

PRIMA

TRIO

ماكينة تقسيم
وتدوير العجين



ماكينة تقسيم وتدوير العجين ثلاثية الصفوف
الحل الملائم لماكينة مدمجة،
مع إنتاجية الطرازات الأكبر.



TRIMA

TRY. TRUST. TRIMA.

ماكينة تقسيم
وتدوير العجين

PRIMA

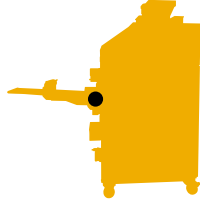
TRIO



الإصدار الكلاسيكي

مثالية من أجل ..

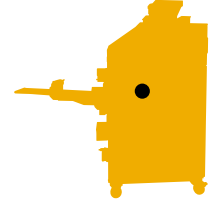
إنتاج حصص من العجين دائرية ذات أشكال موحدة ووزن دقيق وجودة عالية عبر البرمجة الدقيقة لوزن الوحدة بدءاً من ١٢ جم حتى ٣٠٠ جم، مما يجعلها مثالية لعدة أنواع من العجين: اللين والبارد واللزج وكذلك العجين المتماسك والمضمون لصنع قطع خبز الرول المنتسقة والجذابة بفضل إتقانها. وهي مناسبة لصنع قطع الخبز بأشكال دائرية وممدودة (خبز كيزر رول، قطع خبز بن هوت دوج، قطع خبز بن هامبورجر، خبز بوليلو، خبز برلينر، برتزل وما شابه).



plus

5300 قطعة

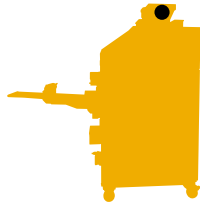
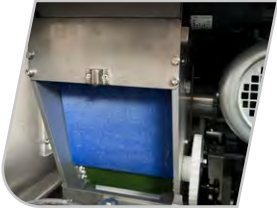
أقصى إنتاج في الساعة، مع مشغل واحد فردي.



plus

طبلة مزدوجة المكبس

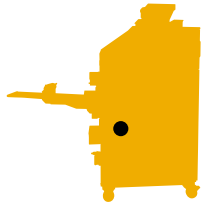
تسمح بإنتاج طيف واسع من المنتجات بأوزان مختلفة، بدون تغيير أي أجزاء ميكانيكية، مما يوفر الوقت والمال.



plus

سيور التغذية

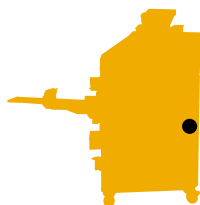
تسمح بمعالجة جميع أنواع العجين (اللين والقصي واللزج)، بواسطة تقليل كمية الدقيق المستخدمة التي قد تسبب تكتلات أو أضرار بالعجين.



plus

ضبط مستقل لمساحة القولية

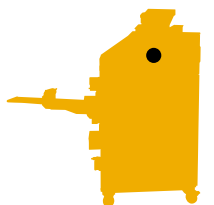
التحكم في الحجم الدائري (بغض النظر عن الوزن)، يضمن معالجة العجين برفق بدون إجهاد أو تغيير في حجمه، ويقلل هذا الخيار كمية الضغط المبدول على العجين إلى أدنى حد.



plus

ضبط ضغط العجين

يمكن التحكم في الضغط بناءً على نوع العجين. وذلك عبر نظام ابتكاري لضبط ضغط العجين على أقل درجة ممكنة، لضمان تحقيق أفضل معالجة ممكنة للعجين.



plus

شاشة تفاعلية عاملة باللمس

متوفرة بإصدار مستقبلي من أجل البرمجة الإلكترونية لجميع معاملات الماكينة (الوزن، ارتفاع القالب، سرعة التدوير، وقت التدوير). كما تتوفر إمكانية حفظ جميع الإعدادات في صورة وصفة واستخدامها مرة أخرى.

