



TRIVI

**Linee automatiche
per produzione cake**

***Automatic lines
for cake production***



LINEA PRODUZIONE CAKE

Un prodotto in costante evoluzione nel corso degli anni con forme, farciture e creme differenti. Avvalendoci delle moderne tecnologie applicate sui nostri impianti, Trivi è in grado di poter raggiungere altissime capacità produttive e, grazie alla versatilità delle nostre macchine, anche una vastissima gamma di prodotti delle più svariate forme e misure.

CAKE PRODUCTION LINE

A product in constant evolution during the years with different shapes, injections and creams. Availing ourselves of the modern technologies applied on our lines, Trivi can reach very high production capacities and, thanks to the versatility of our machines, also a very wide range of products of various shapes and sizes.

I NOSTRI IMPIANTI SONO STUDIATI IN MODO DA POTER PRODURRE: OUR LINES ARE CONCEIVED IN ORDER TO PRODUCE:

1

PRODOTTI CON PIROTTINO
PRODUCTS WITH PAPER CUP

2

PRODOTTI SENZA PIROTTINO
PRODUCTS WITHOUT PAPER CUP

3

PRODOTTI CON 2 COLORI DI IMPASTI DIFFERENTI
PRODUCTS WITH 2 DIFFERENT DOUGH COLORS

4

PRODOTTI MARMORIZZATI
MARbled PRODUCTS

5

PRODOTTI AVENTI PARTICOLARI FORME E MICRO DOSAGGI
PRODUCTS HAVING PARTICULAR SHAPES AND MICRO DOSING

6

PRODOTTI FARCITI AVENTI ANCHE 2 FARCITURE DIVERSE
INJECTED PRODUCTS HAVING ALSO 2 DIFFERENT INJECTIONS

7

PRODOTTI CON FARCITURE ESTERNE
PRODUCTS WITH EXTERNAL CREAMS APPLICATION

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE CAKE

Fasi di produzione prodotti colati

TECHNOLOGY OF CAKE PRODUCTION

Production phases of cake products

DOSAGGIO DELL'IMPASTO ALL'INTERNO DI TEGLIE CON ALVEOLI O ALL'INTERNO DI PIROTTINI PRECEDENTEMENTE DEPOSITATI TRAMITE UN APPPOSITO MACCHINARIO
DOSING OF DOUGH INTO TRAYS WITH ALVEOLOUS OR INTO PREVIOUSLY DEPOSITED PAPER CUPS BY MEANS OF A SPECIAL MACHINERY

CIRCUITO TEGLIE PER IL TRASPORTO DELLE TEGLIE LUNGO TUTTE LE FASI PRODUTTIVE
TRAYS CIRCUIT FOR THEIR TRANSFER ALONG ALL THE PRODUCTIVE PHASES

FORNO DI COTTURA A TUNNEL O ROTATIVO NEL CASO DI BASSE PRODUZIONI
TUNNEL BAKING OVEN OR ROTARY OVENS IN CASE OF LOW PRODUCTIONS

