



Teigteil- und Wirkmaschine

Moderne und bedienungs-
freundliche Teigteil- und
Wirkmaschinen
in verschiedenen
Ausführungen mit der
besonderen Teilkopftechnik



TRiMA
BÄCKEREIMASCHINEN

... mit Erfahrung und Tradition

Modern und bedienungsfreundlich, mit vielfältiger Ausstattung

Diese Teigteil- und Wirkmaschinen sind die modernsten ihrer Art. Es stehen verschiedene Modelle und Ausführungen zur Auswahl. Sie verarbeiten viele Teigarten, auch ganz weiche, kühle und stark zum Kleben neigende sowie gut angegarte Teige sehr schonend.

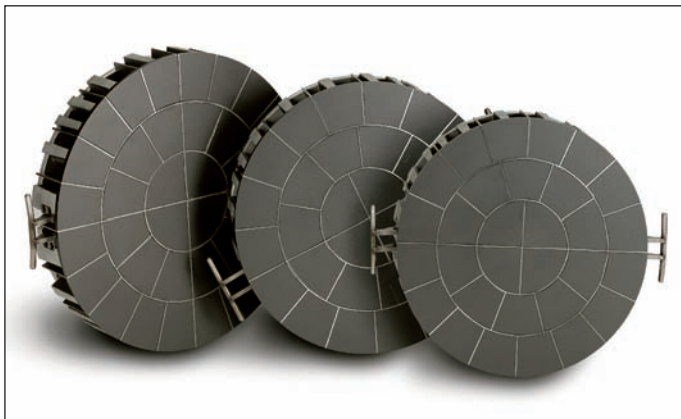
Die jeweilige Maschine besitzt eine Verteilscheibe mit einer speziellen Teflonbeschichtung. Diese Verteilscheibe ist leicht und schnell austauschbar, damit ist die Maschine für einen sehr großen Gewichtsereich (16 – 250 g) einsetzbar. Das Teilmesser ist aus Edelstahl und ebenfalls austauschbar.

Die Maschine ist fahrbar und kann somit flexibel an verschiedenen Arbeitsplätzen eingesetzt oder zur Reinigung der Stellfläche leicht weggefahren werden. Durch den Einsatz eines gusseisernen Gegengewichtes verfügt sie über einen stabilen Stand.

Die Wirtschaftlichkeit zeichnet sich auch dadurch aus, dass die Maschine nicht im Dauerbetrieb läuft, sondern nur nach Starten des Arbeitsvorganges.

Der Wirkvorgang und die Teilscheibenbewegung sind so aufeinander abgestimmt, dass die zu wirkenden Teigstücke immer den idealsten Wirkraum haben.

Die automatischen Ausführungen arbeiten mit einem speziellen hydraulischen System. Dieses ist optimal auf jede Teigart und den jeweiligen Zustand der Gare einzustellen. Die hydraulische Arbeitsweise ist sehr zuverlässig, betriebssicher und wartungsfrei. Die Wirkplatte mit dem aufgelegten Teigballen wird in die Maschine eingeschoben. Durch kurze Zweihandbetätigung wird die Maschine gestartet und arbeitet nach dem Herunterfahren des Teigumfassungsrings selbständig weiter. Nach Beendigung des Wirkvorganges öffnet sich die Maschine automatisch und die Wirkplatte kann entnommen werden. Die Maschinen ermöglichen eine rationelle Produktion. Während die Maschine automatisch presst, teilt und wirkt, kann bereits die nächste Wirkplatte mit Teig vorbereitet oder rundgewirkte Teigstücke abgenommen werden.



Die Teilscheiben sind austauschbar für unterschiedlichste Teilungen und Gewichtsbereiche.

Halb-Automat HA



Halbautomatische Teigteil- und Wirkmaschine mit manueller Arbeitsweise für Pressen, Teilen und Rundwirken. Der Halbautomat ist die kostengünstigste Lösung zur Herstellung der Brötchen. Dank der sieben verschiedenen Größen kann mit einer einzigen Maschine eine wahre Vielfalt an Brötchen produziert werden.

Länge x Breite x Höhe:
62 x 66 x 146 cm

Höhe einschl. Druckhebel:
216 cm

Leistungsaufnahme:
0,55 kW

Gewicht:
275 kg

Gewichtsbereiche:

Model	Teilung	Gewichtsbereich
2/30	30	25 – 85 g
3/30	30	30 – 100 g
3/36	36	25 – 85 g
3/52	52	16 – 45 g
4/14	14	130 – 250 g
4/30	30	40 – 130 g
4/36	36	30 – 110 g



Teilautomatische Teigteil- und Wirkmaschine mit automatischer Arbeitsweise für Pressen und Teilen mit Hydraulikantrieb sowie manueller Arbeitsweise für Rundwirken. Die Maschine hat den vollen Komfort einer automatischen Maschine. Die Wirkraumhöhe wird manuell eingestellt. Die Maschine verfügt über eine Reinigungsstellung.

Länge x Breite x Höhe:
62 x 62 x 155 cm
Leistungsaufnahme:
1,30 kW
Gewicht:
380 kg



Automatische Teigteil- und Wirkmaschine mit automatischer Arbeitsweise für Pressen, Teilen und Rundwirken. Diese Ausführung wird mit Hilfe einer digitalen Steuerkonsole bedient, für elektrische Einstellung der Presszeit, Wirkzeit, nur Pressen, Wirkabschaltung und Reinigungsstellung. Die Wirkraumhöhe wird manuell eingestellt. Alle über die Steuerkonsole einstellbaren Werte lassen sich für zehn Produkte abspeichern, einschließlich des Reinigungsmodus. Die Digitalanzeige zeigt die Einstellungen und die verschiedenen Statusmeldungen.

