

**DIVISORAS
E ENROLADORAS
DE MASSA**

PRIMA

TRIO



***Divisora enroladora de massa de 3 filas.
A comodidade de uma máquina compacta,
com a produtividade de modelos maiores.***



TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

DIVISORAS E ENROLADORAS DE MASSA

PRIMA

TRIO

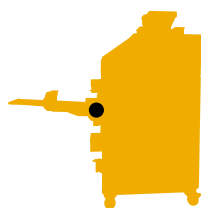


Versão CLASSIC

perfeita para...

Produzir porções de massa redondas de elevada qualidade, com um peso exato e uniformes através de uma programação rigorosa do peso por unidade dos 12 g aos 300 g. Ideal para muitos tipos de massa: mole, fresca e pegajosa, bem como firme e lêveda, para pães uniformes com um aspeto artesanal. Para fazer pães redondos e alongados (vianinhas, pães para cachorro-quente, pães para hambúrgueres, cacetinhos, bolas de Berlim, rosquilhas, etc.).

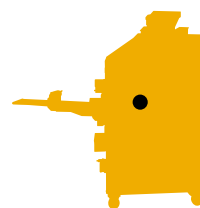




plus

5300 unidades

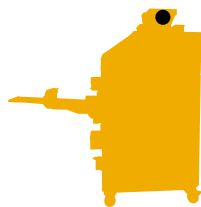
Máxima produção horária,
com um único operador



plus

Tambor de pistão duplo

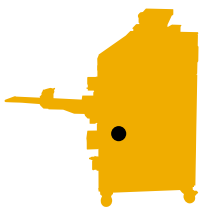
Permite a produção de uma vasta gama
de produtos com pesos diferentes,
sem mudar qualquer parte mecânica.
Economiza tempo e dinheiro.



plus

Tapetes de alimentação

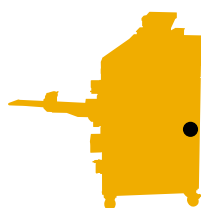
Permitem o processamento de todos os tipos
de massa (mole, dura ou pegajosa),
reduzindo a quantidade de farinha utilizada,
que pode provocar grumos ou danificar a massa



plus

Ajuste separado do espaço de moldagem

A regulação do volume de enrolamento
(independentemente do peso) garante que a
massa é trabalhada sem que o seu volume seja
pressionado nem alterado.
Esta opção minimiza a quantidade de pressão
exercida sobre a massa



plus

Ajuste da pressão sobre a massa

Consoante o tipo de massa, é possível regular
a pressão. Um sistema inovador para pressionar
a massa o menos possível, de modo a garantir
o melhor processamento possível.



plus

Ecrã tátil interativo

Disponível na versão Future, para a programação
eletrónica de todos os parâmetros da máquina
(peso, altura da moldagem, velocidade de
enrolamento, tempo de enrolamento). Opção de
guardar todos os ajustes como uma receita e
utilizá-los novamente

Mais ninguém consegue *oferecer-lhe* isto tudo!

Produtividade máxima, para os intervalos de peso mais solicitados. A PRIMA Trio atende as verdadeiras necessidades de padarias pequenas a grandes, com uma produção horária de até 5300 unidades da mais elevada qualidade

O TOQUE DELICADO DO PADEIRO

A PRIMA Trio incorpora todos os pontos fortes característicos das divisoras enroladoras da Trima: é uma máquina totalmente automática que pode trabalhar com 4 ou 3 ou 2 filas, com um intervalo de peso dos 17 aos 270 g, mantendo no entanto os mesmos movimentos delicados e exatos de uma mão humana. Esta sensibilidade fundamental permite o processamento de todos os tipos de massa sem a sujeitar a pressão, incluindo todos os níveis de hidratação da massa: atributos que só a Trima pode garantir, como resultado da investigação tecnológica e de uma experiência de mais de 130 anos. Isto torna a PRIMA Trio numa verdadeira inovação e num parceiro incomparável, quer seja utilizada de forma autónoma quer como máquina principal em várias combinações do sistema CombiLine

