

DĚLIČKY TĚSTA
S VYKULOVÁNÍM

PRIMA

DUO



*Německá preciznost
ve službách řemeslné kvality.*



Model CLASSIC

TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

**DĚLIČKY TĚSTA
S VYKULOVÁNÍM**

PRIMA

DUO



Model FUTURE

Ideální pro...

Dělení těsta na přesně navážené klonky o navážce 15 až 300 g s možností přesného nastavení požadované hmotnosti každého klonku. Zařízení je vhodné pro širokou škálu druhů těst – měkká, chladná i lepivá, stejně jako pevná a vyzrálá těsta. Zajišťuje jednotnou kvalitu pečiva při zachování vzhledu typického pro řemeslnou výrobu. Je ideální pro výrobu běžného pšeničného a vícezrnného pečiva, jako jsou rohlíky, kaiserky, dalaňky, housky, bagety, hotdogové housky, hamburgerové housky, preclíky, koblihy a mnoho dalších druhů kulatého i podlouhlého pečiva.

Pekařské zkušenosti jsou inspirací pro špičkovou děličku s vykulováním. Šetrné zpracování těsta a přesné vážení.

VEŠKERÁ CITLIVOST PEKAŘOVÝCH RUKOU

PRIMA Duo je jedinečná plně automatická dělička s vykulováním, která přesně napodobuje jemné a precizní pohyby lidské ruky. Umožňuje dělit a vykulovat kusy těsta určené k výrobě kulatého pečiva. Díky mimořádně šetrnému zpracování dokáže pracovat se všemi druhy těst, od těst s nízkou až po těsta s vysokou hydratací, aniž by je nadměrně mechanicky namáhala. Tyto vlastnosti, které může zaručit pouze společnost TRIMA, jsou výsledkem 25 let technologického vývoje a zkušeností sahajících až do roku 1887. PRIMA Duo může pracovat v jednořadém, dvouřadém nebo třířadém režimu a zpracovávat kusy těsta o hmotnosti od 15 do 290 g. Díky tomu je neocenitelným pomocníkem v každém pekařském provozu, ať už pracuje samostatně, nebo je zařazena na začátku některé z konfigurací výrobní linky Compact Line pro výrobu širokého sortimentu pečiva.

SNADNÁ OBSLUHA, MIMOŘÁDNÝ VÝKON

PRIMA Duo dosahuje mimořádných výsledků pomocí několika jednoduchých pracovních kroků. Praktická násypka o objemu 15 nebo 25 kg přivádí těsto prostřednictvím dávkovací hvězdice šetrně do dělicí komory, kde je rozděleno na kusy o požadované hmotnosti. Těsto je nadávkováno do dělicích pístů nastavených podle požadované hmotnosti kusu. Pouhými čtyřmi šetrnými pohyby jsou jednotlivé kusy odděleny, vykouleny a uvolněny v podobě dokonale vytvarovaných bochánků. Dva mazací polštářky nanášejí při každé otáčce bubnu malé množství oleje, které zabraňuje ulpívání těsta, a tím také vzniku poškozených nebo deformovaných kusů. Stroj tak zajišťuje stále stejné, optimální výsledky bez ohledu na druh zpracovávaného těsta – měkkého, tuhého, nebo dokonce lepivého. Pomocí praktických otočných ovladačů lze nastavit tlak v dělicí komoře, a dosáhnout tak dokonalých výsledků v různých hmotnostních rozsazích. Po vykolení jsou kusy těsta ukládány na výstupní pás, odkud je lze ručně odebrat, nebo mohou pokračovat do automatické výrobní linky, protože stroj do ní lze snadno začlenit. Veškeré nastavitelné parametry stroje lze upravovat za provozu, aniž by bylo nutné přerušit výrobu.

BEZPEČNOST, PRAKTIČNOST A HYGIENA

Stroj je k dispozici ve dvou variantách ovládní: mechanické, pomocí ručních kol a přepínačů, nebo elektronické, prostřednictvím dotykového panelu s možností ukládání výrobních programů jako receptur a jejich opakovaného použití. PRIMA Duo je standardně vybavena bezpečnostní spojkou, která automaticky zastaví buben, pokud se do stroje nedopatřením dostane cizí předmět, například nůž. Tím se předchází vážnému poškození stroje. Kompaktní konstrukce navíc umožňuje snadné umístění stroje v jakémkoli provozu. Pojezdová kola a možnost sklopení dopravníkových pásů zajišťují jeho snadné a bezpečné přemísťování. Praktické povrchy z nerezové oceli splňují vysoké hygienické nároky a díky širokým bočním dveřím se snadno čistí. Konstrukce stroje umožňuje rychlé a účinné vyčištění všech jeho částí. Kompletní čištění lze provést během několika minut a stroj nevyžaduje pravidelnou údržbu.

Zjistit více

Zjistěte více o využití tohoto stroje jako součásti systému Compact Line pro výrobu širšího sortimentu pečiva.

