

 **TRIVI**

BREAD



**IMPIANTI DI FORMATURA
E PRODUZIONE PANE, PIZZA E FOCACCE**





Masters of Industrial Bakery

Da più di 70 anni diamo forma ai vostri progetti più ambiziosi con impianti su misura, progettati con la maestria della preparazione artigianale e realizzati con la perfezione, il know-how e l'innovazione dell'industria più evoluta

I nostri impianti per la produzione di:



Sweet

CROISSANT COTTI E SURGELATI, PRODOTTI DI SFOGLIA, ROTOLI DI SFOGLIA TONDI E QUADRATI SU CARTA, EGG TART E PASTEL DE NATA



Bread

BAGUETTE, CIABATTE, PANE A CASSETTA E FETTE BISCOTTATE, PIZZE, FOCACCE, FLAT BREAD, GRISSINI, SNACK



Cake

DOLCI COLATI IN TEGLIA, CON E SENZA PIROTTINO



Chiedeteci un impianto per prodotti salati da forno, vi apriremo un mondo. Pane, pizza, grissini, focacce: non solo forma, ma soprattutto contenuti





L'eccellenza nasce da una lavorazione senza stress

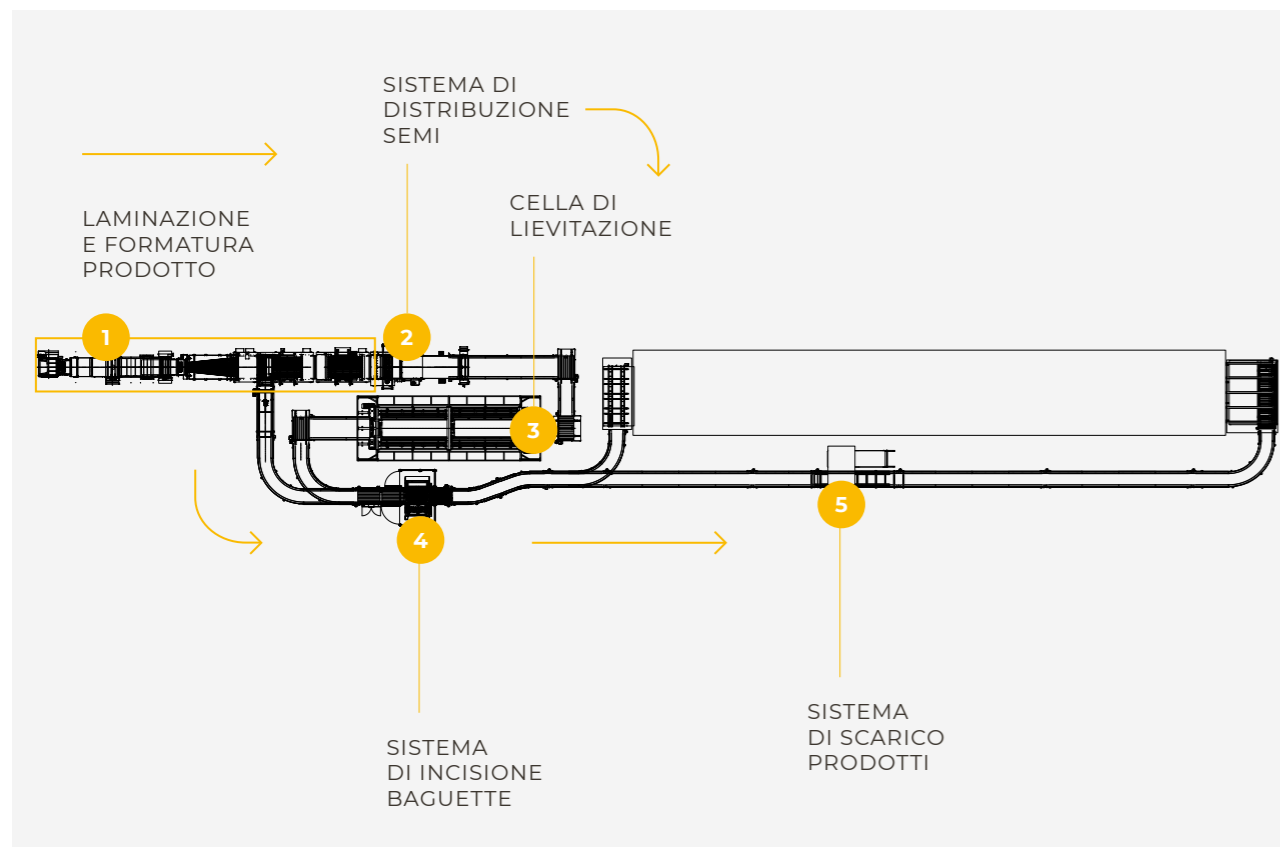


Impianto formatura baguette e ciabatta

I nostri impianti realizzano prodotti di altissima qualità grazie a laminatoi che lavorano la pasta senza stressarla e a dispositivi di controllo che garantiscono un peso costante e una qualità impareggiabile

