

TRIMA

TRY. TRUST. TRIMA.



www.trima-bakerymachines.com



🇩🇪 Tradition and expertise since 1887

TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH is a company employing about 130 people. Baking can be a complicated craft, and powerful machines have become indispensable in a modern company. They make production easier, faster and more cost effective. Our tradition and experience in this industry, since 1887, means that we have become specialists in the production of machinery and lines for the working and processing of dough. Our highly qualified and skilled technicians use their expertise to design and manufacture complete production lines, tailor made to meet the specific needs of the baker. We provide a series of before and after sales benefits for our customers ranging from consultants, development teams, in house production and a qualified service team for machine maintenance and repair.

TRIMA machines increase production efficiency whilst maintaining the handmade quality of the bakery products.

🇩🇪 Tradition und Kompetenz seit 1887

Die TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH ist ein Unternehmen mit ca. 130 Mitarbeitern. Backen ist anspruchsvolle Handwerksarbeit. Dennoch sind hier in einem modernen Betrieb leistungsfähige Maschinen unverzichtbar, die die Arbeit erleichtern, beschleunigen und wirtschaftlicher gestalten. Durch Tradition und Kompetenz seit 1887 sind wir ein Spezialist für Maschinen und Anlagen zur Teigweiterverarbeitung. Wir verfügen über ein Know-how, das unsere Fachleute in hochwertige Technik umsetzen. Unsere Ingenieure planen und konzipieren komplette Produktionslinien, maßgeschneidert und individuell auf konkrete Bedürfnisse und Wünsche der Bäcker abgestimmt. Wir sind bereit, auch Ihre individuellen Anforderungen zu erfüllen. Die Leistungen für unsere Kunden reichen von der Beratung und Entwicklung über die Fertigung im eigenen Haus bis zum qualifizierten Service für Wartung und Reparatur. **TRIMA**-Maschinen steigern die Effizienz der Produktion und unterstützen gleichzeitig die hohe Qualität der Backwaren unter Beibehaltung des handwerklichen Qualitätscharakters der Backprodukte.

🇫🇷 Tradition et savoir-faire depuis 1887

TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH est une entreprise qui emploie environ 130 personnes. La boulangerie peut être un métier complexe, et des machines puissantes sont devenues indispensables dans une entreprise moderne. Ils permettent la production plus facile, plus rapide et plus effective des coûts. Notre tradition et expérience dans cette industrie, depuis 1887, signifie que nous sommes devenus spécialistes dans la production de machines et lignes pour le travail et le traitement de la pâte. Nos techniciens hautement qualifiés et compétents utilisent leur expertise pour concevoir et fabriquer des lignes de productions complètes, sur mesure pour répondre aux besoins spécifiques du boulanger. Nous offrons une série

de prestations avant et après vente pour nos clients, allant de consultants, équipes de développement, production interne, et une équipe de service qualifié pour l'entretien et réparation des machines. Les Machines **TRIMA** augmentent l'efficacité de production et au même temps maintiennent la qualité artisanal des produits de boulangerie.

🇪🇸 Tradición y competencia desde 1887

TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH es una empresa con cerca de 130 empleados. La panificación es un trabajo artesanal exigente. Aquí, no obstante, en un establecimiento moderno es imprescindible disponer de máquinas de alta capacidad que faciliten, aceleren y configuren de una forma más rentable el trabajo. Por tradición y competencia desde 1887 somos especialistas en máquinas e instalaciones para la transformación de la masa. Disponemos de unos conocimientos y experiencia que nuestros especialistas convierten en técnica de alta calidad. Nuestros ingenieros proyectan y conciben líneas de producción completas, hechas a la medida y adaptadas a las necesidades y deseos concretos de los panaderos. Estamos dispuestos a cumplir también sus requisitos individuales. Las prestaciones que ofrecemos a nuestros clientes abarcan desde el asesoramiento y el desarrollo, pasando por la fabricación en nuestras propias instalaciones, hasta un servicio posventa cualificado de mantenimiento y reparaciones. Las máquinas **TRIMA** aumentan la eficiencia de la producción y son al mismo tiempo el soporte para una alta calidad de los productos de panadería, pero siempre conservando su carácter de calidad artesanal.