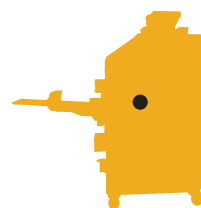




plus

3 200 kusů

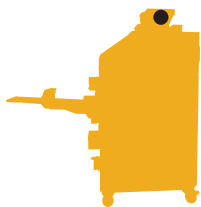
Maximální hodinový výkon při dvouřadém provozu a obsluze jediným pracovníkem.



plus

Dvoupístový buben

Umožňuje vyrábět široký sortiment výrobků různých hmotností bez nutnosti výměny mechanických dílů, čímž šetří čas i náklady.



plus

Vstupní dopravní pásy

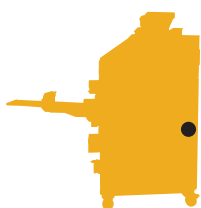
Vstupní pásy umožňují zpracovávat všechny druhy těsta a omezují potřebu posypové mouky. Tím zabráňují vzniku otvorů v těstě a následnému poškození výrobku.



plus

Samostatné nastavení vykulování

Regulace vykulování zajišťuje šetrné zpracování těsta bez narušení jeho objemu. Tento způsob práce minimalizuje mechanické namáhání těsta.



plus

Nastavení tlaku na těsto

Tlak lze regulovat podle druhu těsta, od těst s nízkou až po těsta s vysokou hydratací. Inovativní systém minimalizuje mechanické namáhání těsta a zajišťuje jeho optimální zpracování.



plus

Interaktivní dotykový displej

K dispozici u verze Future pro elektronické nastavení všech parametrů stroje, například hmotnosti kusu, výšky zakulování, rychlosti zakulování a doby zakulování. Veškerá nastavení lze uložit jako recepturu a později je znovu použít.

Nikdo *Vám nenabídne* všechno toto!

VÁHOVÉ ROZSAHY

Standardní

20 - 75 g

25 - 85 g

30 - 95 g

35 - 105 g

40 - 110 g

50 - 120 g

Speciální

15 - 55 g (3-řadá konfigurace)

60 - 140 g

70 - 160 g

75 - 170 g

90 - 190 g

130 - 275 g (1-řadá konfigurace)

Dvoupístový systém

20 - 140 g

30 - 170 g

15 - 120 g (smíšená 3-řadá a 2-řadá konfigurace)

70 - 290 g (smíšená 2-řadá a 1-řadá konfigurace)

Plynule nastavitelné.

Jiné hmotnostní rozsahy na vyžádání.

Hmotnostní rozsahy závisejí na konzistenci těsta a použitým způsobu mísení.

VÝKON

max. 3 200 – min. 1 950 ks/h

max. 4 500 ks/h při 3-řadé konfiguraci

max. 1 600 ks/h při 1-řadé konfiguraci

TYPY TĚST

Pro zpracování mnoha druhů těst – měkkých, tuhých, chladných i lepivých, například:

Pšeničné těsto

Pšenično-žitné těsto

Žitné těsto

Těsto na kroužky

Preclíkové těsto

Koblihové těsto

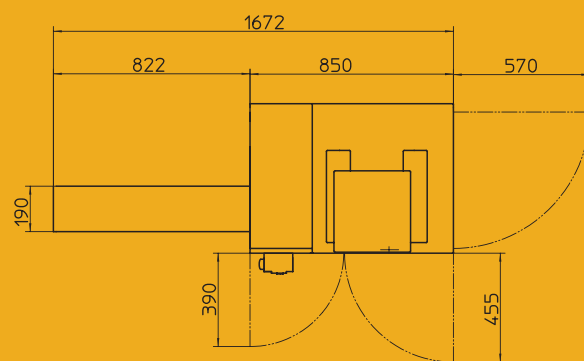
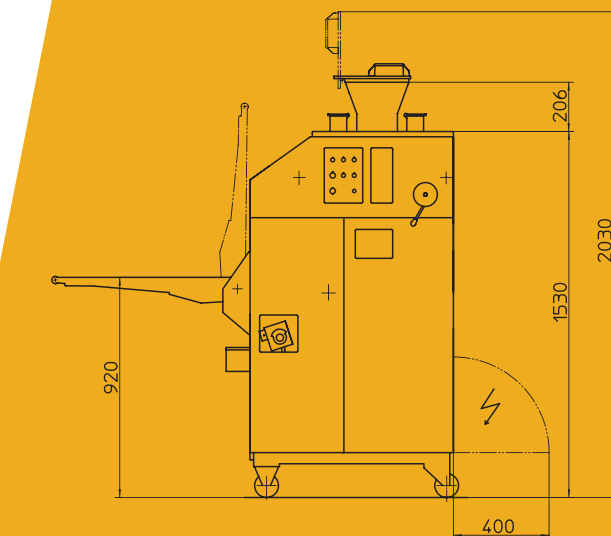
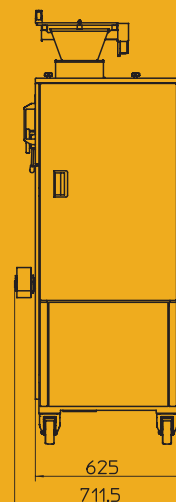
Speciální těsta

VÝROBKY

Široký sortiment kvalitního kulatého, podlouhlého, stáčeného, překládaného i plochého pečiva – například housky, kaiserky, rohlíky, dalamánky, bulky na hot dogy, hamburgerové bulky, koblihy, preclíky apod.



Model CLASSIC



TECHNICKÉ ÚDAJE

Hmotnost stroje	570 - 650 Dle modelu a konfigurace
Napětí	380 - 415 V / 50 nebo 60 Hz / 3F+N+PE 220 - 240 V
Příkon	1,2 kW
Jištění	16 A

Technické údaje se mohou změnit.