CELLA DI RAFFREDDAMENTO
COOLING CELL

AUTOMATICA A BILANCELLE
AUTOMATIC WITH PIVOTED-PLATES

AUTOMATICA CON TORRE A PIANI
TOWER AUTOMATIC WITH LEVELS

IL RAFFREDDAMENTO PUÒ ESSERE EFFETTUATO ANCHE IN SPIRALE DOPO LO SMODELLAMENTO DEL PRODOTTO DALLA TEGLIA

COOLING CAN BE MADE ALSO IN SPIRAL AFTER PRODUCT UNLOADING FROM TRAY

INIEZIONE DEL PRODOTTO PER LA FARCITURA E SUCCESSIVO SCARICO DALLE TEGLIE SU DI UN NASTRO DI RACCOLTA

PRODUCT INJECTION FOR THE FILLING AND FOLLOWING UNLOADING FROM THE TRAYS ON A COLLECTION CONVEYOR BELT

SCARICATORE AD AGHI
UNLOADER WITH NEEDLES

RIBALTORE CON NASTRO DI CONTRASTO
OVERTURNER WITH CONTRAST CONVEYOR BELT

LAVAGGIO DELLE TEGLIE
WASHING OF TRAYS

DOSAGGIO DI CREME ESTERNE
DOSING OF EXTERNAL CREAMS

CONFEZIONAMENTO PRIMARIO
> IN CONFEZIONE SINGOLA NEL CASO DI PRODOTTO GRANDE
> IN MULTIPACCO NEL CASO DI PRODOTTO MINI

PRIMARY PACKAGING
> IN SINGLE PACKAGE IN CASE OF GREAT PRODUCT
> IN MULTIPACKAGE IN CASE OF MINI PRODUCT



MODULARITÀ IMPIANTO

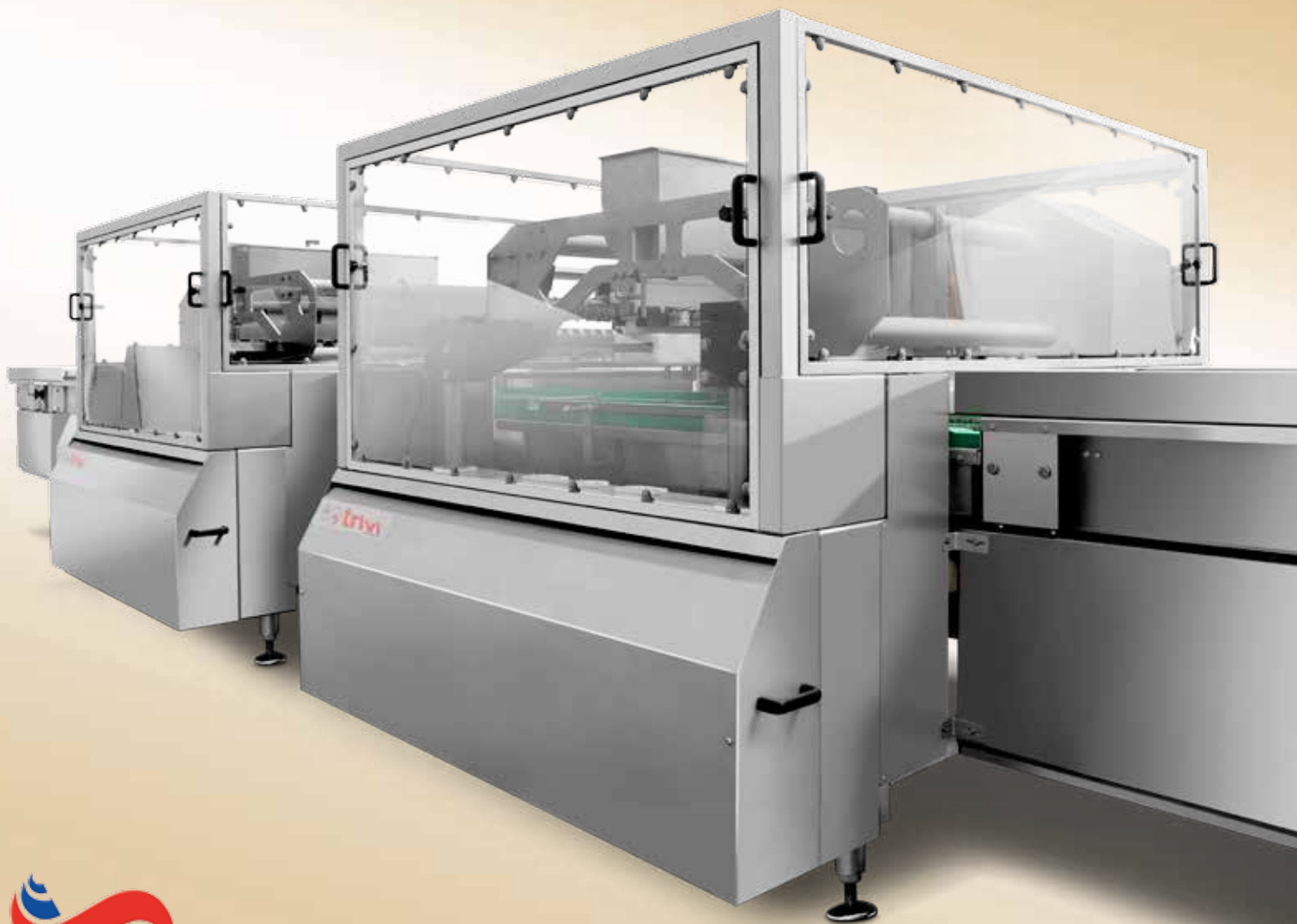
La grande flessibilità dei nostri impianti rende possibile seguire la tecnologia del cliente in tutti i suoi aspetti, è possibile quindi comporre il lay-out secondo le esigenze del cliente, preservando il know-how del prodotto finale.