🇷🇺 Традиции и опыт с 1887 года

TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH – это предприятие, насчитывающее ок. 130 сотрудников. Выпечка представляет собой сложный ручной труд. Тем не менее, на современном предприятии невозможно отказаться от производительных машин, облегчающих и ускоряющих труд, а также

делающих его более выгодным с экономической точки зрения. Благодаря традициям и опыту, накопленному с 1887 года, мы являемся специалистами в области машин и установок для обработки теста. Мы обладаем техническими знаниями и опытом, которые наши специалисты воплощают в высококачественной технике. Наши инженеры разрабатывают и создают полноценные производственные линии в соответствии с индивидуальными потребностями и пожеланиями хлебопекарных предприятий. Мы готовы выполнить и Ваши индивидуальные требования. Услуги, которые мы оказываем своим клиентам, охватывают весь спектр возможностей, начиная от консультирования, разработки и изготовления на собственном предприятии и заканчивая квалифицированным сервисом, в рамках которого осуществляется техническое обслуживание и ремонт. Машины компании **TRIMA** повышают эффективность производства и в то же время обеспечивают высококачественную выпечку при сохранении качества хлебобулочных изделий, сравнимого с приготовлением вручную.

🇮🇵 Tradição e competência desde 1887

A TRIMA Triebeser Maschinenbau GmbH é uma empresa com aprox. 130 colaboradores. A panificação é um trabalho artesanal exigente. Contudo, numa empresa moderna, são imprescindíveis máquinas de alta capacidade que facilitem e acelerem o trabalho e o tornem mais económico. Graças à tradição e competência desde 1887, somos especialistas em máquinas e instalações para a transformação de massa. Dispomos de know-how que os nossos técnicos transformam em tecnologia de alta qualidade. Os nossos engenheiros planeiam e concebem linhas de produção completas, feitas à medida e adaptadas às necessidades concretas e aos desejos dos padeiros. Estamos prontos para satisfazer também as suas exigências. Os serviços para os nossos clientes incluem o aconselhamento e o desenvolvimento, passando pela produção nas nossas instalações, até à assistência técnica qualificada para manutenção e reparação. As máquinas da TRIMA aumentam a eficiência da produção e promovem simultaneamente a alta qualidade dos artigos de padaria – preservando a característica de qualidade artesanal dos produtos de padaria.





History

1887 Herbert Schroeder founded the artisan company „Fortuna“ | **1902** the company „Fortuna“ moved to Triebes and started specializing in the production of bakery machines. | **1940** Construction of the first new factory on its current site. | **1953** After the end of World War II production of bakery and specialist machines for the food industry was carried out in the GDR under the name of „VEB Bäckereimaschinenfabrik Fortuna“. The former owner's family moved to West Germany and founded a new Schroeder-Fortuna-machine-company. | **1959** the company was renamed TRIMA | **1990** Privatization and a new cooperation between TRIMA and Fortuna. | From **1990** Fortuna bakery machines were once again built in Triebes. Initially these were mainly machines manufactured by the company Schroeder. TRIMA developments increased later. | **2006** end of the cooperation with Fortuna. Our proven and well established range of equipment is now sold under the brand TRIMA.

Chronik

1887 Herbert Schröder gründet den Handwerksbetrieb „Fortuna“ | **1902** Ansiedlung der Firma „Fortuna“ in Triebes und Spezialisierung auf Bäckereimaschinen | **1940** Bau des ersten neuen Fabrikgebäudes auf dem heutigen Firmengelände | **1953** Nach Ende des zweiten Weltkrieges Verstaatlichung, fortan Produktion in der DDR von Bäckereimaschinen und Sondermaschinen für die Lebensmittelindustrie unter „VEB Bäckereimaschinenfabrik Fortuna“. Die alte Eigentümerfamilie siedelt nach Westdeutschland über und gründet dort eine neue Schröder-Fortuna-Maschinenfabrik | **1959** Umbenennung in TRIMA | **1990** Privatisierung und Wiederbeginn der Zusammenarbeit von TRIMA und Fortuna | Ab **1990** wurden in Triebes wieder Fortuna Bäckemaschinen gebaut. Anfangs waren dies hauptsächlich Maschinen der Firma Schröder, später vermehrt TRIMA-Eigenentwicklungen | **2006** endet die Kooperation mit Fortuna. Das bewährte Maschinenprogramm wird nun unter der Marke TRIMA vertrieben

