, um ein Kleben des Teiges zu verhindern. Stets wird das gleiche optimale Ergebnis erzielt, unabhängig welcher Teig verwendet wird - weich, fest oder zum Kleben neigend. Komfortable Stellräder bieten die Möglichkeit, den Kammerdruck zu regulieren, wodurch perfekte Ergebnisse in verschiedenen Gewichtsbereichen garantiert werden. Nach dem Rundwirkprozess werden die Teigstücke auf das Austrageband gelegt, um manuell abgenommen zu werden oder für die Übergabe in einen automatischen Ablauf (wenn die Maschine in eine automatische Produktionsanlage als Kopfmachine integriert ist). Alle einstellbaren Maschinenparameter können während der Bearbeitung angepasst werden - ohne die Produktion zu stoppen.

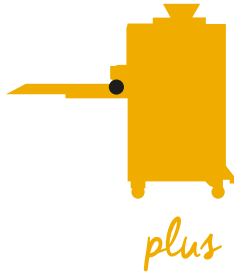
SICHERHEIT, PRAXIS UND HYGIENE

Diese Maschine ist in zwei verschiedenen Varianten erhältlich: mit manueller Einstellung über Handräder und Schalter oder mit elektronischer Einstellung über ein Touch-Panel, mit der Möglichkeit, die Programme als Rezept abzuspeichern und wieder zu verwenden. PRIMA Evo ist mit einer Standard-Sicherheitskupplung ausgestattet, die die Trommel automatisch anhält, falls versehentlich Fremdojekte in die Maschine gelangen (z.B. Messer). Dadurch können schwere Schäden vermieden werden. Die Maschine ist durch die Edelstahloberflächen und die breiten Seitentüren hygienisch und leicht zu reinigen. Die Maschine ist so konzipiert, dass alle Teile schnell und effizient gereinigt werden können - Trichter, Vorteiler und Wirker können aus der Maschine herausgeschwenkt werden für perfekten Reinigungszugang - sie lässt sich in wenigen Minuten vollständig reinigen und muss nicht regelmäßig gewartet werden.

fokus

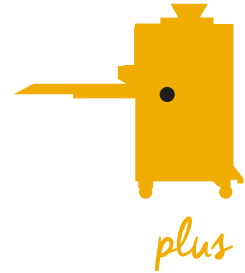
Erfahren Sie mehr über die Verwendung dieser Maschine als Teil einer automatischen Brötchenanlage, um eine große Vielfalt an Produkten zu produzieren.





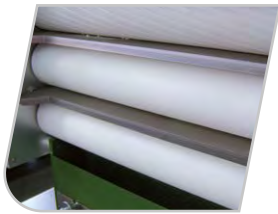
9.000 Stück

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



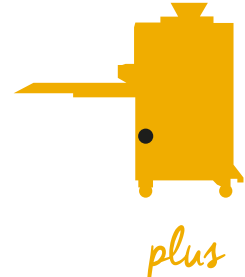
Doppelkolben-Trommel

Ermöglicht die Herstellung einer Vielzahl von Produkten mit unterschiedlichen Gewichten, ohne mechanische Teile zu tauschen - das spart Zeit und Geld.



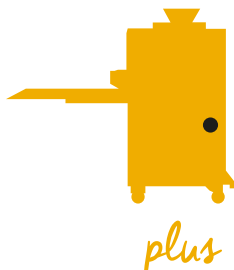
Einzugswalzen

Um viele Arten von Teig verarbeiten zu können, unterstützen die Walzen den zwangsweisen Einzug des Teiges. Dadurch wird der Teig nicht strapaziert und der Einsatz von Mehl wird verringert.



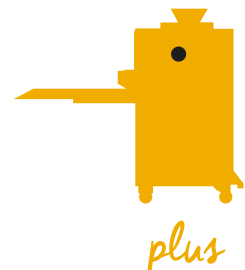
Separate Einstellung des Wirkraumes

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



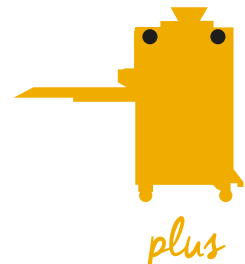
Teigdruckeinstellung

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.



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.



Einfaches Reinigen

Trichter, Vorteiler und Wirker können aus der Maschine herausgeschwenkt werden für perfekten Reinigungszugang.

No one else can *offer you* all this!

GEWICHTSBEREICHE

Standard

15 - 55 g
20 - 70 g
30 - 85 g
35 - 90 g
40 - 100 g
45 - 110 g
50 - 120 g
60 - 140 g
70 - 150 g
80 - 160 g

Sonderausführungen

90 - 190 g
130 - 275 g

Doppelkolbensystem

20 - 140 g
30 - 150 g
15 - 120 g
60 - 275 g

Stufenlos einstellbar.