Caratteristiche

- Diversi tipi di impasto (cereali, integrale...)
- Possibilità di formare con la stessa macchina diversi tipi di prodotto
- Sistema di deposito semi in automatico
- Alte capacità produttive
- Laminatoio speciale per impasti altamente idratati



PANE IN CASSETTA E FETTE BISCOTTATE

Soluzioni perfette, come il pane e le fette biscottate

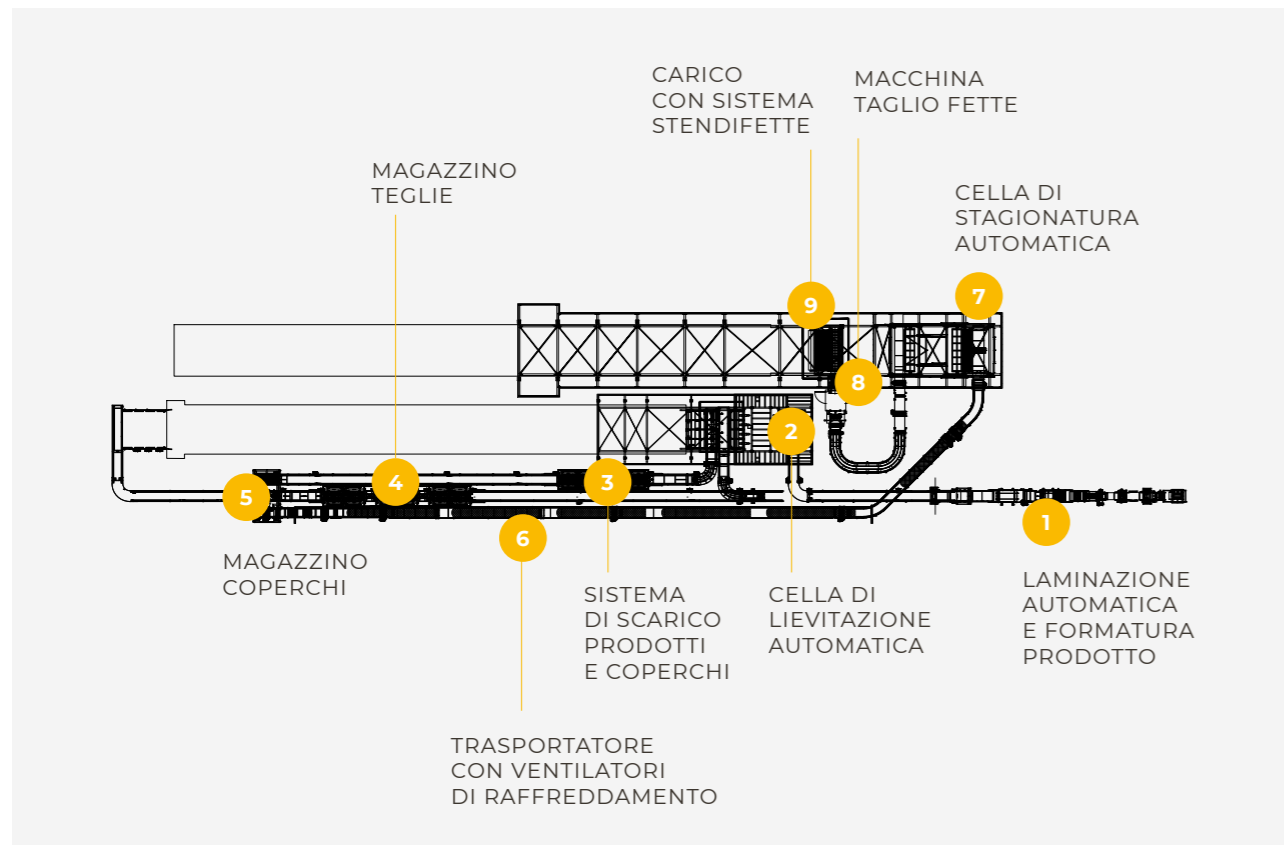


Impianto per pane in cassetta e fette biscottate

Le nostre linee sono dotate di moderne attrezzature per il raggiungimento di elevate capacità produttive. La forma finale della fetta è dettata dalla forma della cassetta, nel quale il pane viene formato, e dall'uso o meno del coperchio