Histoire

1887 Herbert Schroeder a fondé l'entreprise artisanale „Fortuna“ | **1902** la société „Fortuna“ a déménagé à Triebes et s'est spécialisée dans la production de machines de boulangerie. | **1940** Construction de la première nouvelle usine sur le site actuel. | **1953** Après la fin de la Seconde Guerre mondiale la production de produits de boulangerie machines spécialisé pour l'industrie alimentaire a été effectué en RDA sous le nom „VEB Bäckereimaschinenfabrik Fortuna“. La famille de l'ancien propriétaire a déménagé en Allemagne de l'Ouest et a fondé une nouvelle société- Schroeder-Fortuna machines. | **1959** l'entreprise a été rebaptisé TRIMA. | **1990** privatisation et une nouvelle coopération entre TRIMA et Fortuna. Depuis **1990** les machines Fortuna pour la boulangerie ont été une fois de plus construit à Triebes. Initialement les machines étaient principalement fabriquées par la société Schroeder. Les développements TRIMA ont augmenté ulté-

rieurement. | **2006** fin de la coopération avec Fortuna. Notre gamme d'équipement éprouvée et bien établie est maintenant vendu sous le nom TRIMA.

Crónica

1887 Herbert Schröder funda la empresa artesanal „Fortuna“ | **1902** Establecimiento de la empresa „Fortuna“ en Triebes y especialización en máquinas de panadería | **1940** Construcción del primer edificio fabril en los terrenos actuales de la empresa | **1953** Al finalizar la II Guerra Mundial, estatalización y producción a partir de ahí en la antigua DDR de máquinas panificadoras y máquinas especiales bajo el nombre „VEB Bäckereimaschinenfabrik Fortuna“. La antigua familia de propietarios emigra a Alemania Occidental y funda allí la nueva Schröder-Fortuna-Maschinenfabrik | **1959** Cambio del nombre a TRIMA | **1990** Privatización y comienzo de la colaboración entre TRIMA y Fortuna | A partir de **1990** se vuelven a fabricar en Triebes máquinas Fortuna para panificación. En un principio fueron principalmente máquinas de la empresa Schröder, más tarde y de manera creciente desarrollos propios de TRIMA | **2006** Fin de la cooperación con Fortuna. Nuestra acreditada gama de máquinas se comercializa desde entonces bajo la marca TRIMA.

История

1887 год Герберт Шредер основывает ремесленное производство „Fortuna“ | **1902** год размещение фирмы в Трибесе и специализация на машинах для хлебопекарной отрасли | **1940** строительство первого нового фабричного здания на территории, принадлежащей сегодня фирме | **1953** национализация после Второй мировой войны и с этого момента выпуск в ГДР машин для хлебопекарной отрасли и специальных машин для пищевой промышленности на предприятии под названием „VEB Bäckereimaschinenfabrik Fortuna“. Семья владельцев переселяется в Западную Германию и основывает здесь новую фабрику по производству машин Schröder-Fortuna | **1959** год переименование в TRIMA | **1990** год приватизация и начало сотрудничества компаний TRIMA и

„Fortuna“ | С **1990** года в Трибесе возобновилось производство машин для хлебопекарной отрасли „Fortuna“. Вначале это были в основном машины компании Schröder, позже увеличилось количество собственных разработок компании TRIMA | **2006** год завершения сотрудничества с компанией Fortuna. Известные на рынке машины теперь доступны только под маркой TRIMA.

