

**DIVISEUSES
ET BOULEUSES
DE PÂTE**

PRIMA

TRIO



***Diviseuse-bouleuse de pâte à 3 rangs
La simplicité d'une machine compacte
avec la productivité des plus grands modèles.***



TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

DIVISEUSES ET BOULEUSES DE PÂTE

PRIMA

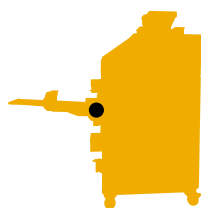
TRIO



Version CLASSIC

parfaite pour ...

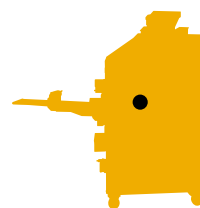
une production de pâtons ronds uniformes, d'un poids précis et de haute qualité, avec une programmation précise du poids unitaire entre 12 g et 300 g. Idéale pour de nombreux types de pâte : molle, fraîche et collante, ainsi que les pâtes fermes et reconnues pour donner de petits pains uniformes qui rappellent tant la production artisanale. Pour la fabrication de petits pains ronds et allongés (pains kaiser, pains pour hot-dogs, hamburgers, bolillos, berliners, bretzels, etc.)



plus

5 300 pièces

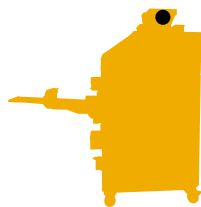
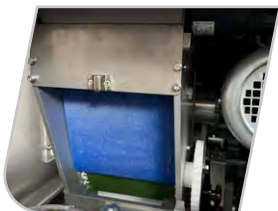
C'est la quantité maximale produite par heure par un seul employé.



plus

Tambour à double piston

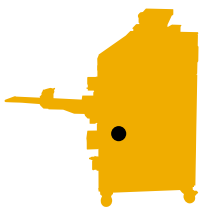
Permet la production d'une large gamme de produits de poids différents, sans changement de pièces mécaniques. Gain de temps et d'argent.



plus

Tapis d'alimentation

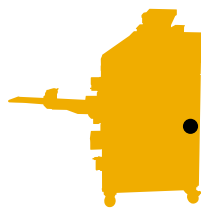
Permet de traiter tous les types de pâtes (molles, dures ou collantes) en réduisant la quantité de farine utilisée et susceptible de former des grumeaux ou d'endommager la pâte



plus

Réglage séparé de l'espace de moulage

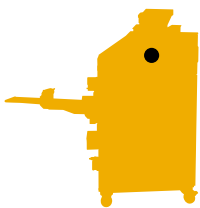
La régulation du volume de boulage (indépendamment du poids) permet de travailler la pâte en la ménageant le plus possible, sans en modifier le volume. Cette façon de procéder minimise la pression exercée sur la pâte.



plus

Réglage de la pression de la pâte

La pression peut être réglée en fonction du type de pâte. Un système innovant permet de traiter la pâte en la ménageant le plus possible afin d'en assurer le traitement optimal.



plus

Écran tactile interactif

Disponible en version Future, pour la programmation électronique de tous les paramètres de la machine (poids, hauteur de moulage, vitesse et durée du boulage). En option : sauvegarde de tous les réglages sous forme de recettes pour les réutiliser plus tard.

Personne d'autre ne peut *vous offrir* tout cela !

Productivité maximale, pour les plages de poids les plus demandées. La PRIMA Trio répond aux besoins réels des moyennes et grandes boulangeries, avec une production horaire allant jusqu'à 5 300 pièces de la plus haute qualité

LA SENSIBILITÉ DE LA MAIN DU BOULANGER

La PRIMA Trio réunit tous les points forts caractéristiques des diviseuses-bouleuses de Trima : c'est une machine entièrement automatique qui peut travailler sur 4, 3 ou 2 rangs, avec une plage de poids allant de 17 à 270 g, tout en conservant la douceur des mouvements et la précision d'une main humaine. Cette sensibilité essentielle permet de manipuler tous les types de pâte sans jamais les endommager, quel qu'en soit le niveau d'hydratation : des caractéristiques que seule l'entreprise Trima peut garantir, sur la base de la recherche technologique et d'une expérience de plus de 130 ans. La PRIMA Trio est donc une véritable innovation et un partenaire incomparable, qu'elle soit utilisée seule ou à la tête de l'une des différentes combinaisons du système CombiLine.