Caratteristiche

- Diversi tipi di impasto (cereali, integrale...)
- Forma rotonda o quadrata con o senza coperchio
- Sistema di deposito semi
- Gestione dei coperchi in automatico



PIZZA E FOCACCIA

Soluzioni che ci rendono unici al mondo



Impianto per formatura pizza e focaccia

Tutta l'eccellenza italiana, unita alla nostra maestria, per il prodotto italiano più tipico e amato. La grande versatilità dei nostri macchinari offre la possibilità di formare anche pizze stile americano di alto spessore, focacce e calzoni

Caratteristiche

- Produzioni da 500 a 3.000 kg/h di prodotto
- Bordo rotondo e quadrato
- Sistema di cambio di formato
- Diametro variabile da $\varnothing 80\text{mm}$ a $\varnothing 360\text{mm}$
- Possibilità di lavorare con e senza teglie su forno a rete o a pietra
- Laminatoio speciale per impasti altamente idratati





FLAT BREAD

Soluzioni per prodotti innovativi e della tradizione

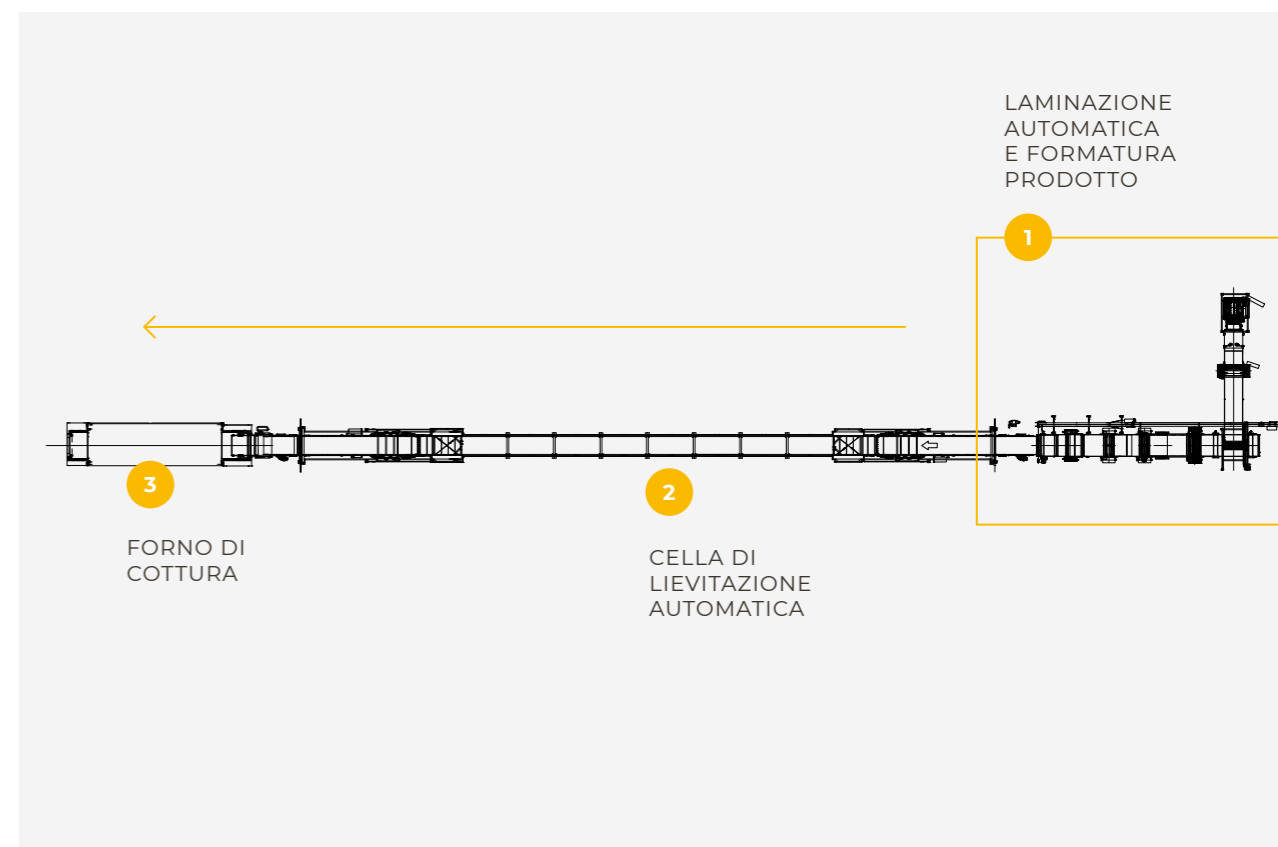
Impianto per formatura flat bread

Con i nostri innovativi impianti dotati di tecnologia no-stress è possibile raggiungere spessori di lamina di pasta bassissimi per prodotti come pita e lavash



Caratteristiche

- Spessore della lamina di pasta 1.5mm
- Produzione di pita con o senza "Tasca"
- Cambio formato rapido
- Celle di lievitazione a nastro sia per prodotto tagliato che per lamina in continuo
- Laminatoio speciale per impasti altamente idratati



GRISSINI E SNACK

**Soluzioni perfette
di qualunque
forma e misura**

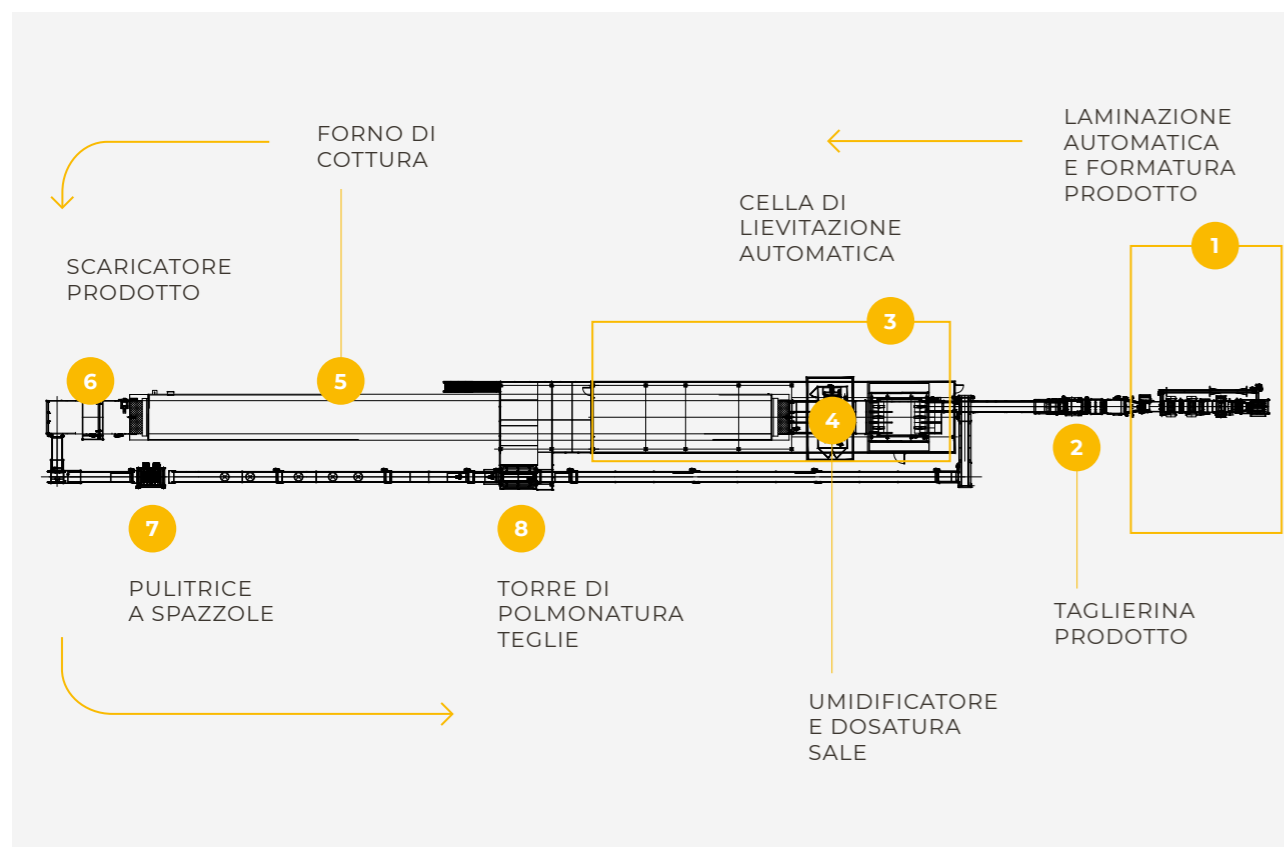


Impianto per formatura grissini e snack

Tecnologie evolute, nate oltre 70 anni fa e migliorate anno dopo anno, in grado di sviluppare grissini di ogni forma, misura, finitura