História

1887 Herbert Schröder funda a empresa artesanal „Fortuna“ | **1902** Estabelecimento da empresa „Fortuna“ em Triebes e especialização em máquinas de panificação | **1940** Construção do primeiro edifício fabril nos atuais terrenos da empresa | **1953** Após o final da segunda guerra mundial, nacionalização e doravante produção na antiga RDA de máquinas de panificação e máquinas especiais para a indústria alimentar com o nome „VEB Bäckereimaschinenfabrik Fortuna“. A antiga família de proprietários muda-se para a Alemanha Ocidental e funda aí uma nova fábrica de máquinas Schröder-Fortuna | **1959** Alteração do nome para TRIMA | **1990** Privatização e retoma da colaboração entre TRIMA e Fortuna | A partir de 1990 voltaram a ser construídas máquinas de panificação Fortuna em Triebes. Inicialmente, tratava-se principalmente de máquinas da empresa Schröder, posteriormente cada vez mais produtos próprios da TRIMA | **2006** Termina a colaboração com a Fortuna. A comprovada gama de máquinas é agora comercializada com a marca TRIMA.

Technology for Artisan bakeries – as varied as their daily range of breads

Our product range offers high-quality machinery and production lines for the following range of uses:

Technik für handwerkliche Bäckereien – vielfältig wie Ihr tägliches Sortiment

Unser Produktprogramm bietet hochwertige Maschinen und Anlagen für die folgenden Einsatzbereiche:

Technologie pour les boulangeries artisanales – aussi variées que leur gamme de pain quotidien.

Notre gamme de produits offre des machines et lignes de production de haute qualité pour la suivante gamme d'utilisations:

Técnica para panaderías artesanales: tan variada como su surtido diario

Nuestra gama de productos ofrece máquinas e instalaciones de alta calidad para los siguientes campos de aplicación:

Техника для пекарен, использующих ручной труд – такая же разнообразная, как и их ежедневный ассортимент

В нашем ассортименте представлены высококачественные машины и установки для следующих областей применения:

Tecnologia para padarias artesanais – tão variada como o seu sortido diário

O nosso programa de produtos disponibiliza máquinas e instalações de alta qualidade para os seguintes campos de aplicação:

Dividing and rounding

Dough dividing and rounding machines produce round pieces of dough for bread making. Our machines handle the dough gently and offer accurate and economical solutions in order to divide and round small and large dough pieces. A choice of head machines with up to six rows is available as a single stand alone unit or in combination with other equipment for the next step of the bread making process, either by manually removing the dough pieces or as a head machine for automated production lines.



Teilen und Wirken

Teigteil- und Wirkmaschinen produzieren runde Teigstücke für die Brötchen-Herstellung. Egal ob es darum geht, kleine oder große Teigstücke zu teilen und rundzuwirken, unsere Maschinen sind teigschonende, exakte und wirtschaftliche Lösungen für kontinuierlich und automatisch geteilte/geformte Teiglinge. Zur Wahl stehen Kopfmaschinen mit bis zu sechs Reihen als Einzelmaschinen oder in Kombination mit Anlagen. Ob als Einzelgerät für das Absetzen mit der Hand oder als Kopfmaschine für Anlagen.

Division et arrondissement

Les machines pour diviser et arrondir la pâte produisent des pièces de pâte rondes. Nos machines travaillent la pâte délicatement et offrent des solutions précises et économiques afin de diviser et arrondir petits et grands morceaux de pâte. Un choix de machines de tête avec un maximum de six bandes est disponible comme unité autonome ou en combinaison avec d'autres équipements pour l'étape suivante du procès de production de pain, soit en retirant manuellement les pièces de pâte ou comme machine de tête de lignes de production automatisées.

Dividir y bolear

Las máquinas de dividir y bolear la masa producen trozos de masa redondos para la elaboración de panecillos. Ya se trate de dividir y entornar trozos de masa grandes o pequeños para darles una forma redondeada, nuestras máquinas son la solución exacta, rentable y respetuosa con la masa para la producción continua y automática de pastones boleados. Ofrecemos máquinas cabeceras con hasta seis bandas, tanto como máquinas individuales o en combinación con instalaciones. Bien como aparato separado para una solución manual, o bien como máquina cabecera para instalaciones.