FACILITÉ D'UTILISATION, PERFORMANCES EXCEPTIONNELLES

La PRIMA Trio permet d'obtenir des résultats exceptionnels en quelques étapes simples. La trémie pratique, d'une capacité de 25 kg, charge la pâte, en la manipulant en douceur grâce à un système de dosage en étoile, dans une chambre où elle est divisée en morceaux du poids requis. La pâte est divisée lorsqu'elle est introduite dans les pistons portionneurs réglés en fonction du poids requis. En quatre mouvements en douceur, les morceaux sont coupés, boulés et libérés sous forme de boules parfaites. Des mèches Trio appliquent un filet d'huile à chaque tour du cylindre pour éviter que la pâte ne colle – ce qui vous laisserait des morceaux endommagés ou déformés – donnant ainsi les mêmes résultats optimaux à chaque fois, quel que soit le type de pâte utilisé : molle, ferme, voire collante. Des cadrans pratiques permettent de régler la pression de la chambre, garantissant ainsi des résultats optimaux pour les plages de poids les plus diverses. Après le processus de boulage, le pâton est placé sur le tapis de sortie pour être collecté manuellement ou il peut entrer dans un cycle automatique, car la machine peut être intégrée à une ligne de production automatique. Tous les paramètres réglables de la machine peuvent l'être en cours de traitement – sans avoir à stopper la production – processus sin detener la producción.

SÉCURITÉ, PRATICITÉ ET HYGIÈNE

Cette machine est disponible en deux variantes d'utilisation : manuelle à l'aide de volants et d'interrupteurs ou électronique par le biais d'un écran tactile et de la possibilité de mémoriser les programmes sous forme de recette afin de les réutiliser. La PRIMA Trio est équipée d'un embrayage de sécurité standard qui arrête automatiquement le tambour si des outils (par exemple des couteaux) pénètrent accidentellement dans la machine, évitant ainsi de graves dommages.

De plus, sa conception compacte permet de la positionner facilement dans n'importe quel environnement : les roulettes et la possibilité de replier les courroies permettent de déplacer rapidement et sûrement l'unité. Les très pratiques surfaces en acier inoxydable sont hygiéniques et faciles à nettoyer grâce aux larges portes latérales. La machine est conçue pour garantir un nettoyage rapide et efficace de tous ses composants – elle peut être entièrement nettoyée en quelques minutes et ne nécessite pas d'entretien régulier.

En savoir plus



Apprenez-en plus sur l'utilisation de la machine dans le cadre d'une ligne combinée, pour la production d'une grande variété de petits pains.



PLAGES DE POIDS

Standard

25 - 75 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

Spécial

17 - 55 g (fonctionnement sur 4 rangs)

25 - 75 g (fonctionnement sur 4 rangs)

140 - 270 g (fonctionnement sur 2 rangs)

Tambour à double piston

25 - 140 g

30 - 150 g

17 - 120 g (fonctionnement mixte sur 4 + 3 rangs)

70 - 270 g (fonctionnement mixte sur 3 + 2 rangs)

Réglable en continu.

Autres plages de poids sur demande.

Les plages de poids dépendent de la consistance de la pâte, ainsi que des procédures de mélange.