FÁCIL DE UTILIZAR, DESEMPENHO EXCEPCIONAL

A PRIMA Trio produz resultados extraordinários com apenas alguns passos simples. Com um processamento delicado graças ao sistema de dosagem em estrela, o funil prático, com uma capacidade de 25 kg, alimenta a massa para uma câmara, onde a massa é dividida em pedaços com o peso solicitado. A massa é dividida quando é colocada em pistões de corte em porções, que são ajustados para o peso necessário. Com apenas quatro movimentos delicados, os pedaços são cortados, enrolados e libertados sob a forma de bolas perfeitas. Almofadinhas Trio aplicam um pouco de óleo a cada volta do cilindro, de modo a impedir que a massa fique colada – o que originaria unidades estragadas ou deformadas –, proporcionando os mesmos resultados otimizados sempre que é utilizado qualquer tipo de massa: mole, firme ou até mesmo pegajosa. Manipulos práticos oferecem a opção de ajuste da câmara de pressão, garantindo resultados perfeitos em todos os intervalos de peso. Depois do processo de enrolamento, a massa é colocada no tapete de saída, para remoção manual, ou pode entrar num ciclo automático, já que a máquina pode ser integrada numa linha de produção automática. Todos os parâmetros ajustáveis da máquina podem ser ajustados durante o processamento – sem parar a produção.

SEGURANÇA, VIABILIDADE E HIGIENE

Esta máquina está disponível com 2 variantes de operação distintas: manual, através de rodas e interruptores, ou eletrónica, através de um ecrã tátil e da possibilidade de guardar os programas como receitas, podendo voltar a utilizá-las. A PRIMA Trio está equipada com uma embraiagem de segurança padrão que para o tambor de forma automática, se as ferramentas (p. ex. as lâminas) entrarem acidentalmente na máquina, impedindo danos graves.

Para além disso, o desenho compacto faz com que seja fácil de a posicionar em qualquer ambiente: as rodas e a opção de dobrar os tapetes fazem com que a deslocação da unidade seja fácil e segura. As superfícies de aço inoxidável extremamente práticas são higiénicas e fáceis de limpar, graças às portas laterais largas. A máquina foi concebida de modo a que todas as suas partes sejam limpas de forma rápida e eficiente – pode ser totalmente aberta em poucos minutos e não exige uma manutenção regular

Saber mais



Descubra mais sobre como utilizar a máquina como parte de uma CombiLine, para a produção de uma vasta gama de pães.



INTERVALOS DE PESO

Padrão

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

Especial

17 - 55 g (operação de 4 filar)

25 - 75 g (operação de 4 filar)

140 - 270 g (operação de 2 filar)

Sistema de pistão duplo

25 - 140 g

30 - 150 g

17 - 120 g (operação mista de 4 filar + 3 filar)

70 - 270 g (operação mista de 3 filar + 2 filar)

Ajustável de forma contínua.

Outros intervalos de peso a pedido.

Os intervalos de peso dependem da consistência da massa e também dos procedimentos de mistura.

CAPACIDADE

máx 4,500 - mín 2,500 unidades/hora

máx. 5300 unidades/h com operação de 4 filar

máx. 3000 unidades/h com operação de 2 filar

TIPOS DE MASSA

Para muitos tipos de massa – mole, firme, fresca e pegajosa, p. ex.