Деление и формование

Тестоделительные и тестоформирующие машины производят круглые тестовые заготовки для изготовления булочек. Неважно, нужно ли разделить или округлить большие или маленькие тестовые заготовки – наши машины бережно обрабатывают тесто, обеспечивают точные и экономичные решения для непрерывного и автоматизированного деления и формования мелких изделий из теста. На выбор представлены основные машины, включающие до 6 рядов, которые могут использоваться как самостоятельно, так и в составе установок, как отдельное устройство для приготовления теста вручную, так и основная машина для установок.

Dividir e bolear

As máquinas divisoras e boleadoras de massa produzem pedaços de massa redondos para a produção de pães. Quer se trate de dividir e bolear pedaços de massa grandes ou pequenos, as nossas máquinas são soluções exatas e rentáveis que processam a massa de forma delicada e produzem pedaços de massa divididos e moldados de forma contínua e automática. Estão disponíveis máquinas de cabeça com até seis fileiras como máquinas individuais ou em combinação com instalações. Quer seja como dispositivo individual para o depósito manual ou como máquina de cabeça para instalações.



Proving, Stamping and Forming

On our lines with a proofer the rounded dough – depending on the type of product – is rolled, stamped, pressed, cut or shaped. A wide range of different machine designs meet all the end users requirements.

We can offer the right system to suit all the users needs, budget and production output for all types of breads:

- Long-rolling devices - machines to prepare Hot-Dog, Mini-Baguettes, Hamburger buns
- Proofers for various applications
- Combi Line-modular lines (which can be upgraded later)
- Moulded bread-roll-, Slit bread-roll-, Combined bread roll systems
- Machines for square and rectangular dough pieces, ciabatta
- Seeding units for one or both sides of the dough
- Automatic depositing systems



Gären, Stüpfeln und Formen

Je nach Art des Gebäcks werden in unseren Anlagen mit Gärschränken die gewirkten Teiglinge gerollt, gestüpfelt, gedrückt, geschnitten oder in andere Formen gebracht. Auch hier ermöglicht eine breite Palette unterschiedlicher Maschinenkonzeptionen die perfekte Berücksichtigung aller Bedürfnisse. Für eine große Brötchenvielfalt bieten wir die passende Anlage, abstimbar auf jeden Bedarf, jede Leistung und jedes Budget:

- Langrollenrichtungen
- Gärschränkanlagen für vielfältige Anwendungen
- CombiLine-Anlagen in Modulbauweise (nachträglich erweiterbar)
- Formbrötchen-/Schnittbrötchen-/Kombibrötchenanlagen
- Anlagen für eckige Brötchen, Ciabatta
- Bestreustationen für Einfach- oder Doppelbestreuung
- Automatische Absetzvorrichtungen

Repos, découper et de former

Sur nos lignes avec chambre de repos la pâte – selon le type de produit – est arrondie, imprimée, pressée, coupée ou formée. Une large gamme de différents modèles de machines peut répondre aux besoins du client final. Nous pouvons offrir le meilleur système pour répondre à tous les besoins, budgets et rendement de production requis par l'utilisateur, pour tous les types de pains:

- Machines pour baguettes/long petit pains
- Chambre de repos pour différentes applications
- CombiLine-lignes modulaires (qui peuvent être modifiées plus tard)
- Systèmes combinés et pour faire différents formes de Petits pains
- Machines pour pièces de pâte carrées et rectangulaires, ciabatta
- unités de semis pour un ou deux côtés de la pâte
- systèmes automatique de dépôt

Reposo, troquelado y formado

Dependiendo del tipo de producto, en nuestras instalaciones con armarios de reposo los pastones boleados son plegados, enrollados, troquelados, comprimidos, cortados o formados de otro modo. También aquí nuestro amplio y variado surtido de conceptos de máquina permite ofrecer la solución perfecta para todas las necesidades. Tenemos la instalación adecuada para una gran variedad de panecillos, adaptable a toda necesidad, capacidad de producción y presupuesto.

