

**DĚLIČKY TĚSTA
S VYKULOVÁNÍM**

PRIMA

TRIO



***Třířadá dělička těsta s vykulováním.
Praktičnost kompaktního stroje
s produktivitou větších modelů.***



TRIMA
TRY. TRUST. TRIMA.

**DĚLIČKY TĚSTA
S VYKULOVÁNÍM**

PRIMA

TRIO



Model CLASSIC

Ideální pro...

Dělení těsta na rovnoměrné, přesně navážené a kvalitní kulaté klonky s možností přesného nastavení hmotnosti každého kusu v rozsahu 17 až 300 g. Dělička je vhodná 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 kulatého a podlouhlého pečiva (kaiserký, hotdogové housky, hamburgerové housky, bolillo, koblihy Berliner, preclíky apod.).



Maximální produktivita v nejžádanějších hmotnostních rozsazích. PRIMA Trio odpovídá skutečným potřebám středních a velkých pekáren a dosahuje hodinového výkonu až 5 300 kusů v nejvyšší kvalitě.

VEŠKERÁ CITLIVOST PEKAŘOVÝCH RUKOU

PRIMA Trio v sobě spojuje všechny charakteristické přednosti děliček s vykulováním TRIMA. Jde o plně automatický stroj, který může pracovat ve čtyřřadém, třířadém nebo dvouřadém režimu a zpracovávat kusy těsta o hmotnosti 17 až 270 g, přičemž si zachovává stejně jemné a precizní pohyby lidské ruky.

Tato mimořádná citlivost umožňuje zpracovávat všechny druhy těst, od těst s nízkou až po těsta s vysokou hydratací, aniž by docházelo k jejich nadměrnému mechanickému namáhání. Tyto vlastnosti, které může zaručit pouze společnost TRIMA, jsou výsledkem technologického vývoje a více než 130 let zkušeností.

Díky tomu je PRIMA Trio skutečnou inovací a bezkonkurenčním partnerem, ať už pracuje samostatně, nebo je zařazena na začátku některé z konfigurací systému CombiLine.

SNADNÁ OBSLUHA, MIMOŘÁDNÝ VÝKON

PRIMA Trio dosahuje mimořádných výsledků pomocí několika jednoduchých pracovních kroků. Praktická násypka o objemu 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. 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 vykoulení jsou kusy těsta ukládány na výstupní pás, odkud je lze ručně odebírat, 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.

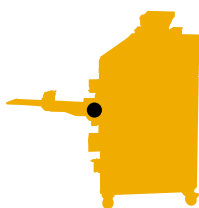
BEZPEČNOST, PRAKTIČNOST A HYGIENA

Stroj je k dispozici ve dvou variantách ovládání: mechanické, pomocí ručních kol a přepínačů, nebo elektronické, prostřednictvím dotykového panelu s možností ukládání výrobních programů jako receptur a jejich opakovaného použití. PRIMA Trio 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 CombiLine pro výrobu širokého sortimentu pečiva.

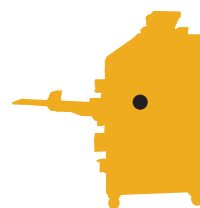




plus

4 500 kusů

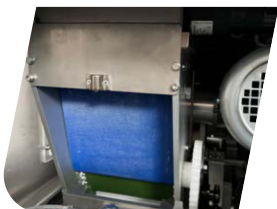
Maximální hodinový výkon při třířádku (s možností snížení výkonu) provozu a obsluhy jediným pracovníkem.



plus

Dvoupístový buben

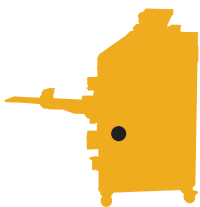
Umožňuje vyrábět široký sortiment výrobků různých hmotností bez nutnosti výměny mechanických dílů, čímž šetří čas i náklady.



