

**SPEZZATRICI
ARROTONDATRICI**

PRIMA

EVO



*La spezzatrice arrotondatrice
efficiente per la migliore qualità artigianale*



TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

**SPEZZATRICI
ARROTONDATRICI**

PRIMA

EVO



Versione FUTURE

perfetta per...

Produzione di impasti rotondi uniformi, con precisione nel peso e di ottima qualità, con una programmazione accurata da 12 g a 300 g. Ideale per molti tipi di impasto (normale, molle, fresco, appiccicoso, duro e lievitato), dall'impasto molle del krapfen all'impasto duro del brezel, per panini uniformi come fatti a mano. Perfetta per la produzione di panini rotondi e filoncini (es. panini kaiser, incisi in superficie, hot-dog, hamburger, krapfen, brezel ecc.).

Il knowhow del panettiere è l'ispirazione per una spezzatrice arrotondatrice innovativa con una lavorazione gentile dell'impasto e una pezzatura precisa.

LA STESSA SENSIBILITÀ DI UNA MANO ESPERTA

PRIMA Evo è una spezzatrice arrotondatrice che simula i movimenti accurati e la precisione di una produzione manuale. Le molteplici opzioni di adattamento alle più svariate qualità di impasto consentono di lavorare grandi quantità, senza stressare l'impasto. Un apposito dosatore consente di porzionare e arrotondare gli impasti per la produzione di panini tondi. La pressione del pistone di riempimento sull'impasto viene compensata da un sistema a molla. Questa lavorazione particolare consente di lavorare molti tipi di impasto, dalla minima alla massima consistenza, senza stressarlo. Tali caratteristiche sono il risultato di 25 anni di sviluppo tecnico e di una storia aziendale iniziata nel 1887. PRIMA Evo è disponibile nelle versioni da 4, 5 e 6 file, con gamme di peso da 15 a 300 g. Tutto questo rende PRIMA Evo un alleato professionale senza rivali. Indipendentemente dal fatto che si tratti della macchina in versione singola o come macchina di testa per gli impianti di produzione di panini (disponibili nelle più svariate configurazioni), è utilizzata per la produzione di un'ampia varietà di prodotti.

INTUITIVITÀ, LAVORAZIONE GENTILE

PRIMA Evo lavora gli impasti desiderati con poche, semplici operazioni. La pratica tramoggia con una capacità di 25 o 40 kg trasporta l'impasto grazie ai cilindri di alimentazione e sistema di taglio "a stella" nella camera, dove l'impasto viene diviso in pezzi uniformi con il peso necessario. Gli impasti vengono porzionati e arrotondati nella stessa camera. L'impasto viene diviso dai pistoni precedentemente selezionati per ottenere il peso desiderato. Gli impasti vengono divisi, arrotondati e prodotti in forma tonda in 3 fasi. Gli stoppini in feltro inumidiscono i pistoni con olio ad ogni rotazione del tamburo per prevenire l'adesione dell'impasto. Viene raggiunto sempre lo stesso risultato ottimale, indipendentemente dal tipo di impasto: molle, duro o appiccicoso. Pratiche ruote di regolazione offrono la possibilità di regolare la pressione della camera garantendo perfetti risultati nelle diverse gamme di peso. In seguito al processo di arrotondamento, gli impasti vengono trasferiti sul nastro di uscita per essere estratti manualmente o per il trasferimento in un processo automatico (se la macchina è integrata in un impianto di produzione come macchina di testa). Tutti i parametri configurabili della macchina possono essere corretti durante la lavorazione senza dover interrompere la produzione.

SICUREZZA, PRATICITÀ E IGIENE

La macchina è disponibile in due varianti: con regolazione manuale tramite volantini e interruttori o con regolazione elettronica tramite un touch-panel che dà anche la possibilità di salvare i programmi come ricetta e riutilizzarla in seguito. PRIMA Evo è dotata di un dispositivo di sicurezza standard che arresta il tamburo automaticamente, se oggetti esterni giungono inavvertitamente nella macchina (es. lame). In questo modo si prevengono gravi danni.