Massa de trigo

Massa de mistura de trigo

Massa de centeio

Argola de massa

Massa de rosquilha

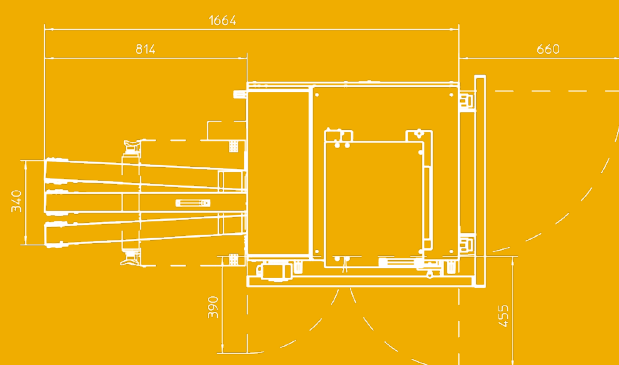
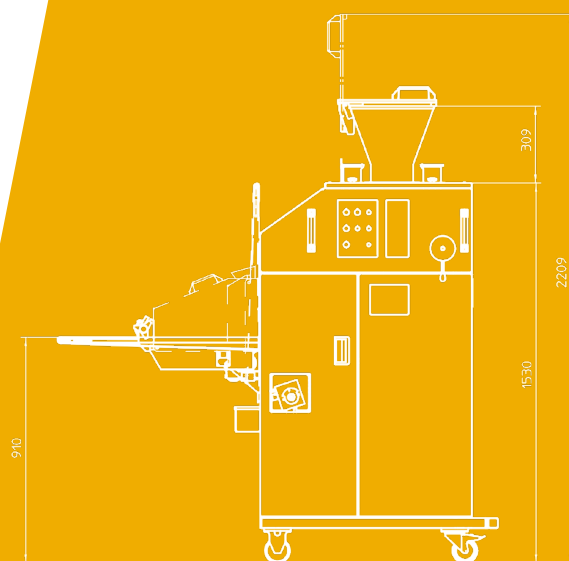
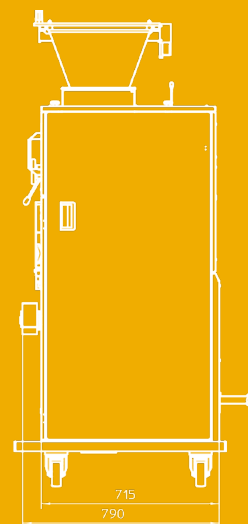
Massa de bola de Berlim

Massas doces

Massas especiais

PRODUTOS

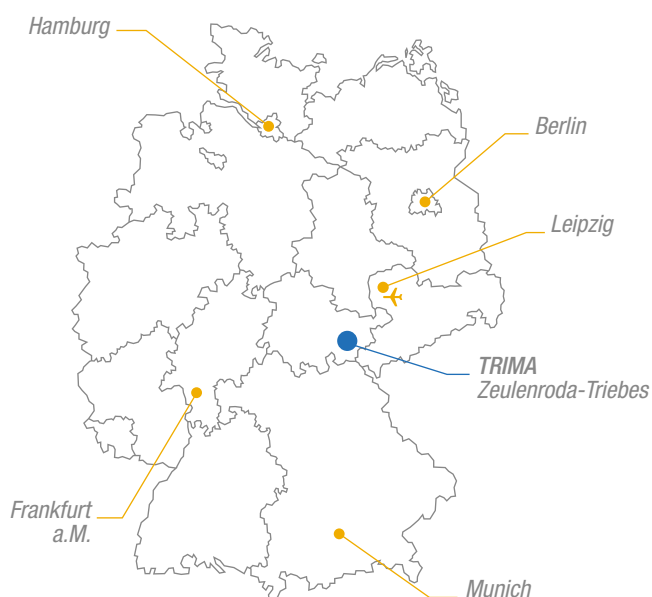
Uma vasta variedade de produtos redondos, compridos, enrolados e dobrados bem como achatados de excelência – p. ex. vianinhas, pães para cachorro-quente, pães para hambúrgueres, cacetinhos, bolas de Berlim, rosquilhas, etc.



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Peso da máquina	660 - 750 kg Consoante o modelo e as opções
Tensão	380 - 415V / 50 or 60 Hz/trifásico+N + PE 220 - 240 V 208 V
Potência	1,2 kW
Fusível	16 A

As especificações técnicas podem variar.



Temos uma longa história de excelência e paixão pelo trabalho de acordo com as normas mais rigorosas, o nosso êxito é a recompensa por estarmos sempre de olhos postos no futuro, investindo na investigação e descobrindo soluções inovadoras. A TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH garante fiabilidade, precisão e todas as características distintivas da tecnologia alemã desde 1887.

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