plus

Vstupní dopravní pásy

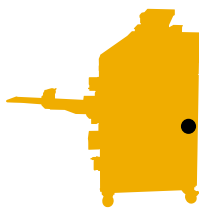
Vstupní pásy umožňují zpracovávat všechny druhy těsta a omezují potřebu posypové mouky. Tím zabráňují vzniku otvorů v těstě a následnému poškození výrobku.



plus

Samostatné nastavení vykulování

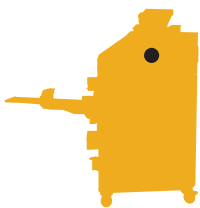
Regulace vykulování zajišťuje šetrné zpracování těsta bez narušení jeho objemu. Tento způsob práce minimalizuje mechanické namáhání těsta.



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

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

Speciální

17 - 55 g (4-řadá konfigurace)

25 - 75 g (4-řadá konfigurace)

140 - 270 g (2-řadá konfigurace)

Dvoupístový systém

25 - 140 g

30 - 150 g

17 - 120 g (smíšená 4-řadá a 3-řadá konfigurace)

70 - 270 g (smíšená 3-řadá a 2-řadá konfigurace)

Plynule nastavitelné.

Jiné hmotnostní rozsahy na vyžádání.

Hmotnostní rozsahy závisejí na konzistenci těsta a použitém způsobu mísení.

VÝKON

max. 4 500 – min. 2 500 ks/h

max. 5 300 ks/h při 4-řadé konfiguraci

max. 3 000 ks/h při 2-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

Precílkové těsto

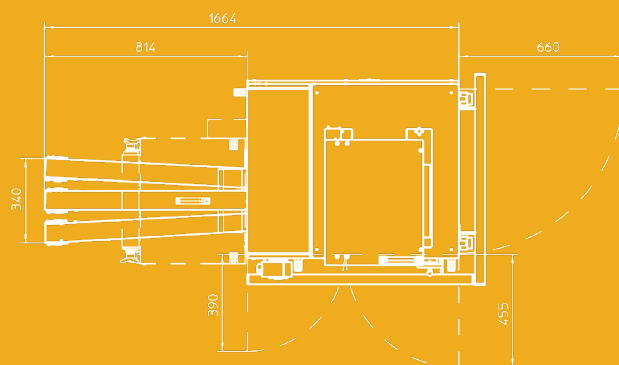
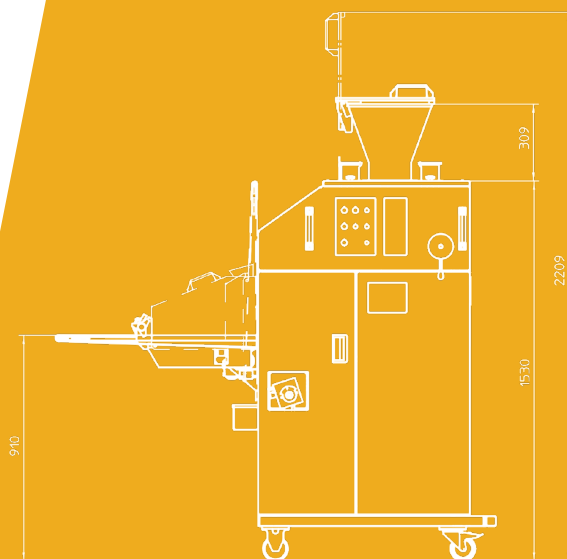
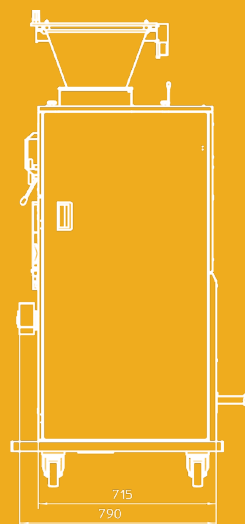
Koblihové těsto

Sladké 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, precílký apod.



TECHNICKÉ ÚDAJE

Hmotnost stroje	660 - 750 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.