ليس بمقدور أحد آخر أن يقدم لك كل هذا

أقصى إنتاجية، لأكثر الأطياف المطلوبة من حيث الوزن. تلبى ماكينة PRIMA Trio الاحتياج الفعلي للمخابز المتوسطة وحتى الكبيرة، حيث تتمتع بإنتاجية في الساعة تصل إلى 5300 قطعة ذات جودة فائقة.

لمسة المخبز الرقيقة

ماكينة PRIMA Duo واحدة من ماكينات تقطيع تُجسّد ماكينة PRIMA Trio جميع نقاط القوة المميزة لماكينة التقسيم والتدوير Trima: فبالرغم من أنها ماكينة آلية بالكامل يمكنها العمل بنظام ٤ صفوف أو ٣ صفوف أو ٢ صف، مع نطاق وزن من ١٧ إلى ٢٧٠ جم، إلا أنها تحافظ في الوقت ذاته على أداء نفس حركات اليد البشرية الرقيقة والدقيقة. تسمح هذه الحساسية الأساسية بمعالجة جميع أنواع العجين بدون توقيّع أي إجهاد عليها، بما في ذلك جميع مستويات رطوبة العجين: وهذه صفات لا يمكن لمكينات أخرى سوى ماكينة Trima أن تضمن تحقيقها، فهي نتاج أبحاث تكنولوجية وخبرة ممتدة لأكثر من ١٣٠ عاماً. وهذا يجعل ماكينة PRIMA Trio ابتكاراً فعلياً وشريكاً لا يمكن منافسته، سواء تم استخدامها بمفردها أو عند رأس أحد التوليفات المتنوعة لنظام CombiLine.

سهولة الاستخدام، مع أداء استثنائي

تُعطي ماكينة PRIMA Trio نتائج فائقة عبر بعض الخطوات البسيطة فقط. فالقادوس الملائم الذي يتمتع بسعة ٢٥ كجم يتمتع بنظام نجمة معايرة يساعده في تغذية العجين برفق في غرفة حيث يتم تقسيم العجين إلى قطع بالوزن المطلوب. يتم تقسيم العجين عند وضعه في مكابس تقسيم الحصى، وتكون مضبوطة على الوزن المطلوب. تُطبق أربع حركات لطيفة فقط لقطع القطع وتدويرها وإطلاقها لتصبح كرات مثالية. تضع وسادات Trio نقطة زيت عند كل لفّة للأسطوانة، منعاً لالتصاق العجين الذي يمكن أن يجعل القطع تالفة أو مشوهة، وتحافظ هذه الطريقة على إعطاء نفس النتائج المثالية في كل مرة بغض النظر عن نوع العجين المستخدم: لين، متماسك، وحتى لزج. تتيح الأقراص المريحة إمكانية ضبط ضغط الغرفة، بما يضمن تقديم نتائج مثالية لطيف واسع من فئات الوزن. بعد عملية التدوير، يتم وضع العجين على سير الخروج، فيما أن يتم التقاطه يدوياً أو يتم إدخاله في حلقة آلية، لأن الماكينة قابلة للدمج في خط إنتاج آلي. جميع معاملات الماكينة المتغيرة يمكن ضبطها في أثناء المعالجة - بدون إيقاف عملية الإنتاج.