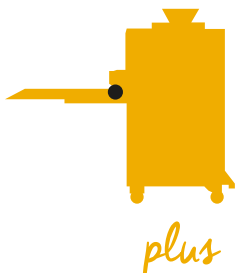
La macchina può essere pulita in modo semplice ed igienico grazie alle superfici in acciaio inox e agli ampi sportelli laterali. PRIMA Evo è concepita in modo tale che tutti i componenti possano essere puliti in modo veloce ed efficiente; tramoggia, pre-porzionatore e arrotondatore possono essere estratti dalla macchina per procedere alle operazioni di pulizia; può essere completamente pulita in pochi minuti e non deve essere sottoposta a manutenzione regolare.

scopri di più



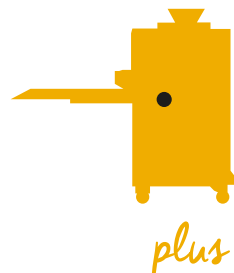
Scopri di più sull'utilizzo della macchina come componente di un impianto automatico di produzione, per produrre una grande varietà di prodotti.





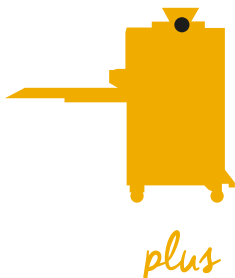
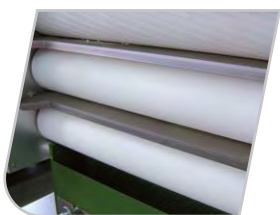
9.000 pezzi

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



Tamburo a doppio pistone

Consente la produzione di una varietà di panini con diversi pesi, senza sostituire i componenti meccanici. Un risparmio di tempo e denaro.



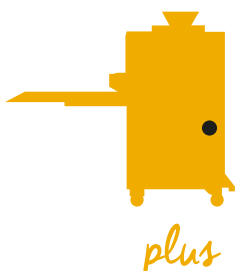
Cilindri di alimentazione

I cilindri lavorano diversi tipi di impasto alimentando in modo gentile la camera senza stressare l'impasto riducendo così l'impiego di farina.



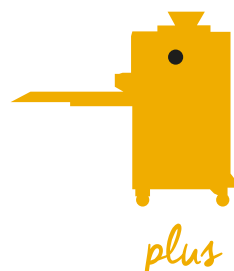
Regolazione separata della camera di arrotondamento

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



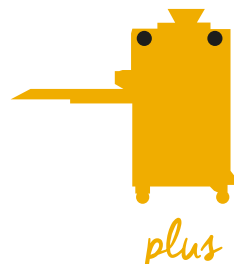
Regolazione della pressione sull'impasto

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.



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.



Pulizia semplice

Tramoggia, pre-separatore e arrotondatore possono essere estratti dalla macchina per procedere alle operazioni di pulizia.

Nessun altro *ti sa dare* tutto questo!

GAMME DI PESO

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

Versioni speciali

90 - 190 g
130 - 275 g

Sistema a doppio pistone

20 - 140 g
30 - 150 g
15 - 120 g (mix della versione)
60 - 275 g (mix della versione)

Regolazione continua.

Altre gamme di peso su richiesta.

Le gamme di peso dipendono dalla consistenza e dal processo di miscelazione dell'impasto.