- Moldeadores largos
- Instalaciones de armarios de reposo para múltiples aplicaciones
- CombiLine: instalaciones modulares (ampliables posteriormente)
- Instalaciones para panecillos con formas de todo tipo, panecillos hendidos, panecillos combinados
- Instalaciones para panecillos rectangulares, chapatas
- Estaciones de espolvoreo de semillas para espolvoreo sobre uno o dos lados de la masa
- Dispositivos dispensadores automáticos

Расстойка, надрезание и формование

В зависимости от вида хлебобулочного изделия формованные изделия из теста в наших установках с расстойными шкафами закатываются, надрезаются накрест, сплющиваются, нарезаются или приобретают другую форму. Широкая палитра различных концепций машин и здесь обеспечивает идеальный учет всех потребностей. Для большого разнообразия булочек мы предлагаем подходящую установку, которая может быть адаптирована для любых потребностей, любых мощностей и любого бюджета:

- тестозакаточные устройства
- расстойные шкафы для разнообразного использования
- CombiLine-модульные установки (с возможностью последующего дооснащения)
- установки для производства формованных булочек/булочек с надрезом/комбинированных булочек

- установки для булочек четырехугольной формы, чабатты
- станции посыпки для простой или двойной посыпки
- автоматизированные тестоотсадочные машины

Repousar, estampar e formar

Dependendo do tipo de produto, nas nossas instalações com armários de repouso, a massa boleada é enrolada, estampada, comprimida, cortada ou formada de qualquer outro modo. Também aqui, uma ampla gama de diferentes conceitos de máquina permite satisfazer qualquer necessidade. Para uma grande variedade de pão, disponibilizamos a instalação adequada que pode ser adaptada a qualquer necessidade, qualquer capacidade e qualquer orçamento:

- Dispositivos de enrolamento longitudinal
- Instalações de armários de repouso para variadas aplicações
- Instalações CombiLine modulares (ampliáveis posteriormente)
- Instalações para pães com diversas formas/pães fatiados/pães combinados
- Instalações para pães retangulares, chapatas
- Estações de polvilhação simples ou dupla
- Dispositivos de depósito automático



Bread processing

With our bread processing machinery a variety of dough types and batches can be processed and the desired loaf shape can be produced. The dough divider, which is very operator friendly, simplifies the operating process by automatically moving the dough from the hopper to the discharge conveyor belt in the selected rounded shape.



Brotaufbereitung

Mit unseren Brotaufbereitungsmaschinen lassen sich die verschiedensten Teigsorten und -chargen verarbeiten und Aufarbeitungsformen herstellen. Der Teigabwieger beispielsweise besticht durch hohe Bedienungsfreundlichkeit und automatische Aufarbeitung vom Trichter bis zum Austrageband.



Création de Pain

Avec nos machines pour le traitement de pain, une variété de types et de lots de pâte peut être traitée et la forme de pain souhaité peut être produite. Le diviseur de pâte, qui est très facile à utiliser rend le processus de travail plus facile, en déplaçant automatiquement la pâte de la trémie à la bande transporteuse de décharge dans la forme arrondie requise.



Elaboración de pan

Con nuestras máquinas elaboradoras de pan es posible procesar los más variados tipos y lotes de masa y producir todo tipo de pan. Divisora boleadora, por ejemplo, convence por su gran comodidad de manejo y proceso automático desde la tolva a la cinta de salida.

Приготовление хлеба

При помощи наших машин для приготовления хлеба можно обрабатывать различные сорта и партии теста, а также выполнять различную его обработку. Так, например, тестоделитель подкупает высоким удобством обслуживания и автоматизированным процессом обработки теста, начиная от воронки и заканчивая отводящим ленточным транспортером.

Preparação de pão

Com as nossas máquinas de preparação de pão é possível processar os mais variados tipos e lotes de massa e produzir todo o tipo de pão. A divisora, por exemplo, destaca-se pela facilidade de utilização e pela preparação automática desde a tremonha até à cinta de saída.





🇬🇧 Square rolls machine

This machine has been developed specifically for gentle dough cutting and strip forming. The minimum mechanical stress on the dough ensures that the air forming in the dough remains intact and that the fermented product retains its structure. The machine is available in a modular or compact design, equipped with interchangeable tools for the production of ciabatta and other types of square and rectangular breads. The precise automatic production of the dough strip is of great importance here: the dough is tipped into the machine which gently transforms it into a continuous dough strip which is then divided up into the various lengths and widths.



