

ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ И
ТЕСТООКРУГЛИТЕЛИ

PRIMA

TRIO



*Трехрядная тестоделительная и тестоокруглительная машина.
Удобство компактной машины
с производительностью более крупных моделей*



TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ И ТЕСТООКРУГЛИТЕЛИ

PRIMA

TRIO

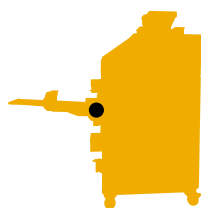


Версия CLASSIC

Превосходно подходит для ...

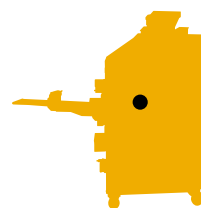
Обеспечение одинакового, точного веса и высокого качества порций круглого теста с точным программированием веса отдельного изделия в диапазоне от 12 до 300 г. Идеально для множества видов теста – мягкого, охлажденного, липкого, а также плотного и расстойшегося теста – для получения одинаковых булочек, которые выглядят так, словно они сделаны вручную. Для производства круглых и продолговатых булочек (розанчиков, булочек для хот-догов, булочек для гамбургеров, болильо, берлинских пончиков, кренделей и т. д.).





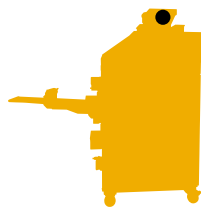
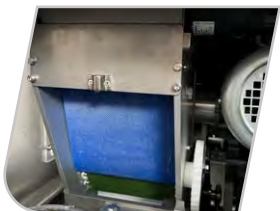
plus

5300 изделий
Максимальный объем производства в час, с одним оператором.



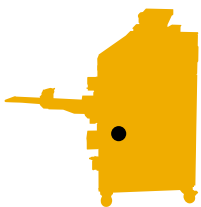
plus

Двухпоршневой барабан
Дает возможность производить широкий ассортимент изделий с разным весом без замены механических деталей. Это означает экономию времени и денег управляемой одним оператором.



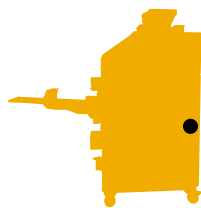
plus

Подающие ленточные конвейеры
Позволяют работать с любыми видами теста (мягкое, твердое или липкое тесто), уменьшая количество муки, которая может приводить к образованию комков или повреждению теста.



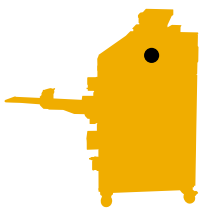
plus

Отдельная регулировка формовочного пространства
Регулировка объема пространства для округления (независимо от веса) обеспечивает бережную обработку теста без нагрузки или изменения его объема. Эта опция позволяет минимизировать давление, оказываемое на тесто.



plus

Регулировка давления на тесто
Давление можно регулировать в зависимости от вида теста. Инновационная система для минимальной нагрузки на тесто, позволяющая обеспечить наилучшую обработку.



plus

Интерактивный сенсорный экран
Доступен в версии Future, для электронного программирования всех параметров машины (вес, высота формования, скорость округления, время округления). Опция сохранения всех настроек в виде рецепта для повторного использования.

Больше никто не сможет предложить вам все это!

Максимальная производительность для наиболее востребованных диапазонов веса. Машина PRIMA Trio удовлетворяет реальные потребности как средних, так и крупных хлебопекарных производств, позволяя производить до 5300 изделий высочайшего качества в час

ДЕЛИКАТНОЕ ПРИКОСНОВЕНИЕ ПЕКАРЯ

PRIMA Trio объединяет в себе все сильные стороны тестоделительных и тестоокруглительных машин Trima: это полностью автоматическое устройство, которое может работать в 4-, 3- и 2-рядном режиме с заготовками весом от 17 до 270 г, полностью имитируя деликатные и точные движения человеческой руки. Такая незаменимая чувствительность позволяет обрабатывать все виды теста без лишней нагрузки, включая тесто с любым содержанием влаги: свойства, которые может гарантировать только компания Trima – результат технологических изысканий и более чем 130-летнего опыта. Это делает машину PRIMA Trio настоящей инновацией и уникальным партнером, независимо от того, используется ли она отдельно или в одной из многочисленных конфигураций системы CombiLine.