- Personalizzazione delle dosatrici in modo da ottenere la forma e il colore del prodotto desiderato
- Raffreddamento del prodotto: in teglia oppure dopo il suo smodellamento
- Iniezione del prodotto con 1 o più gusti
- Scarico del prodotto attraverso scaricatori ad aghi oppure ribaltatori, in caso di prodotti aventi la teglia con stampo sagomato
- Farcitura del prodotto fuori teglia con apposite dosatrici

MODULES COMBINATION OF THE LINE

The great flexibility of our lines makes it possible to follow the Customer technology in all its aspects, so it is possible to compose the lay-out according to the exigencies of the Customer, preserving the know-how of the final product.

- Customization of the dosing machines in order to obtain the shape and the color of desired product
- Product cooling: in tray or after its depanning
- Product injection with 1 or more tastes
- Product unload by unloaders with needles or overturners, in case of products having the tray with templated mould
- Product creams apply out of the tray with special dosing machines





Le macchine che compongono il nostro impianto possono essere molteplici e disposte in modo da ottenere il risultato desiderato.

The machines making part of our line can be several and placed in order to obtain the desired result.

UNGITRICE / OILING MACHINE

Macchina atta alla spruzzatura di olio sulla superficie dell'alveolo per la produzione di prodotti senza pirottino.
Machine purposed to the oil spraying on the surface of the alveolus for the production of no paper-cup products.

SISTEMA DI DISIMPILATURA PIROTTINI SYSTEM FOR PAPER-CUPS UNPILING

Questa macchina ha lo scopo di depositare una o più file di pirottini contemporaneamente all'interno della teglia sottostante; questa è in grado di depositare sia pirottini rotondi, sia di forma quadrata.
This machine is purposed to deposit one or more paper-cups rows at the same time inside the tray underneath; this can deposit both round and square paper-cups.



UNGITRICE
OILING MACHINE

DOSATRICE / DOSING MACHINE

Macchina per il dosaggio dell'impasto attraverso una valvola che ne consente il deflusso con precisione.
Machine for dough dosing by means of a valve which allows its dosage with precision.

SISTEMI DI RAFFREDDAMENTO / COOLING SYSTEMS

Ci avvaliamo principalmente di 3 tipologie di celle di raffreddamento: 2 di queste raffreddano il prodotto in teglia subito dopo il forno (di tipo a piani o a bilancelle), mentre la cella di raffreddamento a spirale raffredda i prodotti una volta smodellati dalla teglia.

We mainly make use of 3 typologies of cooling cells: 2 of them cool the product in tray soon after the baking (levels or pivoted-plates type), while the spiral cell cools the products once depanned from the tray.



CELLA A PIANI
CELL WITH LEVELS



CELLA A BILANCELLE
CELL WITH PIVOTED-PLATES



CELLA DI RAFFREDDAMENTO A SPIRALE
COOLING CELL WITH SPIRAL

INIETTATRICE PRODOTTO IN TEGLIA
INJECTION MACHINE FOR PRODUCT
IN TRAY

Macchina atta ad iniettare nel prodotto la farcitura attraverso appositi aghi nel modo e nella quantità desiderati.

Machine purposed to inject the filling into the product by means of special needles in the desired way and quantity.



INIETTATRICE
INJECTION MACHINE

FARCITRICE PER PRODOTTO FUORI TEGLIA
INJECTION MACHINE FOR PRODUCT
OUT OF TRAY

Questa tipologia di macchina consente di farcire i prodotti una volta che sono stati smodellati e disposti su di un nastro.

This machine typology allows to inject the products once they have been unloaded and placed on a conveyor belt.



DOSATRICE
DOSING MACHINE

MACCHINE PER LO SMOCELLAMENTO AUTOMATICO DEL PRODOTTO
MACHINES FOR THE AUTOMATIC DEPANNING OF THE PRODUCT

Sistemi di scarico del prodotto dalla teglia mediante 2 modalità :

1) ribaltamento con nastro di contrasto; 2) scaricatore ad aghi.

Product unloading systems from the tray in 2 ways :

1) overturning with contrast conveyor belt; 2) unloader with needles.



RIBALTATORE
OVERTURNER



SCARICATORE AD AGHI
UNLOADER WITH NEEDLES

CAMBI FORMATO E PULIZIA
CHANGE OF SIZES AND CLEANING

L'esigenza dei nostri clienti di cambio rapido di formato del prodotto e di pulizia nelle macchine ci ha portato a creare degli automatismi e accessori affinché questi possano essere svolti nel più breve tempo possibile.

The exigencies of our Customers for fast change of product size and cleaning in the machines has led us to create some automa-tisms and accessories so that these can be executed the fastest possible way.



SISTEMA DI LAVAGGIO
WASHING SYSTEM



SISTEMA CAMBIO FORMATO
SIZE CHANGE SYSTEM

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