🇩🇪 Teigbandanlagen

Unsere Teigbandanlagen zeichnen sich durch besonders schonende Teigbandformung aus. Durch die minimale mechanische Belastung des Teiges bleiben die Gärblasen im Teig und die Struktur des gegärten Teiges erhalten. Modular oder kompakt mit austauschbaren Werkzeugen für Ciabatta und eckige Brötchen. Wichtig ist dabei die exakte automatische Teigstrangherstellung: Sie kippen den Teig ein und die Maschine macht daraus schonend das kontinuierliche Teigband, das anschließend der Breite und Länge nach geteilt wird.

🇫🇷 Machine pour petit pains carrés

Cette machine a été développée spécifiquement pour le découpage et formation douces de bandes de pâte. Le stress mécanique minimum sur la pâte assure que l'air se formant dans la pâte reste intact et que le produit fermenté conserve sa structure. La machine est disponible dans une version modulaire ou compact, équipé d'outils interchangeables pour la production de ciabatta et d'autres types de pains carrés et rectangulaires. La production automatique et précise de la bande de pâte est de grande importance ici: La pâte est basculée dans la machine qui la transforme doucement dans une bande de pâte continue qui est ensuite divisée en différents longueurs et largeurs.

🇪🇸 Instalaciones de láminas continuas de masa

Nuestras instalaciones de laminado en continuo se caracterizan por formar la lámina de masa de una forma especialmente delicada. Gracias a que la masa es sometida a un esfuerzo mecánico mínimo, las burbujas de la fermentación permanecen en la masa y esta mantiene su estructura. Modulares o compactas, con útiles intercambiables para chapatas y panecillos angulares. Aquí es importante la producción automática exacta del flujo de masa: usted vierte la masa y la máquina forma delicadamente la lámina continua que, a continuación, es cortada a la anchura y longitud deseadas.

🇷🇺 Установки для изготовления тестовой ленты

Наши установки для изготовления тестовой ленты отличаются особенно бережливой формовкой. Тесто подвергается лишь минимальному механическому воздействию, в результате чего пузыри остаются внутри расстаивающегося теста и сохраняется его структура. Они доступны в модульном и компактном варианте со сменными инструментами для выпуска чиабатты и четырехугольных булочек. При этом особенно важным моментом является точность автоматического изготовления тестовой жгуты: Вы заливаете тесто, а машина береж

формует из него непрерывную тестовую ленту, которая затем делится в соответствии с заданной шириной и длиной.

🇮🇵 Instalações de lâminas de massa

As nossas instalações de lâminas de massa destacam-se pela moldagem especialmente delicada de lâminas de massa. A carga mecânica mínima sobre a massa permite preservar as bolhas de fermentação na massa e a estrutura da massa fermentada. Modulares ou compactas com ferramentas intercambiáveis para chapatas e pães retangulares. É importante aqui a produção automática exata do fluxo de massa: a massa é vertida na máquina que produz a lâmina de massa contínua, sendo esta depois dividida em função da respetiva largura e comprimento.





CombiLine – The bestway to make bread rolls

The **Combi Line** is a modular fully automatic bread roll line, operated by a touch panel control using a carefully engineered processing system to work all types of dough (wheat mixed grain, rye etc). It can produce high quality products: round, oval, stamped, long rolled, flattened, cut and seeded, eg, kaiser rolls or any other stamped products, finger rolls, hot dogs, hamburger buns, dinner rolls, with or without seeding. All you need from one single bread roll line. You decide what to include depending on your available space, your product requirements and your budget. The bread roll line can be easily expanded in case your future requirements change.



CombiLine – Der beste Weg Brötchen zu machen

Brötchensystem Combiline ist eine modulare vollautomatische, über Touch-Panel bedienbare Anlage zur teigschonenden Verarbeitung von verschiedensten Teigarten - Weizenteige, Weizenmischteigen, Roggenhaltigen Teigen oder Körnerteigen. Zum produzieren von Produkten in höchster Qualität: runde, ovale, rund gestüpfelte, langgerollt gestüpfelte, flachgedrückte, langgerollte, geschnittene und bestreute Produkte, z.B. Brötchen, Kaisersemmel oder andere gestüpfelte Produkte, Hot Dogs, Hamburger Brötchen. Mit oder ohne Bestreung. Alles was Sie von einer Brötchenlinie brauchen. Sie entscheiden anhand Ihrer Platzverhältnisse, Ihrer Produktbedürfnisse und Ihres Budgets die Ausführung der Anlage. Sollten Sie später andere Produkte benötigen, kann die Anlage erweitert werden.

