



# Viereckbrötchenanlage



Die vollautomatische 5-reihige  
Teigteilmaschine mit Absetzeinrichtung  
für eckige Brötchen  
in bester handwerklicher Qualität.



**TRiMA**  
BÄCKEREIMASCHINEN

... mit Erfahrung und Tradition

## Gewichtsbereiche:

Stufenlos einstellbar,  
z. B. 40 – 200 g

Die Gewichtsbereiche  
sind abhängig von:

- Dicke des Teigstückes
- Länge des Teigstückes  
(z. B. 40 – 150 mm)

Die Gewichtsbereiche  
sind von der Teigführung  
und Teigkonsistenz  
abhängig und können  
daher abweichen.

## Leistung:

max. 6.000 Stück/Stunde

Die Leistung ist vom  
Stückgewicht und der  
Teigbeschaffenheit  
abgänglich.

## Teigarten:

Weizenteige  
Weizenmischteige  
Roggenhaltige Teige  
Körnerhaltige Teige  
Spezialteige

## Produkte:

Viereckige Teigstücke  
mit Einfach- oder  
Doppelbestreuung

## Viereckvielfalt mit wenig Aufwand

Diese Viereckbrötchenanlage ist eine vollautomatische, über Touch-Screen-Display bedienbare, 5-reihige Teigteilmaschine mit Absetzeinrichtung zur Herstellung von viereckigen Teigstücken in vielen Variationen und der Möglichkeit zur ein- oder beidseitigen Bestreuung. In bester handwerklicher Qualität lassen sich viereckige Brötchen herstellen. Dabei ist sie einfach und durch nur eine Person zu bedienen. Die Anlage lässt sich an die unterschiedlichsten Teigqualitäten anpassen und erlaubt dabei teigschonendes Arbeiten bei hoher Leistung.

## Bequeme Teigeingabe

Die Teigeingabe kann ohne Pressen oder zeit- und arbeitsaufwendiges Strängeformen in den Trichter mit bis zu 35 kg Fassungsvermögen erfolgen. Für Spezialteige ist die Ausstattung mit einem Teigstrangeinlaufband möglich.

## Teigschonendes Arbeiten

Der Teig wird einem Walzwerk zugeführt, das automatisch ein Teigstrangband erzeugt und dieses auf eingestellte Endstärke bringt. Die einstellbare automatische Bemehlsvorrichtung sorgt für einen einwandfreien Durchlauf des Teigbandes. Einmalig und nur bei dieser Viereckbrötchenanlage kann bereits im Walzwerk die Körnerarbeit für grobes Korn oder die Käsebestreuung auf das Teigband vorgenommen werden. Besonderer Vorteil dabei ist, dass die groben Körner in den Teig eingedrückt werden. Anschließend wird das geformte Teigband durch die Längsschneidvorrichtung in fünf Streifen geschnitten und danach mit der Querschneidvorrichtung in viereckige Stücke geteilt. Die Länge der geschnittenen Teigstücke ist einstellbar. Die Teigteilmaschine kann zusätzlich mit einer Stanzeinrichtung mit austauschbaren Stanzwerkzeugen ausgestattet werden, wodurch eine hohe Produktvielfalt erreicht wird.

Über Spreizbänder gelangen die geschnittenen Teigstücke zur Absetzeinrichtung. Hier erfolgt die Befeuchtung und anschließende Bestreuung der Teigstücke. Bei Doppelbestreuung werden die Teigstücke durch Anheben des Spreizbandes gewendet und danach befeuchtet und bestreut. Die Absetzung der Teigstücke erfolgt mittels Abzugsband auf die entsprechenden Gärgutträger.

## Touch-Screen-Steuerung

Diese Viereckbrötchenanlage wird durch eine Touch-Screen-Steuerung bedient. Die verschiedenen Einstellungen der Anlage, wie z. B. die Länge sowie Höhe der Teigstücke und damit das Stückgewicht, die Geschwindigkeit der Anlage (teigabhängig), Teigmengenzufuhr, Stüpfelwerkzeug-, Befeuchtungs- und Bestreueinstellungen sowie Absetzbilder erfolgen über das Touch-Screen-Display. Diese Einstellungen können durch die Rezeptverwaltung in der Steuerung abgespeichert werden, die Anpassung der variablen Maschinenparameter erfolgt dann zukünftig pro Rezeptur automatisch. Weiterhin werden Betriebs- und Servicemeldungen angezeigt.

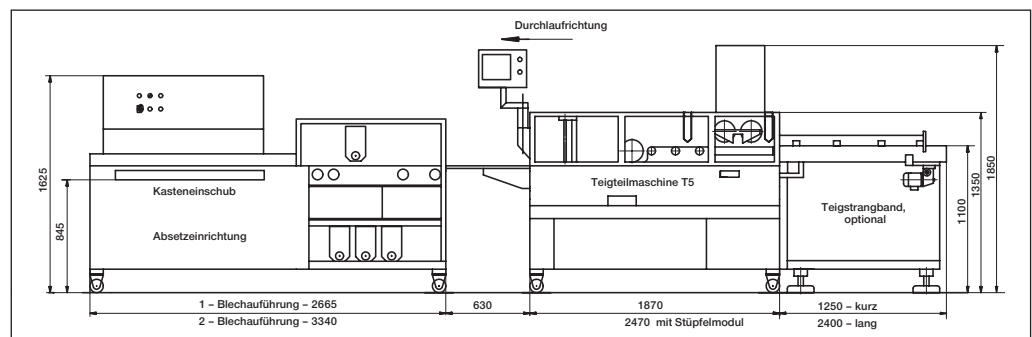
## Ausstattungen

Für die Wartung und Pflege ist die Anlage durch große Türen gut zugänglich und mit der Edelstahl-Verkleidung einfach und hygienisch mit wenig Zeitaufwand zu reinigen. Durch die Auffangbehälter wird das rieselnde Streugut zur Wiederverwendung aufgefangen. Die Anlage kann mit weiteren bedarfsgerechten Zusatzausstattungen ausgerüstet werden.

## Technische Daten

Maschinengewicht: 2000 kg  
Anschlussspannung: 400 V/50 Hz od. 200 V  
Anschlussleistung: 4,0 kW max.  
Absicherung: 16 A

Technische Änderungen vorbehalten.



**TRIMA**  
TRIEBESER MASCHINENBAU GMBH

D - 07950 Zeulenroda-Triebes/Thüringen

Zeulenrodaer Straße 48

Telefon: 036622/75-0

Telefax: 036622/75-300

www.trima-baekereimaschinen.de

info@trima-baekereimaschinen.de

Überreicht durch:

