



# Máquina cabecera **K2**

La K2 es una divisora boleadora automática de dos bandas que garantiza la calidad artesanal.



**TRIMA**  
BAKERYMACHINES  
GERMANY

## Peso de las piezas:

### Standard

30 – 85 gr.  
35 – 90 gr.  
40 – 100 gr.  
45 – 110 gr.  
50 – 115 gr.

### Producción especial

60 – 130 gr.  
90 – 180 gr.  
15 – 55 gr.  
(sólo en versión de  
3 bandas)

Regulación continua.

El peso de las piezas puede variar de acuerdo a la uniformidad y a la densidad de la masa.

## Producción horaria:

máx. 3.200 piezas/hora  
mín. 1.950 piezas/hora

## Tipos de masa:

Masa de trigo  
Mezcla de trigo  
Masa de centeno  
Rosquillas  
Masa de pretzel  
Masas especiales

## Productos:

Piezas redondas para elaborar panecillos redondos y pastas de molde; piezas de masa en porciones.

## ¡Potencia total en un mínimo de espacio!

La máquina K2 es una divisora boleadora completamente automática dotada de dos cintas. Ha sido concebida para realizar una producción racional y versátil, que comprende una amplia gama de productos y todo ello utilizando una sola máquina. Con calidad artesanal es posible elaborar desde masas normales para panecillos hasta masas muy blandas, frías y que tienden a adherirse, o sea, desde masas blandas como para rosquillas hasta masas rígidas como para pretzel. A pesar de ser una máquina compacta, la K2 posee todas las características idóneas que le permiten realizar un trabajo confortable y seguro. Se maneja con simplicidad y requiere tan solo de una persona para alcanzar una producción de hasta 3.200 piezas por hora. Por su concepción particularmente compacta, la máquina ocupa un lugar mínimo y resuelve de ese modo una dificultad bastante frecuente como es la carencia de espacio.

## Muy fácil de utilizar

La masa se introduce con total facilidad en la tolva de la K2, la cual posee una capacidad de hasta 15 kg. Allí comienza un proceso que permite que la masa sea estirada suavemente y sin presión, lo cual evita la pérdida de tiempo y esfuerzos haciendo tiras.

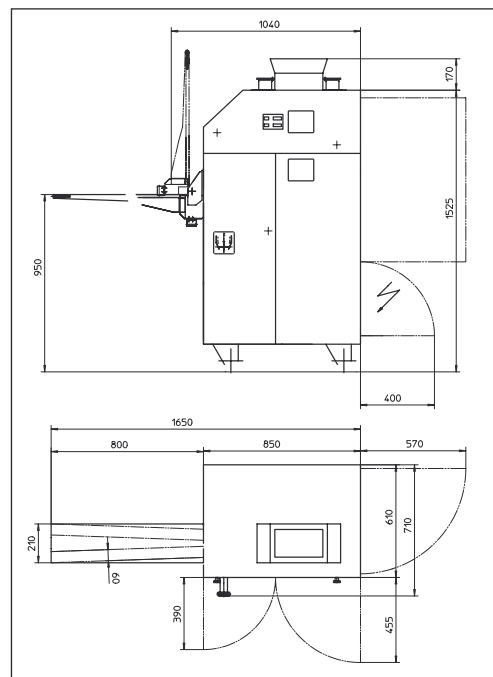
## Ningún deterioro

Las piezas de masa son cortadas y boleadas en el interior de la misma cámara. Un sistema especial de medida hace posible una modalidad de trabajo suave y uniforme, la cual reduce asimismo todo daño a la masa. El peso de la pieza requerido se selecciona simplemente utilizando una rueda manual. La unidad del sistema de boleado de la K2 utiliza una placa de boleado – como en una lijadora de disco –, con un selector variable de velocidad. La placa está revestida de un material anti-adherente apto para todo tipo de masas, sean blandas, frescas o de fuerte adherencia, a efectos de evitar que la masa se pegue. Por otra parte, dicha placa se alza después de cada proceso de boleado. La altura de boleado se regula manualmente de forma continua. Las piezas se desprenden con facilidad del tambor y se depositan en la cinta de estiramiento con el extremo final mirando hacia abajo.

## Equipamiento

A los efectos de su mantenimiento y servicio, la K2 es fácilmente accesible a través de grandes puertas. El revestimiento de acero inoxidable permite limpiar la máquina con toda facilidad y garantizar su higiene sin grandes pérdidas de tiempo. Gracias a las ruedas y a la posibilidad de plegar hacia arriba la cinta de estiramiento, la K2 puede ser desplazada de lugar y ahorrar así mucho espacio. En caso de necesidad, la máquina puede ser equipada con opciones adicionales o líneas de reposo de dos bandas, dispositivos de rodillos largos o estaciones formadoras y estampadoras

De forma opcional, la máquina cabecera K2 se puede equipar con una unidad de control PLC que se maneja a través de un panel con pantalla táctil. El peso de la pieza, la medida y la velocidad de boleado pueden ser programados por medio de la pantalla táctil, y ajustados de manera electromecánica. Estos programas pueden ser almacenados como recetas.



## Características técnicas:

Peso de la máquina: 570 kg  
Alimentación eléctrica: 400 V/50 Hz o 200 V  
Potencia: 1,2 kW  
Fusible: 16 A

Las características técnicas están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Entregado por:

**TRIMA**  
TRIEBESER MASCHINENBAU GMBH

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