CombiLine – La meilleure manière de préparer des petits pains

Le système à petits pains Combiline est une installation modulaire entièrement automatique et commandée via écran tactile pour la mise en œuvre de divers types de pâte - pâtes de blé, pâtes de blé mixte, pâtes contenant du seigle ou , pâtes de grains. Pour la préparation de produits de très haute qualité : produits ronds, ovales, entaillés ronds, entaillés longs, aplatis, roulés en long, coupés ou saupoudrés, par ex. petits pains, rosettes impériales ou autres produits entaillés, Hot Dogs, petits pains pour hamburger. Avec ou sans saupoudrage. Tout ce qu'une ligne de petits pains se doit de vous proposer. Vous décidez du modèle de l'installation en fonction de la place dont vous disposez, des produits que vous souhaitez offrir et de votre budget. S'il vous faut plus tard d'autres produits, l'installation peut être agrandie.



CombiLine – La mejor manera de hacer panecillos

La máquina de pan Combiline es un sistema modular completamente automático con pantalla táctil para la elaboración de masa suave de diferentes tipos de masa: masa de trigo, mezclas de masa de trigo, masa de centeno o masa de cereales de grano. Para producir productos de la más alta calidad: productos redondos, ovalados, panes redondos moldeados, panes aplanados, alargados, cortados y espolvoreados, por ejemplo panecillos, Kaisersemmel (pan de Viena) u otros productos moldeados, panes de perrito caliente y de hamburguesa. Con o sin espolvoreo Todo lo que necesita de una línea de panecillos Usted decide el diseño de la instalación en función de su distribución del espacio, sus necesidades de producto y su presupuesto. Si más adelante necesita otros productos, el sistema se puede ampliar.

CombiLine – лучший способ делать булочки

Система для формовки булочек Combiline представляет собой модульную, полностью автоматическую установку с управлением посредством сенсорной панели для бережной обработки различных видов теста: из пшеничной муки, из смеси пшеничной и ржаной муки, с добавлением ржаной муки или зернового теста. Для производства изделий высочайшего качества: круглых, овальных, круглых с надрезом накрест, из закатанного теста с надрезом накрест, сплюснутых, из закатанного теста, нарезанных и с посыпкой, например, булочек, венских розанчиков или другой продукции с надрезом накрест, булочек для хот-догов, булочек для гамбургеров. С посыпкой и без. Все, что Вы хотите получить от линии для производства булочек. Вы выбираете установку с учетом имеющихся площадей, производимой продукции и бюджета. Если в будущем Вы захотите производить другую продукцию, установку можно будет дооснастить.



CombiLine – a melhor forma de fazer pães

O sistema de pães Combiline é uma instalação modular totalmente automática que pode ser operada através de um ecrã tátil para o processamento delicado dos mais variados tipos de massa - massas de trigo, massas mistas de trigo, massas de centeio ou massas de sementes. Para produzir produtos da mais alta qualidade: produtos redondos, ovais, redondos estampados, longitudinais estampados, comprimitos, longitudinais, cortados e polvilhados, por exemplo pães, vianinhas ou outros produtos estampados, pães de cachorro, pães de hamburger. Com ou sem polvilhação. Tudo o que precisa de uma linha de pães. É você quem decide qual é a versão da instalação com base no espaço que tem disponível, nas suas necessidades relativamente ao produto e no seu orçamento. Se necessitar de outros produtos mais tarde, é possível ampliar a instalação.



TRIMA

D - 07950 Zeulenroda-Triebes/Germany
Zeulenrodaer Straße 48

Fon: + 49 3 6622 75-0

Fax: + 49 3 6622 75-300

www.trima-bakerymachines.com

info@trima-bakerymachines.com

