

 **TRIVI**

**SWEET**



**IMPIANTI DI FORMATURA  
E PRODUZIONE PASTICCERIA E CROISSANT**





# 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



**Realizziamo qualunque prodotto di pasta sfoglia che la vostra immaginazione possa creare.**

**Arrotolata, intrecciata, farcita, decorata, cotta o surgelata. Soprattutto, perfetta**



## CROISSANT COTTI E SURGELATI

**Più di 2 milioni  
di croissant all'ora  
dalle linee dei nostri  
clienti, tutti perfetti**

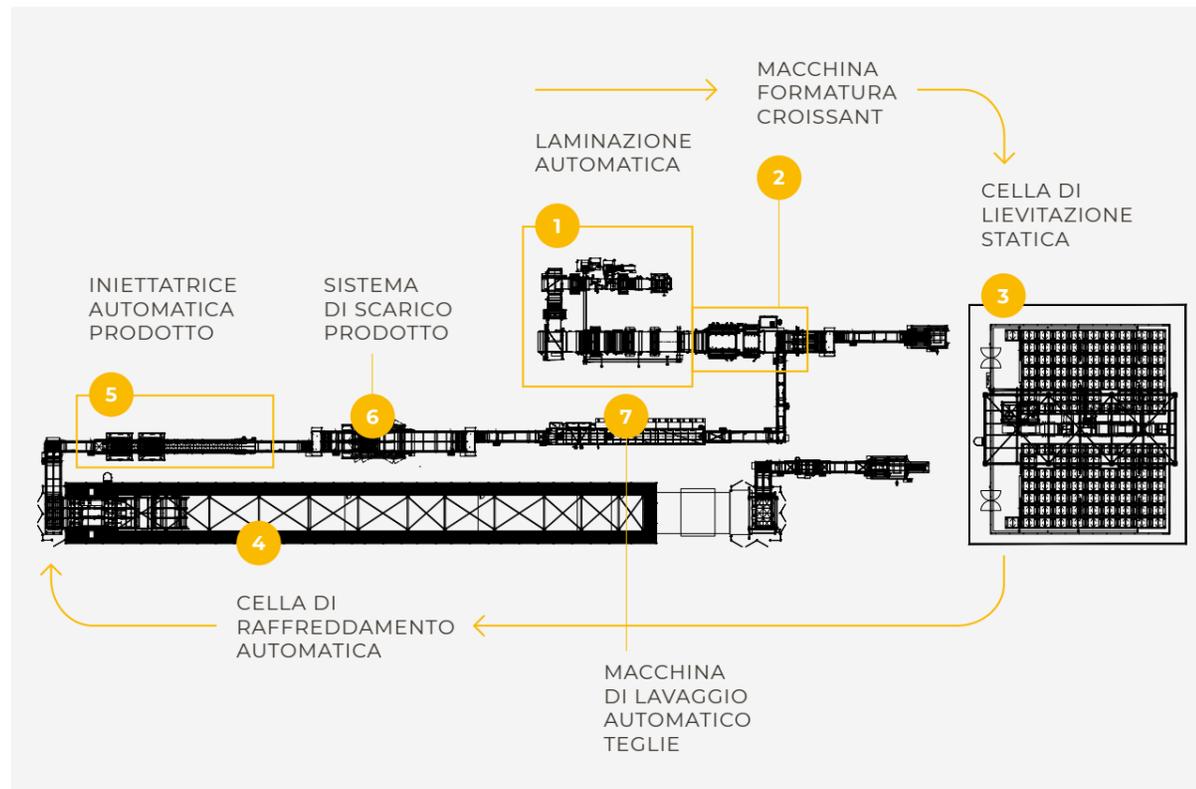


### Impianto per croissant e prodotti sfoglia a lunga conservazione

Con un'elevata flessibilità nel peso e nella produzione, i nostri impianti sono in grado di produrre croissant sia cotti che surgelati. Siamo leader in questa tipologia di macchine grazie alla nostra pluriennale collaborazione con i più importanti produttori mondiali

#### Caratteristiche

- Da 8.000 a 45.000 pz/h di prodotto da 65g
- Capacità di produrre croissant da 8 a 250g
- Cambio del formato in tempi brevissimi
- Iniezione anche con 2 tipi di farciture
- Adattabilità totale al ciclo produttivo richiesto (tempi di cottura, lievitazione, raffreddamento...)