Caratteristiche

- Produzioni da 100 a 800 kg/h di prodotto
- Lamine di pasta da 200 a 1.000mm
- Sistema di cambio di formato rapido
- Depositatori di formaggio, granaglie o sale
- Tensionamento elettronico della pasta in ingresso dei cilindri formatori
- Lunghezza del prodotto regolabile a piacere





**Eccellenza, qualità,
innovazione, semplicità.**
**Ogni progetto si basa su solidi
pilastri che fanno la differenza**



Eccellenza

Made in Italy

Rappresentiamo da oltre 70 anni il Made in Italy delle linee di processo, con la passione e le competenze che rendono speciali i prodotti dei nostri clienti

Laboratorio R&D

Mettiamo a disposizione di ogni cliente un team di tecnologi altamente qualificati per sviluppare, creare e personalizzare i prodotti, direttamente nei nostri laboratori e stabilimenti

Specialisti in Turn Key Projects

Forniamo impianti specificatamente progettati per le esigenze del cliente per trasformare un'idea in un prodotto di eccellenza, prendendoci cura di tutte le fasi del processo

Qualità

Controllo qualità

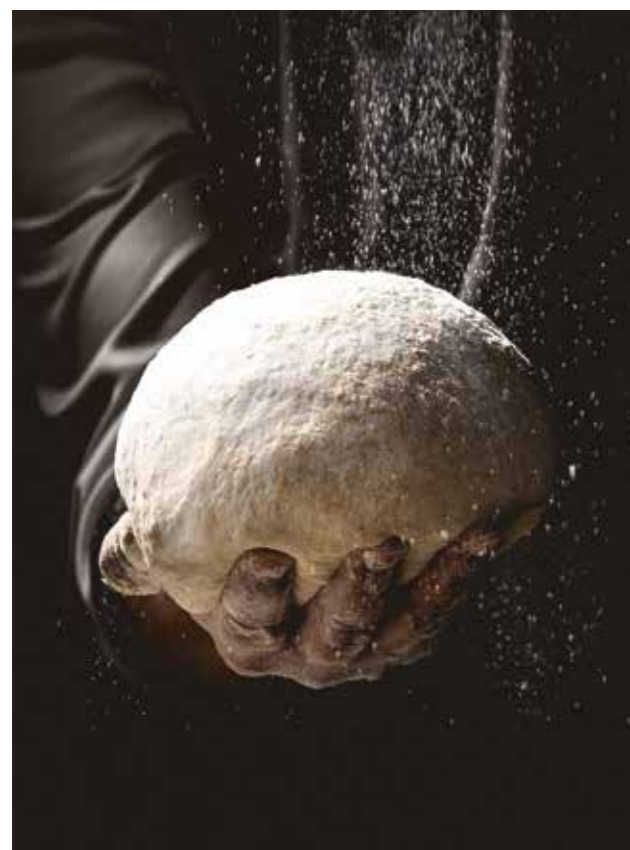
Dalla progettazione alla prototipazione 3D, dall'assemblaggio all'allestimento e collaudo, ogni impianto esce dai nostri stabilimenti solo dopo essere stato sottoposto ad accurati controlli e pronto per essere installato

Tecnologia Stress Free

Diamo forma agli impasti, adattandone lo spessore senza creare tensioni, per rispettare le caratteristiche degli ingredienti ed esaltarli nel prodotto finale

Ripetibilità del prodotto

Con i nostri impianti coniughiamo il know-how artigianale con la qualità sempre costante della produzione industriale



Innovazione

Robotica

Flessibilità, riduzione dei tempi e massimo sfruttamento degli spazi: i nostri impianti affidano a unità robotizzate le fasi più critiche

- Sistemi a visione per applicazione di farciture solide
- Unità pick and place per integriamento di prodotti delicati
- Manipolatori multiasse per la gestione delle teglie

