

**SPEZZATRICI
ARROTONDATRICI**

PRIMA

TRIO



*Nuova spezzatrice arrotondatrice a 3 vie.
Il vantaggio di una macchina compatta,
la produttività delle macchine più grandi.*



TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

SPEZZATRICI ARROTONDATRICI

PRIMA

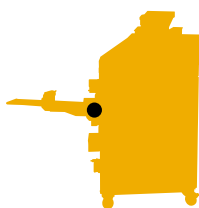
TRIO



Versione CLASSIC

perfetta per ...

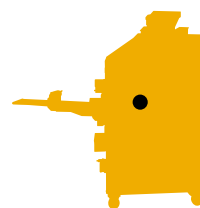
Produzione di impasti rotondi uniformi, con precisione nel peso e di ottima qualità, con una programmazione accurata da 17 g a 270 g. Ideale per molti tipi di impasto (normale, molle, fresco, appiccicoso, duro e lievitato), dall'impasto molle del krapfen all'impasto duro del bretzel, per panini uniformi come fatti a mano. Perfetta per la produzione di panini rotondi e filoncini (es. panini kaiser, incisi in superficie, hot-dog, hamburger, krapfen, bretzel ecc.).



plus

4.500 pezzi

La quantità massima all'ora nella versione da 3 file, utilizzo della macchina da parte di un solo operatore.



plus

Tamburo a doppio pistone

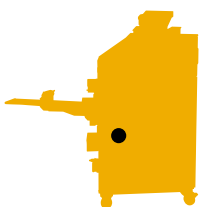
Consente la produzione di una varietà di panini con diversi pesi, senza sostituire i componenti meccanici - tale condizione consente di risparmiare tempo e denaro.



plus

Nastri di alimentazione

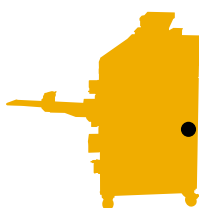
I nastri lavorano diversi tipi di impasto alimentando in modo gentile la camera senza stressare la pasta, riducendo così l'impiego di farina.



plus

Regolazione separata della camera di arrotondamento

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



plus

Regolazione della pressione sull'impasto

In base alla consistenza dell'impasto è possibile regolare la pressata. Un sistema innovativo per sollecitare al minimo l'impasto e garantirne una lavorazione ottimale.



plus

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.

No one else can *offer you* all this!

La massima produttività, nelle varianti di peso più richieste. PRIMA Trio soddisfa le vere esigenze dei laboratori artigiani di medie e grandi dimensioni, producendo ogni ora fino a 5.300 pezzi di altíssima qualità.

IL TOCCO DELICATO DELLA MANO DEL FORNAIO

PRIMA Trio esprime i punti di forza caratteristici delle spezzatrici arrotondatrici Trima: è una macchina completamente automatizzata, che può lavorare a 4 o 3 o 2 linee impasti di una gamma di peso da 17 a 270 g, ma che al tempo stesso riesce a simulare gli stessi movimenti, delicati e precisi, della mano umana. Questa notevole sensibilità le permette di lavorare qualsiasi tipo di impasto, dalla bassa all'alta idratazione, senza stressarlo: caratteristiche che solo Trima può garantire, risultato di più di 130 anni di esperienza e ricerca tecnologica. Per questo, Prima Trio rappresenta una reale innovazione ed è un alleato senza rivali, sia se usata da sola sia come macchina di testa per il sistema CombiLine, disponibile in tantissime configurazioni differenti.

FACILE DA USARE, PERFORMANCE ECCELLENTI

PRIMA Trio produce gli impasti desiderati con poche, semplici operazioni. La pratica tramoggia con una capacità di 25 kg trasporta l'impasto grazie ai nastri di alimentazione e al sistema di taglio "a stella" nella camera, dove l'impasto viene diviso in pezzi uniformi del peso necessario. L'impasto viene porzionato e arrotondato nella stessa camera e viene diviso dai pistoni precedentemente selezionati per ottenere il peso desiderato. In 3 movimenti delicati, gli impasti vengono divisi, arrotondati e rilasciati come palline perfette. Gli stoppini in feltro inumidiscono i pistoni con olio ad ogni rotazione del tamburo per prevenire che l'impasto si attacchi – ciò creerebbe pezzi rovinati o deformati - raggiungendo 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 raccolti manualmente o per il trasferimento in un processo automatico (poiché la macchina può essere integrata in una linea di produzione automatica come macchina di testa). Tutti i parametri configurabili della macchina possono essere corretti durante la lavorazione senza dover interrompere la produzione.

SICUREZZA, PRATICITÀ ED IGIENE

This machine is available with 2 different operating variants: manually by means of hand wheels and switches or electronically by means of a touch-screen panel and the possibility of storing the programs as a recipe and using them again. PRIMA Trio is equipped with a standard safety clutch that stops the drum automatically, if tools (e.g. knives) accidentally go into the machine, preventing serious damage. Furthermore, the compact design makes it easy to position in any environment: the wheels and the option of folding up the belts make moving the unit safe and easy. The extremely practical, stainless-steel surfaces are hygienic and easy to clean, thanks to the wide side doors. The machine is designed to be cleaned in all its parts quickly and efficiently - it can be cleaned completely in a few minutes and does not require regular maintenance.

