

 **TRIVI**

**CAKE**



**IMPIANTI DI FORMATURA  
E PRODUZIONE DOLCI**





# 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

**Sette prodotti diversi, nati dallo stesso concetto di impianto, modulato su esigenze diverse. Quando si dice dettagli che fanno la differenza**





## Tutto ciò che rende la vita più dolce nasce qui

### Impianto linea cake

La linea cake è dedicata ai prodotti con impasto colato come muffin e plum cake. Siamo in grado di realizzare molteplici tipologie di dolci in teglia, con o senza pirottini, combinando impasti, forme, decorazioni e farciture interne ed esterne o inclusioni nell'impasto. Con i nostri impianti possiamo, inoltre, formare prodotti di differenti colori dosando diverse tipologie di impasto, per ottenere prodotti bi-gusto o marmorizzati

Su richiesta, ogni nostra linea cake può essere completata con:

- cambio formato rapido dei prodotti con operazioni automatiche
- sistema di cambio automatico delle teglie
- sistema di pulizia dei pistoni agevolato grazie ad un innovativo sistema di pompaggio
- tramoggia con intercapedine per mantenimento temperatura prodotto



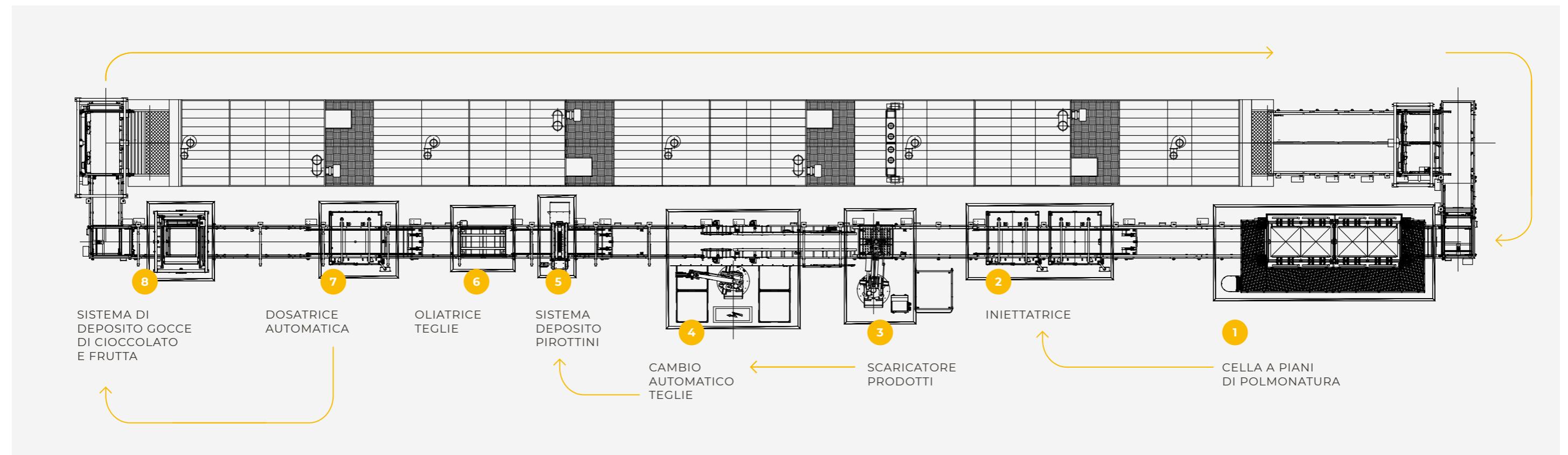
### Prodotti con pirottino

Dosati in pirottini di carta, con il supporto delle teglie, o in pirottini rigidi autoportanti questi cup-cake/muffin sono tra i più diffusi



### Prodotti senza pirottino

Di forma tradizionale, vengono dosati direttamente in apposite teglie opportunamente trattate per semplificare il processo produttivo





CAKE



**Marmorizzati**

Combinando due diverse miscele è possibile ottenere un prodotto dal gusto unico, che risulta un perfetto incontro di impasti



**Impasti differenti**

Prodotti contenenti due diverse tipologie di impasto. Questo consente di sviluppare gusti ricercati con un'estetica elaborata, ottenendo così un singolo prodotto con gusti differenti



Dosaggio pasta con dosatrice DSG





## CAKE



### Farciture diverse

I prodotti cake possono essere farciti con qualsiasi tipo di crema o confettura, per donare un gusto ancora più ricco al prodotto. Inoltre, è possibile iniettare due tipologie differenti di ripieno in ciascun prodotto, ottenendo così una gamma ancora più vasta



### Farciture esterne

È possibile aggiungere ai prodotti finiti, creme, decorazioni e quant'altro possa rendere il prodotto più appetibile per il consumatore finale



Tunnel di raffreddamento prodotti



## CAKE



### Forme diverse e micro-dosaggi

Mediante l'utilizzo di teglie sagomate è possibile ottenere prodotti con forme particolari, a cui è possibile aggiungere dettagli estetici mediante la micro-dosatura di un secondo impasto in punti predefiniti dello stampo



Dettaglio iniettatrice mod. FLG





**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**

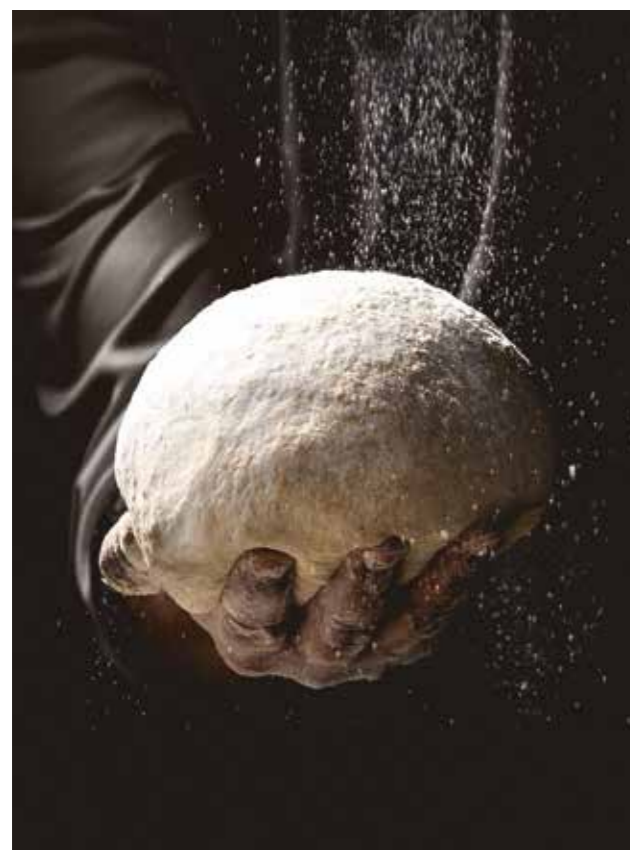
Dalla progettazione alla prototipazione 3D, dall'assemblaggio all'allestimento e collaudo, ogni impianto esce dai nostri stabilimenti solo dopo essere stato sottoposto ad accurati controlli e pronto per essere installato

### **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

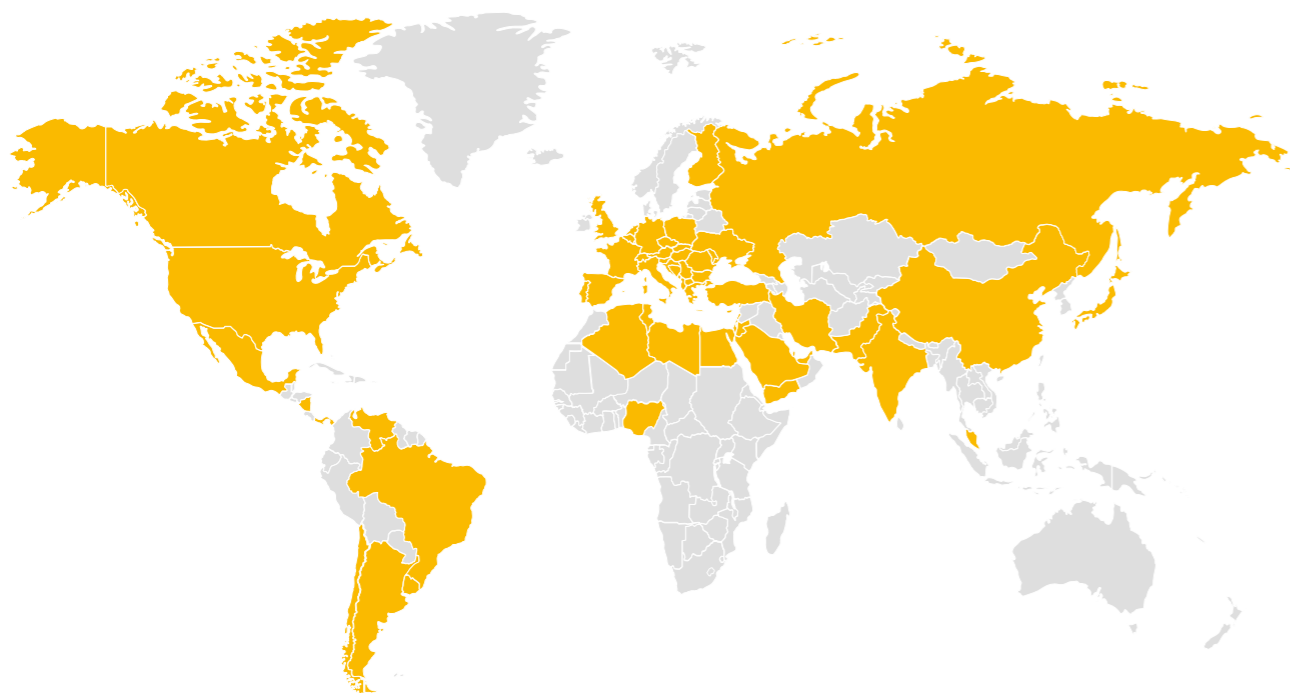
### **Modularità**

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](http://www.trivi.it)