Software di controllo Seamless

Integriamo le principali piattaforme di elettronica industriale e diamo ad ogni impianto un sistema di controllo unico e intuitivo per tutti gli elementi della linea

IoT / Industry 4.0

Sensorizzazione, raccolta dati e loro archiviazione su Cloud: le performance dei nostri impianti sono costantemente sotto controllo, in tempo reale e a distanza



Semplicità

Cambio formato

I nostri kit di cambio formato sono progettati con approccio tool-less, per semplificare il passaggio al nuovo prodotto, con tempi di fermo macchina inferiori e mantenimento di un elevato OEE

Hygienic Design

Per garantire i più avanzati standard igienici richiesti dall'industria alimentare, la progettazione dei nostri impianti parte dai principi di hygienic design, affinché ogni elemento rispetti non solo la funzionalità ma anche e soprattutto la facilità di pulizia

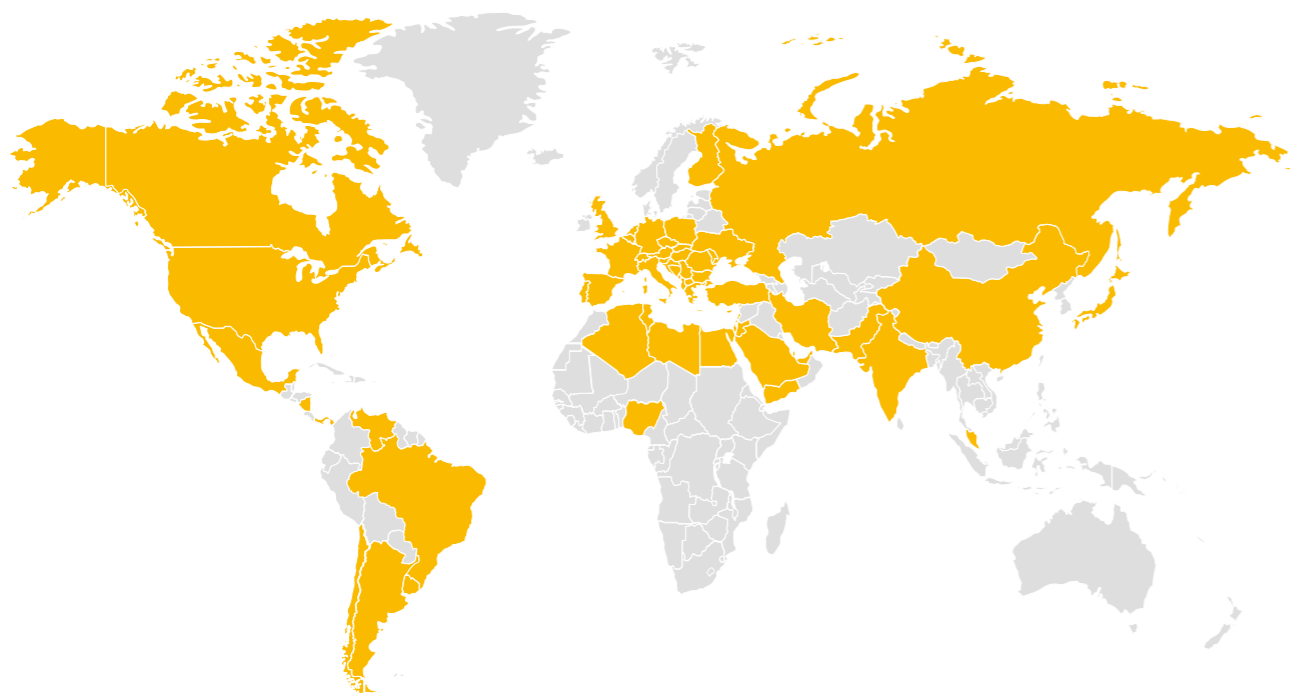
Modularità

Ogni impianto può essere rimodulato in ogni momento, in funzione della crescita del prodotto, agevolando l'integrazione delle nuove parti e l'estensione dell'impianto stesso



Una linea ci unisce ai nomi più importanti al mondo

Siamo vicini ai nostri clienti,
anche a migliaia di km di distanza



 **TRIVI**
MASTERS OF INDUSTRIAL BAKERY

ALCUNI DEI NOSTRI CLIENTI:





TRIVI srl
Galliate (NO) - Italia
www.trivi.it