## Assaporare la fragranza in ogni momento, come fosse appena sfornata

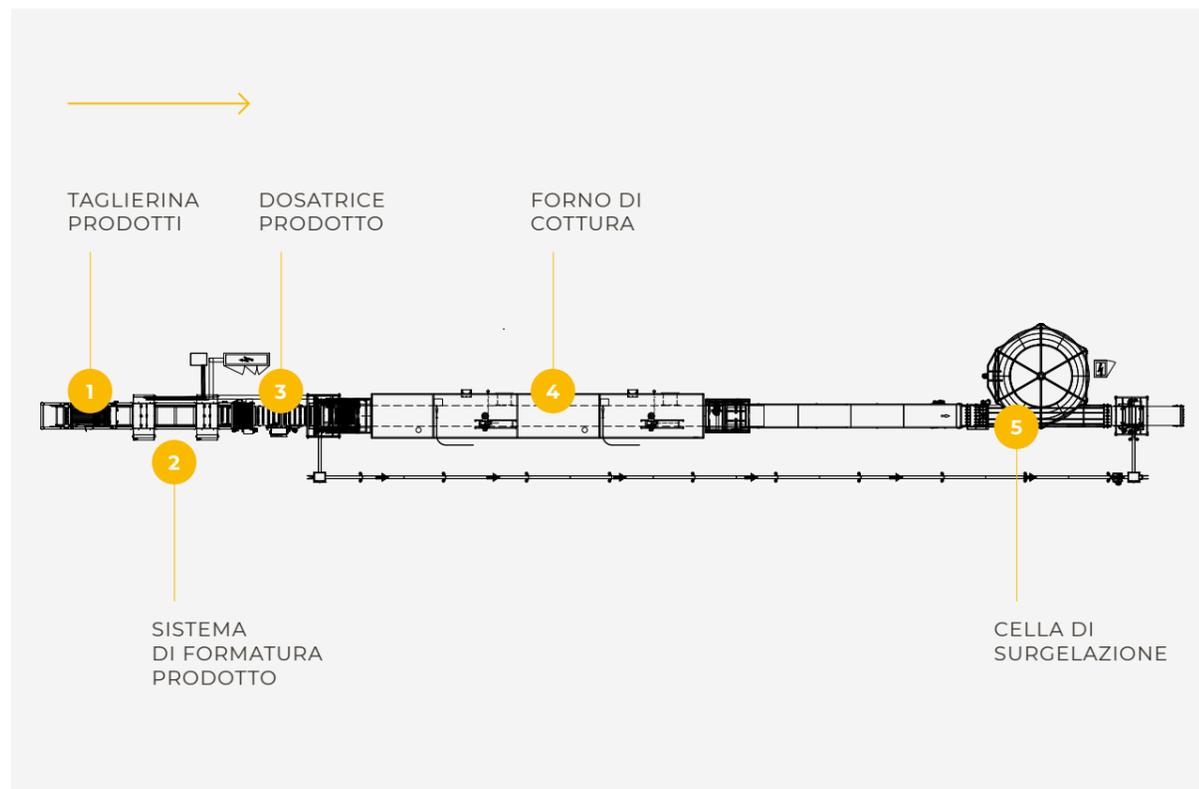


### Impianto per tart

Una linea speciale per produrre le tipiche tart di pasta sfoglia e frolla farcite con diversi tipi di creme, tra cui il tipico dolce portoghese "pastel de nata" caratterizzato da un involucro di pasta sfoglia e un ripieno di crema

