



TRIVI

**Lignes automatiques
pour la production de pain**

***Lineas automaticas
de produccion de pan***



TRIVI



LIGNES POUR LA PRODUCTION DE PAIN CUIT OU SURGELE

Un produit de large consommation qui dans les derniers années s'est développé en différents domaines de technologie de production et de distribution.

Les deux plus grands principes de production qu'aujourd'hui on a entrepris sont principalement pain frais du jour pour l'immédiate distribution au consommateur ou bien la production de pain précuit et surgelé, dédiées à larges filières de distribution.

Nos lignes satisfont les deux demandes, en accueillant toute nécessité d'automatisation pour lignes industrielles.

Nos points de force sont:

- Système d'extrusion pâte No Stress pour pâtes à haute hydratation jusqu'à un maximum de 75%
- Procédé de laminage continu pâte pour plus grande homogénéité et constance de poids
- Contrôle poids en automatique
- Procédé de façonnage pour différentes typologies de produits
- Extrême flexibilité dans les différentes phase du procédé

LIGNE DE PRODUCTION BAGUETTE, CIABATTA

Deux produits parfaitement compatibles sur la même ligne soit avec technologie du cuit ou bien précuit et surgelé. A partir d'une laminage de pâte en continu, il est possible d'obtenir différentes typologies de résultat final. Ça est possible grâce à la possibilité d'introduire des équipements de façonnage classique ou artisanal, distribution de graines sur la surface ou bien marquage et incision superficiel de la feuille de différent type.

LIGNE DE PRODUCTION PAIN DE MIE, BISCOTTES

Un procédé commun de fermentation et cuisson de filons en boîtes métalliques peut permettre d'obtenir des différentes typologies de produit.

Des exemples:

- Plaque avec caissettes à section carrée avec couvercle: pour pain de mie blanc à tranches ou bien biscottes.
- Plaque avec caissettes à section carrée sans couvercle: pour pain blanc à la forme «superieure ronde».

Chaque solution est parfaitement compatible et adoptable sur nos lignes industrielles à haute capacité.

LINEA PRODUCCION DE PAN COCIDO O SURGELADO

Este producto se ha actualizado siguiendo los progresos de las tecnologías de producción y de distribución; efectivamente, los dos concepto que se atribuyen a la distribución y la tecnología para "Pan" sono dos: la venta al por menor, entoces pan fresco u pan pre-cocido y congelado siempre quedando en tema de producción industrial nuestra línea puede acoger ambas las tecnologías.

Nuestros puntos de fuerza son:

- Sistema de extrusión de masa No Stress por masa con una elevada hidratación hasta un máximo del 75%.
- Proceso de laminación continua de masa para una mayor homogeneidad y constancia en el peso.
- Control automático de peso.
- Proceso de formado para los diferentes tipos de productos
- Grande flexibilidad en las diferentes fases del proceso.

LINEA DE PRODUCCION "BAGUETTE" Y "CHAPATA"

Dos productos perfectamente compatibles en el mismo plano de la tecnología del cocido u del pre-cocido y congelado.

A partir de una laminación de la masa en continuo es posible llegar a varios tipos de resultado final. Esto es posible gracias la posibilidad de insertar equipos de formado clásico u artesano, distribución de semillas en la superficie u varias marcaduras superficiales.

LINEA DE PRODUCCION PAN DE MOLDE Y BISCOTES

Un proceso común de fermentación y cocción de barras en moldes que permiten obtener diferentes tipos de producto.

Ejemplos:

- Moldes con tapas para pan cortado con forma cuadrada.
- Moldes sin tapa para pan cortado con forma rustica.

Cada solución es perfectamente compatible en nuestras líneas industriales a elevada productividad.