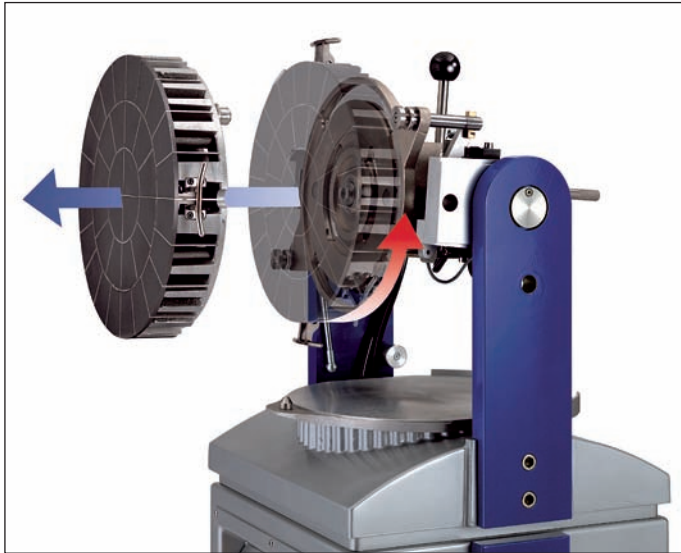
Länge x Breite x Höhe:
62 x 62 x 155 cm
Leistungsaufnahme:
1,30 kW
Gewicht:
380 kg



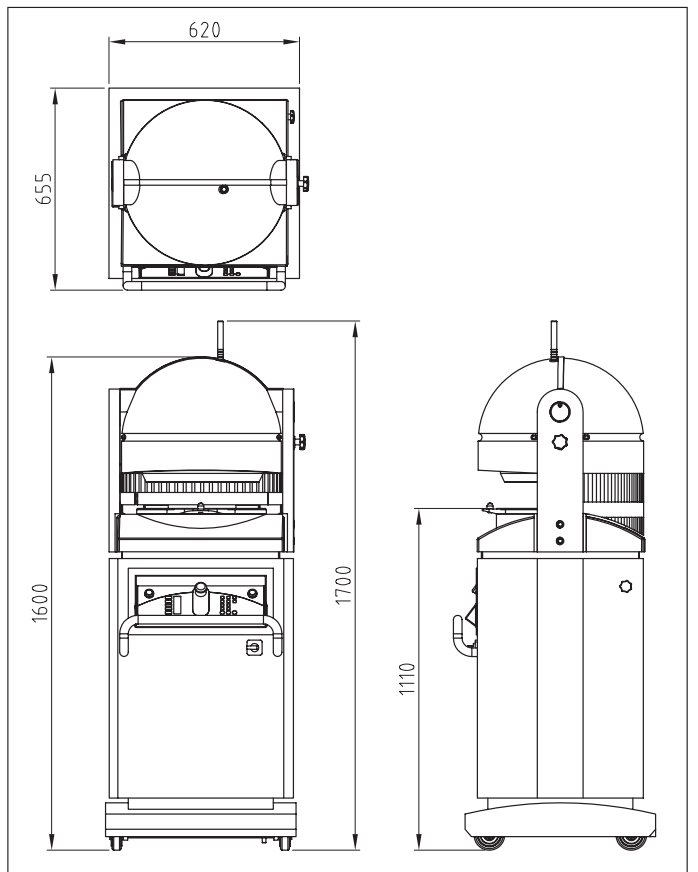
Automatische Teigteil- und Wirkmaschine mit automatischer Arbeitsweise für Pressen, Teilen und Rundwirken. Diese Ausführung wird mit Hilfe einer digitalen Steuerkonsole bedient, für elektrische Einstellung der Presszeit, Wirkzeit, nur Pressen, Wirkabschaltung und Reinigungsstellung. Die Maschine verfügt zusätzlich über einstellbare Wirkgeschwindigkeit, Wirkausschlag und Wirkraumhöhe. Alle über die Steuerkonsole einstellbaren Werte lassen sich für zehn Produkte abspeichern, einschließlich des Reinigungsmodus. Die Digitalanzeige zeigt die Einstellungen und die verschiedenen Statusmeldungen.

Länge x Breite x Höhe:
62 x 62 x 155 cm
Leistungsaufnahme:
1,30 kW
Gewicht:
380 kg

Die Maschine lässt sich leicht reinigen, dazu kann die Ober-
 teilverkleidung abgenommen werden. Die Verteilscheibe
 wird mit Hilfe einer Gasdruckfeder nach vorn hochgekippt.
 Das Messer aus Edelstahl wird in Reinigungsstellung ge-
 bracht und der Umfassungsring kann zur Reinigung ent-
 nommen werden. Die teflonbeschichtete Verteilscheibe ist
 durch einfaches Abwischen zu reinigen.



Der Austausch der Teilscheiben ist sehr einfach gestaltet und
 kann mit wenigen Handgriffen vollzogen werden.



In der Reinigungsstellung ist die Maschine gut zugänglich
 und somit wartungs- und servicefreundlich

TRIMA
TRIEBESER MASCHINENBAU GMBH

D - 07950 Zeulenroda-Triebes/Thüringen
 Zeulenrodaer Straße 48
 Telefon: 03 66 22/75-0
 Telefax: 03 66 22/75-300
www.trima-baeckereimaschinen.de
info@trima-baeckereimaschinen.de



Überreicht durch: