

SWEET WORLD



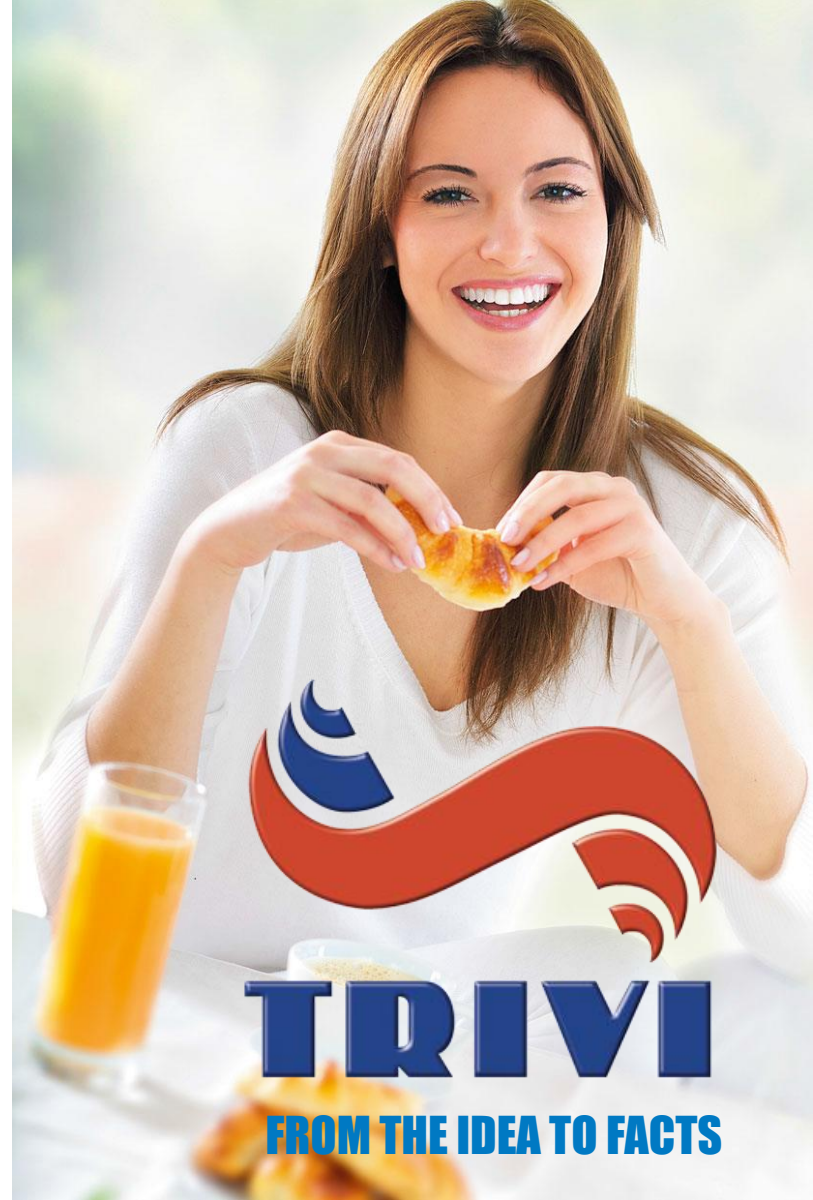
Croissant



Puff pastry



Plum Cake, muffin





LINEA PRODUZIONE CROISSANT E PRODOTTI SFOGLIA

Questi prodotti di tipica impronta occidentale, si stanno diffondendo in larga scala anche nei mercati emergenti dove ormai sono entrati nella loro quotidianità.

Sono stati adattati tecnologicamente sia per segmenti di prodotti dolci che salati, con diverse tipologie di forme e farciture, ampliando notevolmente le gamme di prodotti possibili.

I nostri impianti sono stati studiati in modo tale da soddisfare tutte le possibili variabili.

- Ampia flessibilità nell'utilizzo di diverse tipologie di ricette e di processi tecnologici
- Infinite possibilità nella realizzazione di diverse forme
- Marcature superficiali e farciture automatiche con creme o granaglie
- Impianti perfettamente compatibili con produzione cotta o surgelata

LINEA DI PRODUZIONE PRODOTTI SFOGLIA COTTI

I ns. impianti hanno la possibilità di adottare processi di lievitazione e cottura in teglie per prodotti a lunga conservazione ad alte capacità produttive, oppure tecnologia con cottura diretta sulla banda del forno per prodotti sfoglia.

Entrambi i processi adottano una fase iniziale di preparazione automatica della sfoglia e successiva formatura dei prodotti, la quale permette di mantenere uno standard qualitativo elevato, anche con cicli di lavoro continui.

Lo studio nella gestione della movimentazione delle teglie tra le fasi di processo, permette di adeguare l'impianto allo stabilimento e al processo tecnologico specifico.

LINEA DI PRODUZIONE PRODOTTI SFOGLIA SURGELATI

La grande distribuzione di prodotti sfoglia, si sta adattando sempre più, richiedendo l'utilizzo di un processo di pre-lievitazione e surgelazione diretta.

In merito abbiamo soluzioni su movimentazione prodotti su nastri rettilinei in spirale in ambienti condizionati, nei quali possiamo ricreare ambienti adatti alla pre-lievitazione e surgelazione prodotti.

CROISSANT AND PUFF PASTRY PRODUCTS PRODUCTION LINES

These products are typically occidental, but they are also spreading in a lot of emerging markets where by this time they have entered their everyday life.

They have been technologically adapted both for sweet and for salt products segments, with different types of shapes and injections, increasing a lot the range of possible products.

Our lines have been studied to meet all possible variables.

- Big flexibility with the use of different types of recipes and technological processes.
- Numberless possibilities to realize different products shapes.
- Superficial marking and automatic injection with creams or grains.
- Perfectly suitable lines for baked and frozen products.

BAKED PUFF PASTRY PRODUCTS PRODUCTION LINE

Our lines are conceived to adopt proofing processes and baking in trays for long shelf life products and high productive capacities, or technology with direct baking on oven band for puff pastry products.

Both processes have an initial phase of automatic dough sheet preparation and following products make up which allows keeping a high quality standard, even with continuous working cycles.

The study in trays orientation management among different process phases allows getting the line suitable to the specific building and to the specific technological process.

FROZEN PUFF PASTRY PRODUCTS PRODUCTION LINE

The great retail on a large scale of puff pastry products is adapting itself more and more, requiring the use of a pre-proofing and direct freezing process.

As this regard, we have solutions for products orientation on rectilinear belts in conditioned atmosphere spiral, where which we can recreate an environment suitable to products pre-proofing and freezing.



Tecnologie di produzione

LINEA PRODOTTI LIEVITATI, COTTI IN TEGLIA

- Laminazione di pasta in continuo con sistema No Stress
- Formatura prodotti in automatico con relativa farcitura con creme
- Deposito prodotti in teglia
- Lievitazione in teglia in cella automatica
- Cottura
- Raffreddamento in teglia in cella automatica
- Scarico automatico prodotti e alimentazione confezionatrici

LINEA PRODOTTI CON COTTURA DIRETTA SULLA BANDA DEL FORNO

- Laminazione di pasta in continuo con sistema No Stress
- Riposo pasta sfogliata in continuo su cella a nastri
- Formatura prodotti in automatico con relativa farcitura con creme
- Distribuzione automatica zucchero o granaglie sulla superficie del prodotto
- Cottura diretta sulla banda del forno
- Raffreddamento su nastro
- Convogliamento prodotti alle confezionatrici

LINEA PRODOTTI PRE-LIEVITATI E SURGELATI

- Laminazione di pasta in continuo con sistema No Stress
- Riposo pasta sfogliata in continuo su cella a nastri
- Formatura prodotti in automatico con relativa farcitura con creme
- Distribuzione automatica zucchero o granaglie sulla superficie del prodotto
- Pre-lievitazione su nastro rettilineo o in spirale in camera condizionata
- Surgelazione in spirale in camera condizionata
- Convogliamento prodotti alle confezionatrici

Production technologies

LINE FOR PRODUCT PROOFED BAKED IN TRAY

- NO-STRESS continuous dough lamination system
- Automatic products make up with relevant creams injection
- Products deposit in tray
- Product proofing in tray in an automatic cell
- Baking
- Product cooling in tray in an automatic cell
- Products automatic unloading and feeding system to packaging machines

LINE FOR PRODUCTS WITH DIRECT BAKING ON OVEN BAND

- NO-STRESS continuous dough lamination system
- Continuous sheeted dough resting in cell with belts
- Automatic products make up with relevant creams injection
- Sugar or grains automatic distribution on products surface
- Direct baking on oven band
- Cooling on belt
- Products conveyance to packaging machines

FROZEN AND PRE-BAKED PRODUCTS LINE

- NO-STRESS continuous dough lamination system
- Continuous sheeted dough resting in cell with belts
- Automatic products make up with relevant creams injection
- Sugar or grains automatic distribution on products surface
- Pre-proofing on rectilinear belt or on conditioned spiral cell
- Freezing in conditioned spiral cell
- Products conveyance to packaging machines



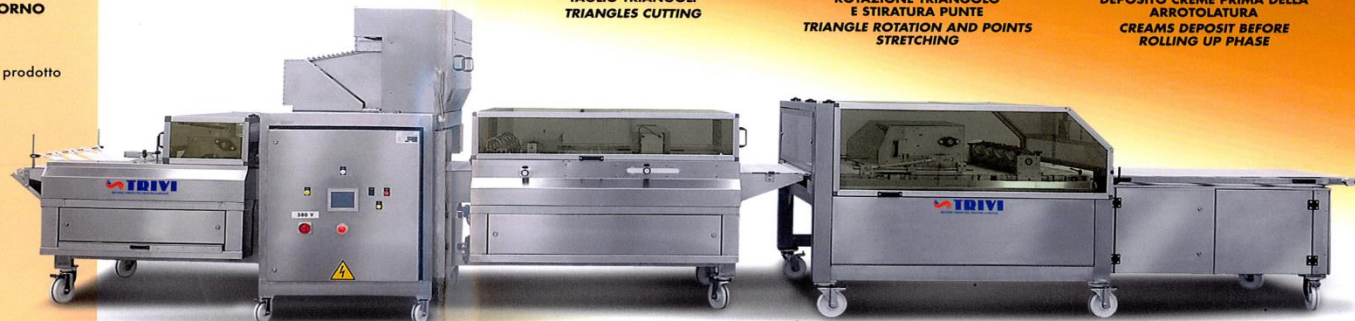
TAGLIO TRIANGOLI
TRIANGLES CUTTING



ROTAZIONE TRIANGOLO
E STIRATURA PUNTE
TRIANGLE ROTATION AND POINTS
STRETCHING



DEPOSITO CREME PRIMA DELLA
ARROTOLATURA
CREAMS DEPOSIT BEFORE
ROLLING UP PHASE



MARCATURA SUPERFICIALE
SFOGLIA
DOUGH SHEET SUPERFICIAL
MARKING

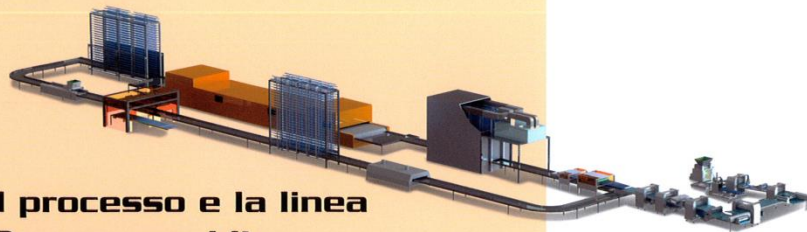


PIEGATURA SFOGLIA CON
DOSAGGIO CREMA IN AUTOMATICO
DOUGH SHEET FOLDING WITH
AUTOMATIC CREAM DOSAGE



CHIUSURA E TAGLIO TRASVERSALE
DEI PRODOTTI
PRODUCTS CLOSURE AND
CROSSING CUTTING





Il processo e la linea Process and line

LAMINAZIONE E FORMATURA

La nostra linea di laminazione e formatura prodotti sfoglia permette di rispettare tutti i parametri di processo richiesti per raggiungere la maggiore qualità del prodotto finito, lavorando con cicli di produzione in continuo ad alte capacità produttive.

LAMINATION AND MAKE UP

Our puff pastry products lamination and make up line allows respecting all required process parameters to reach the best final product quality, working with high productive capacities continuous cycles.



GRUPPO DI ESTRUSIONE PASTA
DOUGH EXTRUSION GROUP



FORMATURA SANDWICH
PASTA E GRASSO
FAT AND DOUGH SANDWICH
MAKE UP



STRATIFICAZIONE PASTA
IN AUTOMATICO
AUTOMATIC DOUGH LAYERING

LIEVITAZIONE PRODOTTI

Movimentazioni in teglia in celle automatiche o in celle statiche a carrelli.
Movimentazione prodotti senza teglia, su nastri in spirale

PRODUCTS PROOFING

Automatic cells or static trolleys cells trays' orientation.
Products orientation on spiral belts without trays.



CELLA AUTOMATICA
AUTOMATIC CELL



CELLA STATICA A CARRELLI
STATIC CELL WITH TROLLEYS



NASTRI IN SPIRALE
SPIRAL CONVEYOR BELTS



MOVIMENTAZIONE PRODOTTI IN TEGLIA

Trasporto prodotti in automatico nelle successive fasi di cottura e raffreddamento prodotti.

PRODUCTS ORIENTATION IN TRAY

Automatic products conveyance to the following baking and cooling phases.



MOVIMENTAZIONE TEGLIE
TRAYS ORIENTATION



CELLA AUTOMATICA
PER RAFFREDDAMENTO PRODOTTI
AUTOMATIC CELL
FOR PRODUCT COOLING



SCARICO E MOVIMENTAZIONE PRODOTTO

Scarico automatico prodotto tramite dispositivi ad aghi o a ventose, rifasamento prodotti e convogliamento al confezionamento o alla surgelazione dei prodotti.

PRODUCT UNLOADING AND ORIENTATION

Automatic products unloading by needles or suction caps devices, product re-phasing and conveyance to the packaging or freezing zone.



SCARICATORE PRODOTTI
PRODUCTS UNLOADER

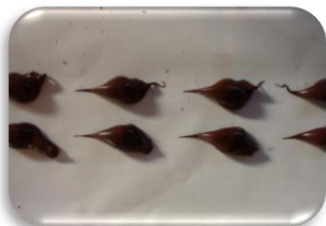


SURGELAZIONE IN SPIRALE
FREEZING SPIRAL

DOSING MACHINE

Thanks to our dosing machine we are able to dose creams, jam and even paste of meat, cheese or vegetables.

The great versatility of this machine is due to the different type of dosing You have: continuous, linear point, crossing points.



SHAPES AND DECORS

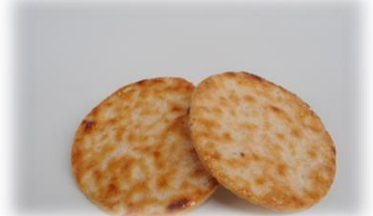
With our systems of decors cutting, sealing and detaching there can have different shapes.



Samples of proofed product



Samples of puff pastry product



LAMINATOR



Characteristic:

- Flexible laminator to use different kind of dough and different number of layers
- No-stress extruder
- Flexibility of laminator positioned in straight line
- Possibility of preparation of dough block to be rest or automatic resting tunnel

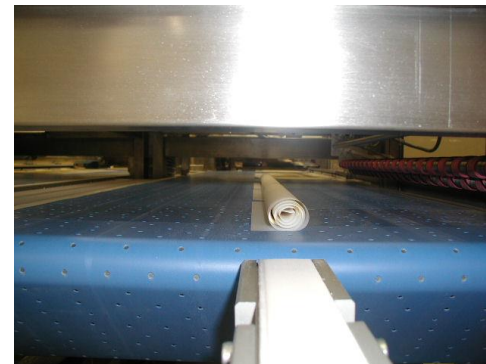
FORMING MACHINE



Characteristics:

- Automatic recycling of scraps dough
- Crossing cut of disks or square product
- Vacuum conveyor to move and cut paper and dough paper in automatic

PRODUCT







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 CLIP

2

PRODOTTI SENZA PIROTTINO
PRODUCTS WITHOUT PAPER CLIP

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

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

FORNO DI COTTURA A TUNNEL O ROTATIVI 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

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

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

SCARICATORE AD AIGHI
UNLOADER WITH NEEDLES

RIBALTATORE CON NASTRO DI CONTRASTO
OVERTURNER WITH CONTRAST
CONVEYOR BELT

LAVAGGIO DELLE TEGLE
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

IL RAFFREDDAMENTO
PUÒ ESSERE EFFETTUATO
ANCHE IN SPIRALE
DOPO LO SMODELLAMENTO
DEL PRODOTTO DALLA TEGLIA
COOLING CAN BE MADE
IN SPIRAL AFTER PRODUCT
UNLOADING FROM TRAY



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.

- Personalization 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



CAKE



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.

LINGITRICE / 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.



LINGITRICE
OILING MACHINE

SISTEMA DI DISIMPIATURA PIROTTINI SYSTEM FOR PAPER-CUPS UNPIILING

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.

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

INIETTRICE 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.



INIETTRICE
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

MACHINE PER LO SMODELLAMENTO AUTOMATICO DEL PRODOTTO MACHINES FOR THE AUTOMATIC DEPANNNING 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 automatisms and accessories so that these can be executed the fastest possible way.



SISTEMA DI LAVAGGIO
WASHING SYSTEM



SISTEMA CAMBIO FORMATO
SIZE CHANGE SYSTEM



Via A. Grandi, 25 - Zona Industriale Peco
28066 Galliate (NO) - ITALY

tel (+39) 0321 806564 - fax (+39) 0321 861187
e-mail: d.converso@trivi.it

WWW.TRIVI.IT