ПРОСТОТА ПРИМЕНЕНИЯ, ИСКЛЮЧИТЕЛЬНАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

PRIMA Trio позволяет добиться выдающихся результатов всего за несколько простых этапов. Удобная воронка емкостью 25 кг бережно подает тесто посредством звездчатого дозатора в камеру, где оно делится на порции нужного веса. Тесто делится путем подачи в делительные поршни, которые настраиваются в соответствии с необходимым весом. Всего за четырех деликатных операций изделия разрезаются, округляются и выгружаются в виде шариков превосходной формы. Аппликаторы Trio наносят небольшое количество масла при каждом обороте цилиндра для предотвращения прилипания теста, при котором изделия портятся или деформируются, каждый раз обеспечивая одинаковые оптимальные результаты независимо от вида используемого теста: мягкого, плотного или даже липкого. Удобные регуляторы позволяют настраивать давление в камере, гарантируя превосходные результаты для широкого диапазона весовых категорий. После округления тесто помещается на разгрузочный ленточный конвейер для ручного сбора. Оно также может подаваться для выполнения автоматического цикла в случае интеграции машины в автоматическую производственную линию. Все регулируемые параметры машины можно настраивать во время обработки – без останова производства.

БЕЗОПАСНОСТЬ, ПРАКТИЧНОСТЬ И ГИГИЕНА

Эта машина поставляется в двух вариантах: с ручным управлением посредством маховиков и переключателей или с электронным управлением при помощи панели с сенсорным экраном и возможностью сохранения программ в виде рецептов для их повторного использования. PRIMA Trio оснащается стандартной предохранительной муфтой, которая автоматически останавливает барабан при случайном попадании инструментов (например, ножей) в машину, предотвращая серьезный ущерб.

Кроме того, компактный дизайн обеспечивает простую установку в любых условиях: колесики и опция подъема ленточных конвейеров делают перемещение устройства безопасным и легким. Очень практичные поверхности из нержавеющей стали соответствуют требованиям гигиены и легко очищаются благодаря большому боковому дверцам. Конструкция машины позволяет быстро и эффективно очищать все детали – она полностью очищается за несколько минут и не нуждается в регулярном техническом обслуживании.

**Узнайте
больше**



Узнайте больше об использовании машины в составе системы CombiLine для производства самых разных булочек



ЗНАЧЕНИЯ ДИАПАЗОНА ВЕСА

Стандартный вариант

25–75 г

30–85 г

35–90 г

40–100 г

45–110 г

50–120 г

60–140 г

70–150 г

80–160 г

Специальный вариант

17–55 г (4-рядный режим)

25–75 г (4-рядный режим)

140–270 г (2-рядный режим)

Двухпоршневая система

25–140 г

30–150 г

17–120 г (смешанный 4-рядный и 3-рядный режимы)

70–270 г (смешанный 3-рядный и 2-рядный режимы)

Плавная регулировка.

Другие диапазоны веса по запросу.

Значения диапазона веса зависят от консистенции теста, а также процессов замешивания.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ

Макс. 4500 – мин. 2500 изделий/ч

Макс. 5300 изделий/ч в 4-рядном режиме

Макс. 3000 изделий/ч в 2-рядном режиме

ВИДЫ ТЕСТА

Для множества видов теста – мягкого, плотного, охлажденного, липкого теста, например:

пшеничного теста

теста из пшенично-ржаной муки

ржаного теста

теста кольцеобразной формы

теста для кренделей

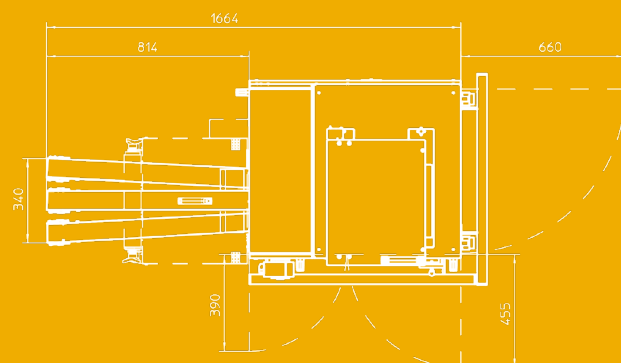
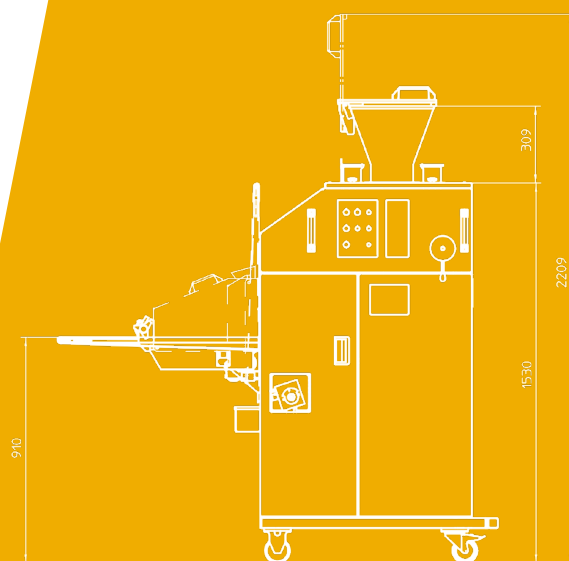
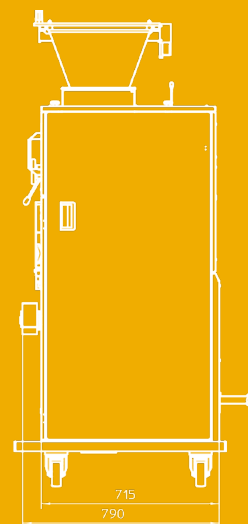
теста для берлинских пончиков

сдобного теста

специального теста

ИЗДЕЛИЯ

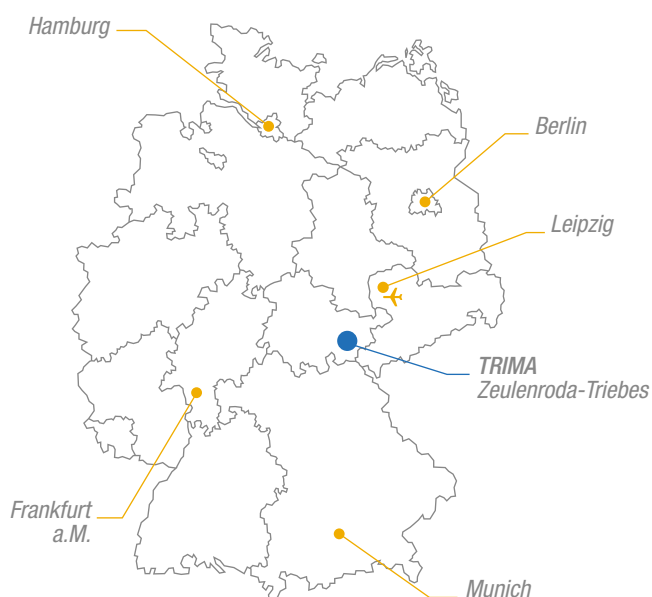
Широкий ассортимент превосходных круглых изделий, изделий из закатанного теста, свернутого и сложенного теста, а также плоских изделий, например, розанчиков, булочек для хот-догов, булочек для гамбургеров, болильо, берлинских пончиков, кренделей и т. д.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес машины	660 - 750 кг Consoante o modelo e as opções
Напряжение	380–415 В/50 или 60 Гц/3 фазы + нейтраль + защитное заземление 220–240 В 208 В
Мощность	1,2 кВт
Предохранитель	16 А

Технические характеристики могут меняться.



Мы гордимся своей богатой историей идеального качества и приверженности работе в соответствии с высочайшими стандартами. Наш успех – это награда за то, что мы всегда устремлены в будущее, инвестируем в исследования и находим инновационные решения. С 1887 года компания TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH гарантирует надежность, точность и все те уникальные свойства, которые присущи немецким технологиям.

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