### Caratteristiche

- Produzione da 9.000 pz/h
- Possibilità di cambiare formato in tempi brevissimi
- Differenti tipi di farciture
- Deposito dei pirottini in alluminio





## PASTA SFOGLIA ARROTOLATA

**Non solo sfoglia, ma anche feuilletée, brisée e sablée. Tagliata e arrotolata senza sprechi**

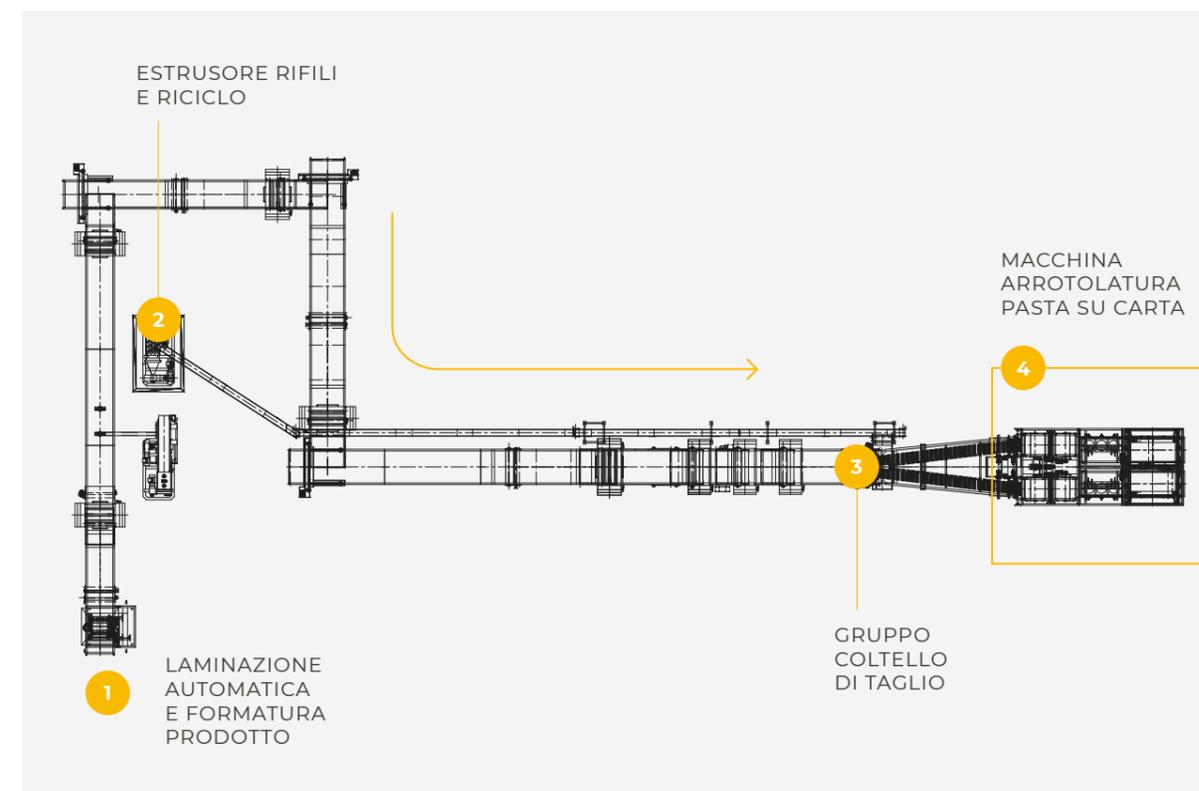


### Impianto per pasta arrotolata su carta

I nostri impianti per la pasta sfoglia arrotolata adottano esclusivi sistemi di produzione, del tutto innovativi per l'alto livello di automazione e le elevate capacità produttive

#### Caratteristiche

- Fino a 9.000 pezzi/h di prodotto finito
- Linee adatte alla produzione con differenti tecnologie di processo: feuilletée, brisée e sablée
- Taglio intersecato dei dischi di pasta per la massima riduzione del rifilo
- Recupero del rifilo e riutilizzo per mezzo di un estrusore appositamente sviluppato