Technologies de production

LIGNE BAGUETTE/CIABATTA

- Laminage de pâte en continu avec système No Stress
- Enroulage du filon ou bien découpe en forme rectangulaire avec relatif contrôle du poids
- Dépôt des produits en plaque et suivante manutention en automatique
- Fermentation en plaque en chambre automatique
- Cuisson
- Refroidissement en plaque en chambre automatique
- Surgélation des produits en chambre automatique ou bien convoyeur jusqu'à la phase d'emballage suivante

LIGNE PAIN BLANC

- Laminage de pâte en continu avec système No Stress
- Enroulage du filon et contrôle automatique du poids
- Dépôt des produits en plaque et suivante manutention en automatique
- Fermentation en plaque en chambre automatique
- Chargement couvercles
- Cuisson
- Déchargement automatique couvercles et produits
- Refroidissement en chambre automatique
- Convoyeur jusqu'à la phase d'emballage suivante

LIGNE BISCOTTES

- Laminage de pâte en continu avec système No Stress
- Enroulage du filon et contrôle automatique du poids
- Dépôt des produits en plaque et suivante manutention en automatique
- Fermentation en plaque en chambre automatique
- Chargement couvercles
- Cuisson et décharge de couvercles et produits
- Refroidissement en chambre automatique
- Découpe de tranches et distribution sur la bande du four de grillage
- Grillage et suivant con voyeur à la phase de conditionnement / emballage



EXTRUSION PÂTE AVEC SYSTÈME NO STRESS
EXTRUSIÓN DE MASA CON SISTEMA NO STRESS

Tecnologías de producción

LINEA "BAGUETTE/CHAPATA"

- Laminado de masa en continuo con sistema No Stress
- Enrollado de la barra u corte de forma rectangular con correspondiente control de peso
- Deposito producto en el molde y movimentacion en automático
- Fermentación en la cámara de fermentación
- Cocción
- Enfriamiento en bandeja en cámara automática
- Congelación de los productos en cámara automática u convoyaje a la fase sucesiva de empaquetado.

LINEA PAN BLANCO

- Laminado de masa en continuo con sistema No Stress
- Enrollado de la barra con correspondiente control de peso
- Deposito productos en el molde y movimentacion en automático
- Fermentación en cámara automática
- Carga de las tapas
- Cocción
- Descarga automatita tapas y productos
- Enfriamiento en cámara automática
- Convoyaje a la fase de empaquetado

LINEA BISCOTES

- Laminación de masa en continuo con sistema No Stress
- Enrollado de la barra y control automático del peso
- Deposito productos en el molde y movimentacion en automático
- Fermentación en cámara automática
- Carga tapas
- Cocción y descarga tapas y productos
- Enfriamiento y envequesimiento en la cámara automático
- Corte de rebanadas y distribución sobre la banda del horno de tostado
- Tostado y sucesivo convoyaje a la fase de empaquetado