Andere Gewichtsbereiche auf Anfrage.

Gewichtsbereiche sind abhängig von der Teigführung und Teigkonsistenz.

LEISTUNG

max. 9.000 Stück/Stunde bei 6-reihiger Ausführung

max. 7.500 Stück/Stunde bei 5-reihiger Ausführung

max. 6.000 Stück/Stunde bei 4-reihiger Ausführung

TEIGARTEN

Weiche, kühle und stark zum Kleben neigende sowie feste und angegarte Teige:

Weizenteige

Weizenmischteige

Roggenhaltige Teige

Bagelteige

Brezelteige

Berliner Teige

Süßteige

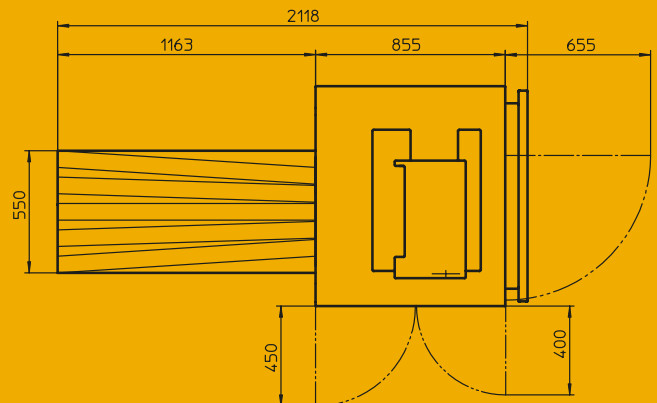
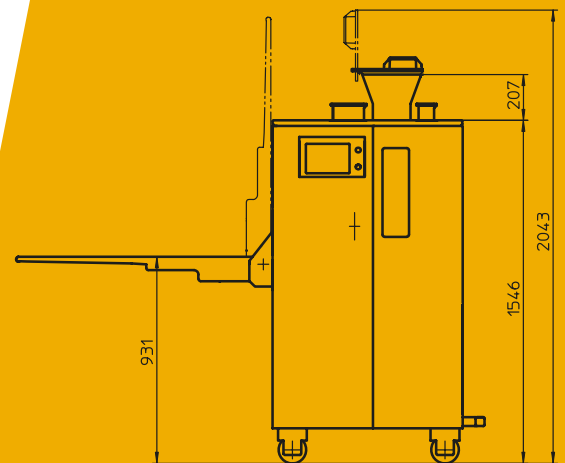
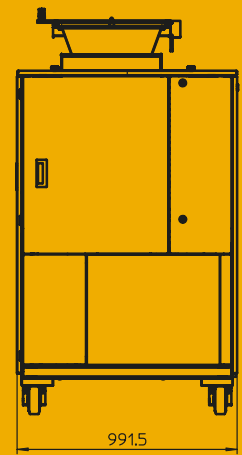
Spezialteige

PRODUKTE

Eine breite Palette von runden, gestüpfelten, langgerollten, eingeschlagenen sowie flachen Produkten - z.B. Kaiser Brötchen, Schnittbrötchen, Hot-Dog-Brötchen, Hamburger Brötchen, Berliner, Brezeln usw.



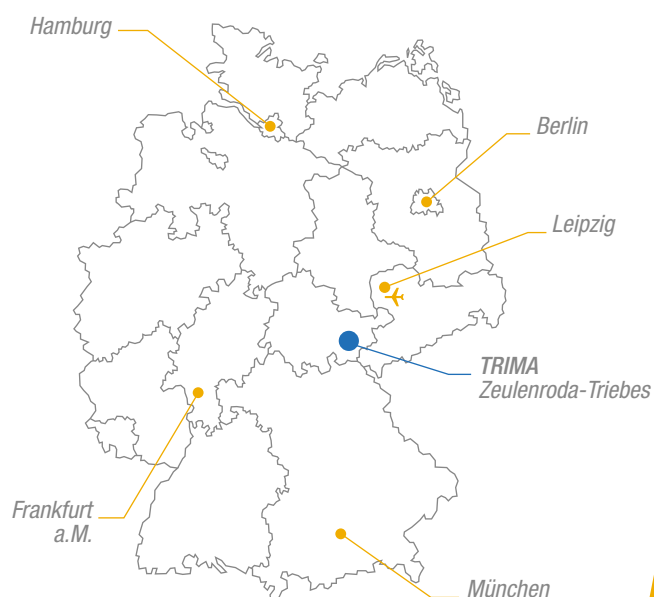
CLASSIC Version



TECHNISCHE DATEN

Gewicht	950 - 1.150 kg Abhängig vom Modell und Optionen
Anschlussspannung	380 - 415V / 50 oder 60 Hz / 3 ph+N + PE 220 - 240 V
Anschlussleistung	208 V 2,0 kW
Absicherung	16 A

Technische Daten können variieren.



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