Scoprite di più



*Scopri di più sull'utilizzo della macchina come componente di una **CombiLine**, per la produzione di una grande varietà di panini.*



GAMME DI PESO

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

Versioni speciali

17 - 55 g (versione a 4 file)

25 - 75 g (versione a 4 file)

140 - 270 g (versione a 2 file)

Sistema a doppio pistone

25 - 140 g

30 - 150 g

17 - 120 g (mix della versione a 4 file + 3 file)

70 - 270 g (mix della versione a 3 file + 2 file)

Regolazione continua.

Altre gamme di peso su richiesta.

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

PRODUZIONE ORARIA

max 4.500 – min 2.500 pz./ora

max 5.300 pz/ora con versione a 4 file

max 3.000 pz/ora con versione a 2 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

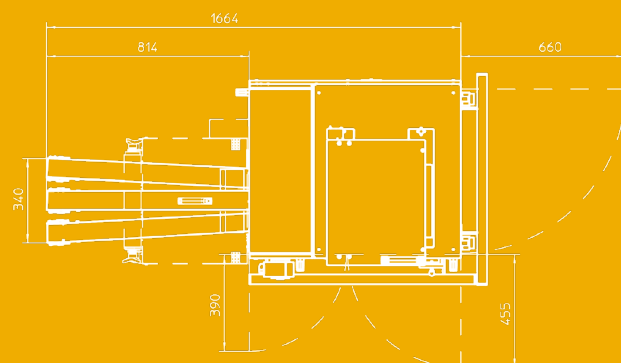
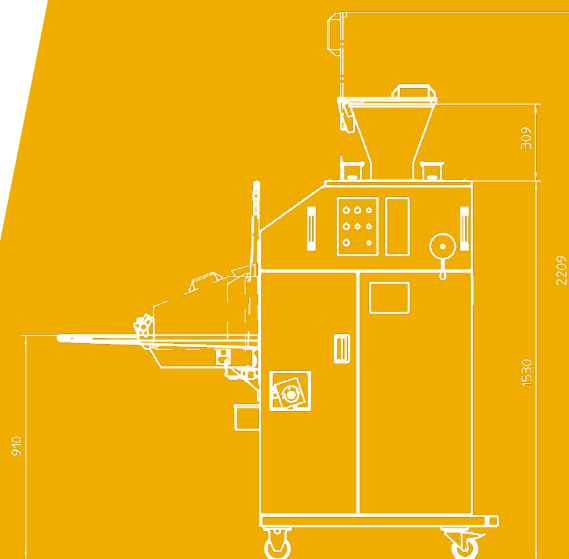
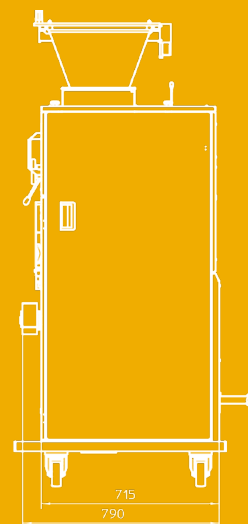
Impasti per krapfen

Impasti dolci

Impasti speciali

PRODOTTI

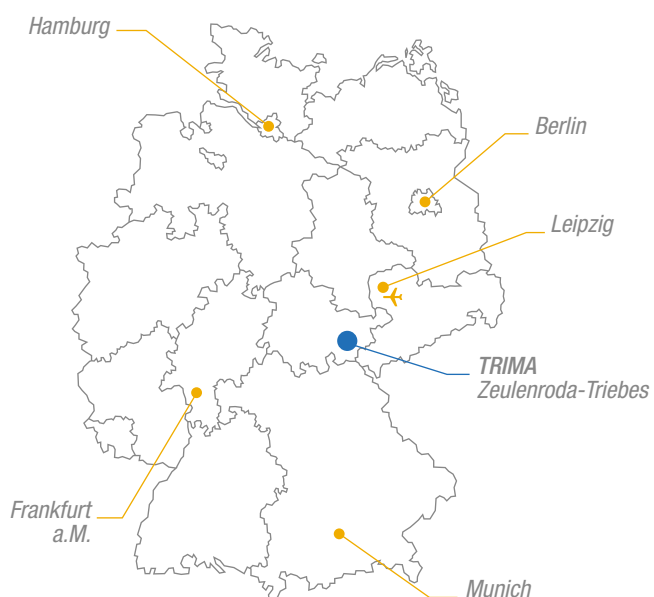
Un'ampia produzione di panini rotondi, filonati, appiattiti, stampati ad es. panini kaiser, incisi in superficie, hot-dog, hamburger, krapfen, brezel ecc.



DATI TECNICI

Peso	660 - 750 kg In base al modello e alle opzioni
Tensione di collegamento	380 - 415V / 50 or 60 Hz / 3 ph+N + PE 220 - 240 V 208 V
Potenza di collegamento	1,2 kW
Fusibile	16 A

I dati tecnici possono variare.



Vantiamo una lunga tradizione e competenze che i nostri esperti mettono in pratica in 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