PRODUZIONE ORARIA

max 9.000 pz/ora con versione a 6 file

max 7.500 pz/ora con versione a 5 file

max 6.000 pz/ora con versione a 4 file

TIPI DI IMPASTO

Impasti molli, freschi, appiccicosi,
duri e lievitati:

Impasti di frumento

Impasti di miscela di frumento

Impasti di segale

Impasti per bagel

Impasti per brezel

Impasti per krapfen

Impasti dolci

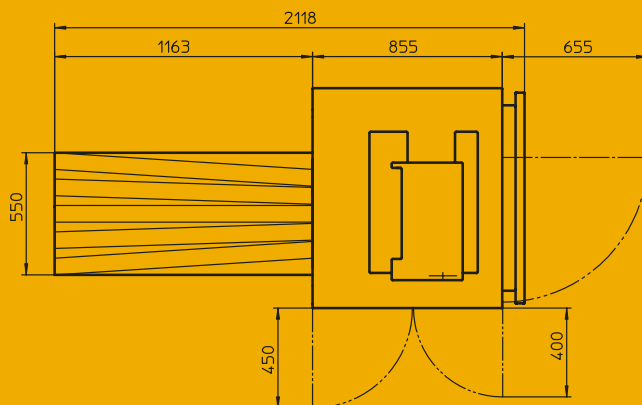
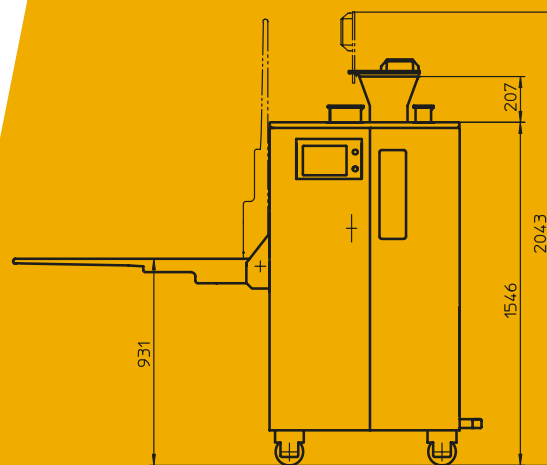
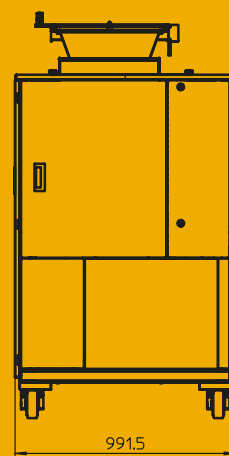
Impasti speciali

PRODUCTS

Ampia produzione di panini rotondi, filonati, appiattiti, stampati ad es. kaiser, incisi in superficie, hot-dog, hamburger, krapfen, brezel ecc.



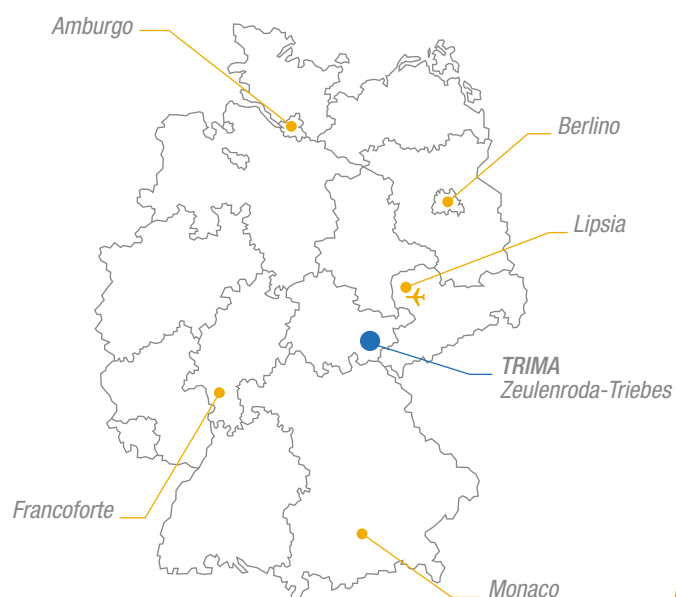
Versione CLASSIC



DATI TECNICI

Peso	950 - 1,150 kg In base al modello e alle opzioni
Tensione di collegamento	380 - 415 V / 50 or 60 Hz / 3 ph+N + PE
	220 - 240 V
	208 V
Potenza di collegamento	2.0 kW
Fusibile	16 A

I dati tecnici possono variare.



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

