

✚ 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.



🇫🇷 Création de Pain

Avec nos machines pour le traitement de pain, une variété de types et de lofs de pâte peut être traitée et la forme de pain souhaitée 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 rampe à la bande transporteuse de déchargement dans la forme arrondie requise.

🇩🇪 Brotaufbereitung

Mit unseren Brotaufbereitungsmaschinen lassen sich die verschiedensten Teigsorten und -chargen verarbeiten und Aufbackformen herstellen. Der Teigabweger beispielsweise beruht durch hohe Bedienungsfreundlichkeit und automatische Aufbereitung vom Trichter bis zum Austragband.



🇪🇸 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 foliadora, por ejemplo, conviene 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 различные его обработки. Так, например, раздаточный конвейер высокой производительности и автоматизированный процесс обработки теста, начиная от воронки и заканчивая отгрузочной лентой, делают процесс удобным.

🇮🇹 Lavorazione del pane

Con le nostre macchine per la lavorazione del pane può essere prodotta una varietà di tipi e di lotti di pasta e può essere data la forma desiderata al filone. La spezzatrice, che è molto facile da utilizzare, semplifica il processo di lavoro spostando automaticamente la pasta dalla tramoggia al tappeto trasportatore dando la forma desiderata.



✚ 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 Gasbläschen im Teig und die Struktur des gegärteten Teiges erhalten. Modular oder kompakt mit austauschbaren Werkzeugen für Ciabatta und edige Bröchen. Wichtig ist dabei die exakte automatische Teigstrangherstellung. Sie klappt den Teig ein und die Maschine macht daraus schonend das kontinuierliche Teigband, das anschließend der Breite und Länge nach geschnitten 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 forme 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 bécoulée 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. Modular o compacta, 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 ленточной лепнины

Наша установка для изготовления ленточной лепнины отличается особенно бережливой формовкой. Тесто подвергается лишь минимальному механическому воздействию, в результате чего пузырьки остаются внутри расстойившегося теста и сохраняют его структуру. Она доступна в модульном и компактном вариантах с взаимозаменяемыми инструментами для выпуска чиабатты и выпечки угловатых булочек. При этом особенно важным является обеспечение точность автоматического изготовления ленточного жгутика. Вы задаете тесту, а машина формирует

формирует из него непрерывную ленточную лепнину, которая затем делится в соответствии с заданной шириной и длиной.

🇮🇹 Macchina per piccoli pani quadrati

Questa macchina è stata sviluppata nello specifico per tagliare delicatamente la pasta e formare strisce. Il minimo sforzo meccanico sulla pasta assicura che l'aria formata nella pasta rimanga intatta e che il prodotto fermentato mantenga la sua struttura. La macchina è disponibile in una versione modulare o compatta, dotata di utensili intercambiabili per la produzione della ciabatta e di altri tipi di pani quadrati e rettangolari. La produzione automatica e precisa della striscia di pasta è di grande importanza qui: la pasta viene ribaltata nella macchina che la trasforma delicatamente in una striscia di pasta continua che viene poi divisa in varie lunghezze e larghezze.





TriMA

BAKERYMACHINES
GERMANY

D - 07950 Zeulenroda-Triebes/Germany
 Zeulenrodaer Straße 48
 Fon: + 4936622 75-0
 Fax: + 4936622 75-300
www.trima-bakerymachines.com
info@trima-bakerymachines.com