**FAÇONNAGE DE CIABATTA
FORMADO "CHAPATA"**



**FAÇONNAGE ET ENROULAGE
DE FILONS
FORMADO Y ENROLLADO
DE LAS BARRAS**

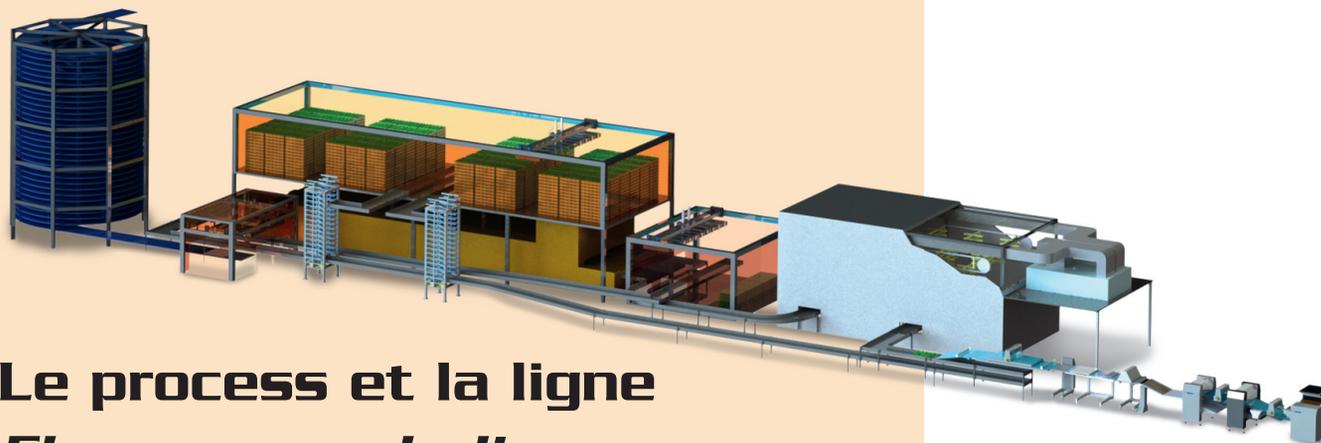


**MISE EN PLAQUE AUTOMATIQUE
DES PRODUITS
ENVASE AUTOMÁTICO DE LOS
PRODUCTOS**



**DÉCOUPEUSE À GUILLOTINE
CORTADORA A GUILLOTINA**





Le process et la ligne *El proceso y la linea*

LAMINAGE ET FACONNAGE

Notre ligne de laminage et façonnage de filons permet de rejoindre hautes capacités productives maintenant la flexibilité nécessaire pour introduire les équipements additionnelles destinés à améliorer la qualité finale du produit.

LAMINACION Y FORMADO

Nuestra línea de laminación y formado de las barras permite llegar a grandes capacidades productivas manteniendo la flexibilidad necesaria para la inserción de equipos adjuntitos para mejorar la calidad final del producto.



**COUTEAUX DE DÉCOUPE POUR DIVISER LE FILON
CUCHILLO ROTATIVO PARA CORTAR LA BARRA**



**DISTRIBUTION AUTOMATIQUE SÉSAME ET GRAINES
SUR LA SURFACE DU PRODUIT
DISTRIBUCIÓN AUTOMÁTICA DE SÉSAMO Y SEMILLAS
EN LA SUPERFICIE DEL PRODUCTO**



**SYSTÈME AUTOMATIQUE POUR
CONTRÔLE DU POIDS
SISTEMA AUTOMÁTICO PARA
EL CONTROL DE PESO**



MANUTENTION CONVOYEUR PLAQUES ET COUVERCLES

Nous offrons automatismes pour la manutention de plaque de différent type pour convoyer dans les phases de fermentation, de cuisson et de refroidissement.

MOVIMENTACION BANDEJAS Y TAPAS

Podemos ofrecer para la movimentacion de las bandejas diferentes para el convoyaje a la zona de fermentación, cocción y enfriamiento.



MANUTENTION PLAQUES AVEC OU SANS COUVERCLE MOVIMENTACION BANDEJAS CON U SIN TAPA



CHARGEUR ET DÉCHARGEUR AUTOMATIQUE DE COUVERCLES ET PLAQUES DESCARGADOR AUTOMÁTICO DE TAPAS Y BANDEJAS



DECHARGE ET CONVOYEUR PRODUITS

Chaque produit a un procès de mouvement dédié. Convoyeur pour refroidissement produit en ambients ouverts, séchage de produits en milieux conditionnés et surgélation produits en spirale.

DESCARGA Y MOVIMENTACION PRODUCTO

Cada producto tiene un proceso de movimentacion dedicado. Convoyaje para enfriar el producto en ambientes abiertos u acondicionados, envequesimiento y congelación sobre la cinta a espiral.



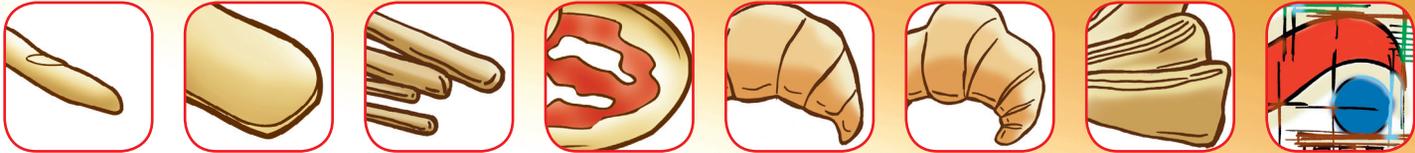
DÉCHARGEUR AUTOMATIQUE POUR PRODUITS, EN LIGNE OU LATÉRALEMENT À LA LIGNE DESCARGADOR AUTOMATICO POR PRODUCTOS



MANUTENTION DES PAINS SUR TAPIS PLASTIQUE MODULAIRE MOVIMENTACION DE PAN SOBRE UNA CINTA PLASTICA MODULAR



SWEET TECHNOLOGY



Via A. Grandi, 25 - Zona Industriale Peco
28066 Galliate (NO) - Italia
Tel +39 0321 806564 r.a. - Fax +39 0321 861187
E-mail: commerciale@trivisrl.com
web site: www.trivisrl.com

www.andcommunication.it

125849 FR-ES