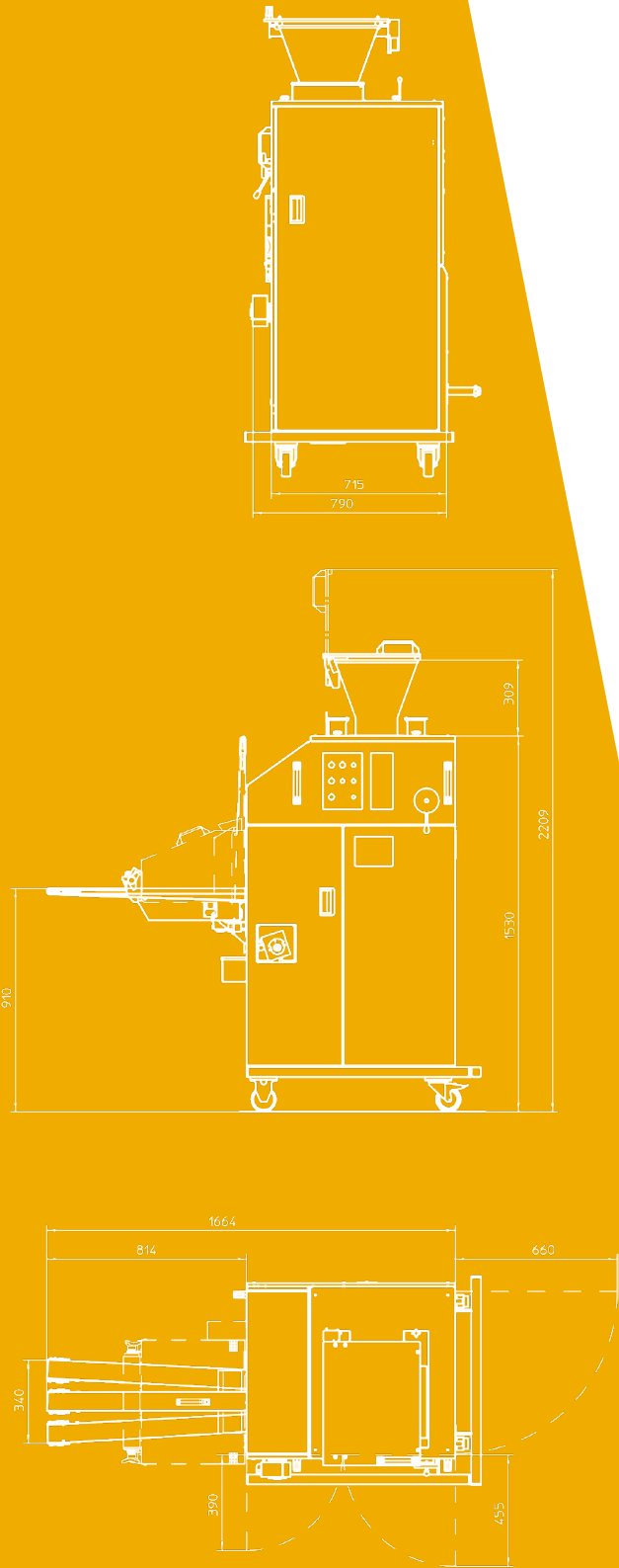
الأمان والعملية والنظافة

تتوفر هذه الماكينة في طرازي تشغيل مختلفين: طراز يدوي باستخدام أذرع بكرات ومفاتيح أو طراز إلكتروني باستخدام لوحة شاشة عاملة باللمس وإمكانية تخزين البرامج تحت وصلة واستخدامها مرة أخرى. تم تجهيز PRIMA Trio بقابض أمان معياري يقوم بإيقاف الطبلية آلياً إذا دخلت أدوات في الماكينة بطريقة غير مقصودة (مثل السكاكين) تجنباً لحدوث أضرار كبيرة. إضافة إلى ذلك، يسهّل التصميم المدمج من الوضع في أي بيئة: فالبكرات وإمكانية طي السيور لأعلى تجعل تحريك الوحدة يتم بأمان وسهولة. إن الأسطح العملية بدرجة فائقة والمصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ تتميز بنظافتها الصحية وسهولة تنظيفها بفضل الأبواب الجانبية الواسعة. فالماكينة مصممة ليتم تنظيف جميع أجزائها بسرعة وكفاءة - حيث يمكن تنظيفها بالكامل في غضون دقائق، ولا تتطلب صيانة منتظمة.

استكشف المزيد حول استخدام الماكينة كجزء من خط CombiLine
من أجل إنتاج مجموعة واسعة ومتنوعة من خبز الرول.