CAPACITÉ

max 4,500 - min 2,500 pces/heure

max 5,300 pces/h en fonctionnement sur 4 rangs

max 3,000 pces/h en fonctionnement sur 2 rangs

TYPES DE PÂTE

Pour de nombreux types de pâte – molle, ferme, fraîche et collante, par exemple

Pâte de blé

Pâte de blé mixte

Pâte de seigle

Anneau de pâte

Pâte à bretzel

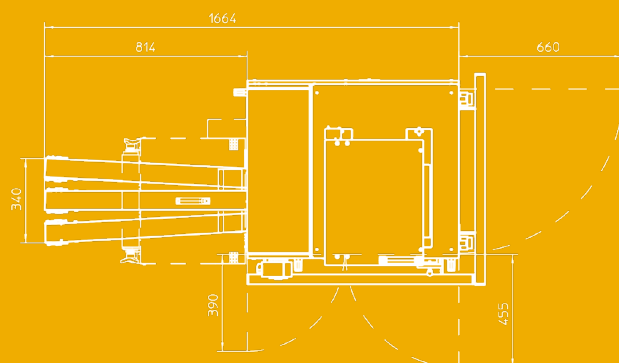
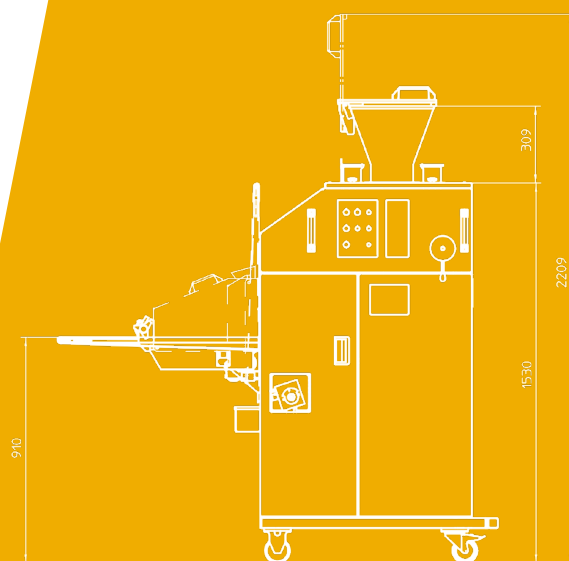
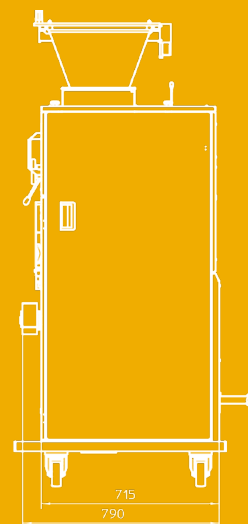
Pâte à berliner

Pâtes sucrées

Pâtes spéciales

PRODUITS

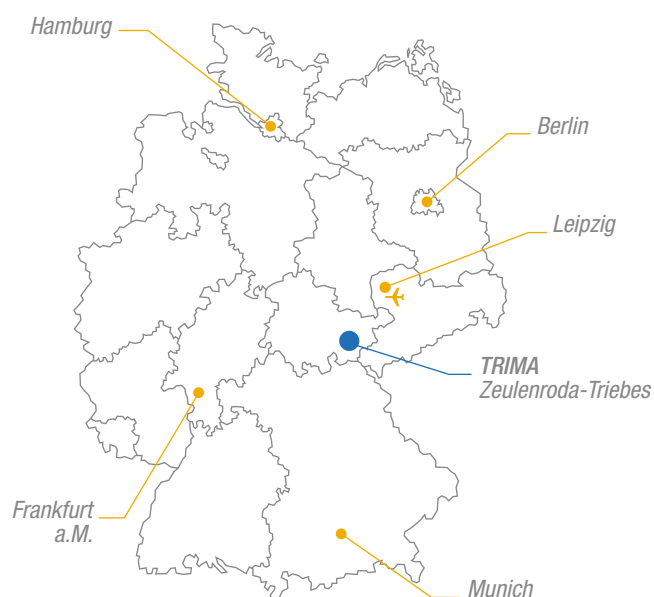
Une large gamme d'excellents produits ronds, roulés longs, roulés et pliés ou plats – par exemple, rouleaux kaiser, pains à hot-dogs, pains pour hamburgers, bolillos, berliners, bretzels, etc.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Poids de la machine	660 - 750 kg En fonction du modèle et des options
Tension	380 - 415V / 50 or 60 Hz / 3 ph+N + PE 220 - 240 V 208 V
Puissance	1,2 kW
Fusible	16 A

Les spécifications techniques sont susceptibles de varier.



Nous pouvons nous prévaloir d'un long historique d'excellence et de passion du travail au plus haut niveau, notre succès est la récompense d'un effort permanent d'anticipation, d'investissement dans la recherche et de découverte de solutions innovantes. Depuis 1887, la TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH offre une fiabilité et une précision garanties, plus toutes les caractéristiques spécifiques à la technologie allemande.

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