تعرف على المزيد





المواصفات الفنية	
٥٧٠ - ٦٥٠ كجم بحسب الموديل والتجهيزات الاختيارية	وزن الماكينة
يضرأ + دياحم + قلحرم ٣ / زتره ٦٠ وأ ٥٠ / تلوف ٤١٥ - ٣٨٠	الجهد
٢٢٠ - ٢٤٠ فولت	
٢٠٨ فولت	التيار
١٠,٢ كيلو وات	
١٦ أمبير	المصهر

المواصفات الفنية معرصة للتغيير

نطاقات الوزن
قياسي
٢٥ - ٧٥ جم
٣٠ - ٨٥ جم
٣٥ - ٩٠ جم
٤٠ - ١٠٠ جم
٤٥ - ١١٠ جم
٥٠ - ١٢٠ جم
٦٠ - ١٤٠ جم
٧٠ - ١٥٠ جم
٨٠ - ١٦٠ جم
خاص
١٧ - ٥٥ جم (تشغيل ٤-صف)
٢٥ - ٧٥ جم (تشغيل ٤-صف)
١٤٠ - ٢٧٠ جم (تشغيل ٢-صف)

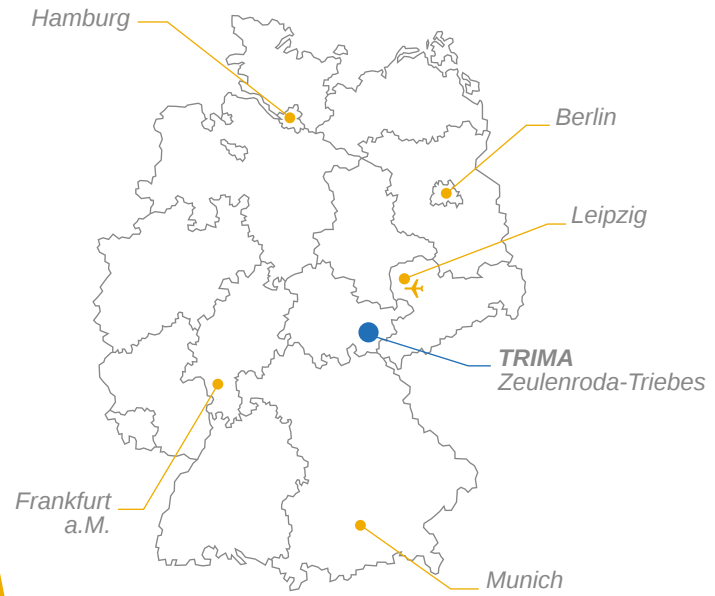
نظام مزدوج المكبس
٢٥ - ١٤٠ جم
٣٠ - ١٥٠ جم
١٧ - ١٢٠ جم (خليط من تشغيل ٤-صف + ٣-صف)
٧٠ - ٢٧٠ جم (خليط من تشغيل ٣-صف + ٢-صف)

قابل للضبط بدون تدريج محدد. تتوفر نطاقات وزن أخرى حسب الطلب.
تعتمد نطاقات الوزن على كثافة العجين وكذلك إجراءات الخلط.

السعة
بحد أقصى ٤٥٠٠ - بحد أدنى ٢٥٠٠ قطعة/ساعة
بحد أقصى ٥٣٠٠ قطعة/ساعة عند تشغيل ٤-صف
بحد أقصى ٣٠٠٠ قطعة/ساعة عند تشغيل ٢-صف

أنواع العجين
مناسبة لعدة أنواع من العجين - اللين و المتماسك والبارد واللزج، مثل
عجين القمح
عجين قمح مختلط
عجين الجاودار
حلقة عجين
عجين برتزل
عجين برلينر
أنواع عجين الحلويات
أنواع العجين الخاص

المنتجات
طيف واسع من المنتجات الدائرية والطولية والملفوفة والمطوية وكذلك المسطحة - مثل خبز كيزر رول، قطع خبز بن هوت دوج، قطع خبز بن هامبورجر، خبز بوليلو، خبز برلينر، برتزل، وما شابه.



نتمتع بتاريخ طويل من التميز والشغف نحو العمل بأعلى المعايير، ونجاحنا هو نتيجة لتطلعنا الدائم إلى المستقبل، مع الاستثمار في الأبحاث واستكشاف الحلول الابتكارية. منذ عام 1887، ما زالت شركة TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH تقدم الحلول الموثوقة والدقيقة لجميع المعايير المميزة للتكنولوجيا الألمانية.



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