 PASTA SFOGLIA

### Intrecciata, decorata, farcita? La nostra pasta sfoglia è tutto ciò che volete

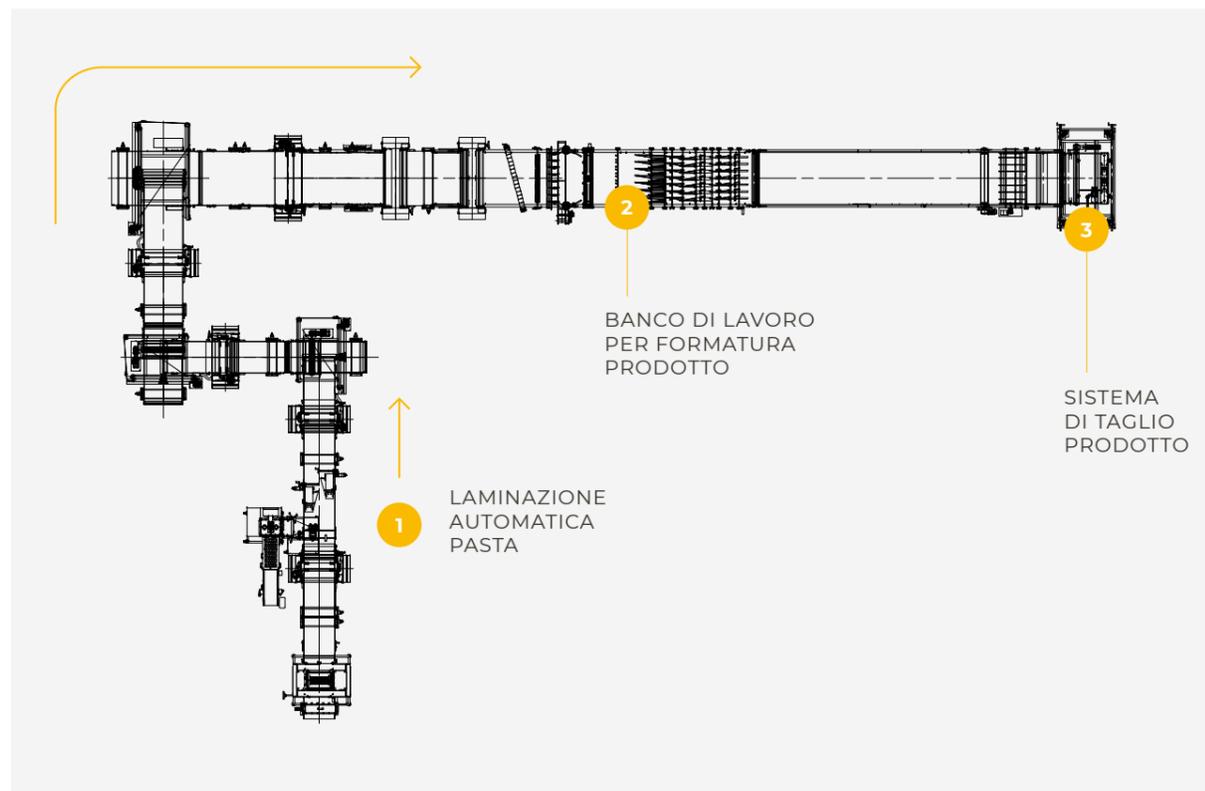


#### Impianto per pasta sfoglia

L'estrema flessibilità dei nostri impianti permette di formare un'ampia gamma di prodotti sulla stessa linea. I nostri banchi di lavoro possono essere equipaggiati con diverse attrezzature e dosatrici per formare prodotti arrotolati, piegati, decorati, cotti o surgelati

#### Caratteristiche

- Produzioni fino a 4.500kg/h di prodotto finito
- Dosatrici ad alte prestazioni per dosaggio di creme o solidi
- Produzioni in teglia o direttamente su nastro
- Possibilità di riutilizzo di tutti i rifili della formatura





**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

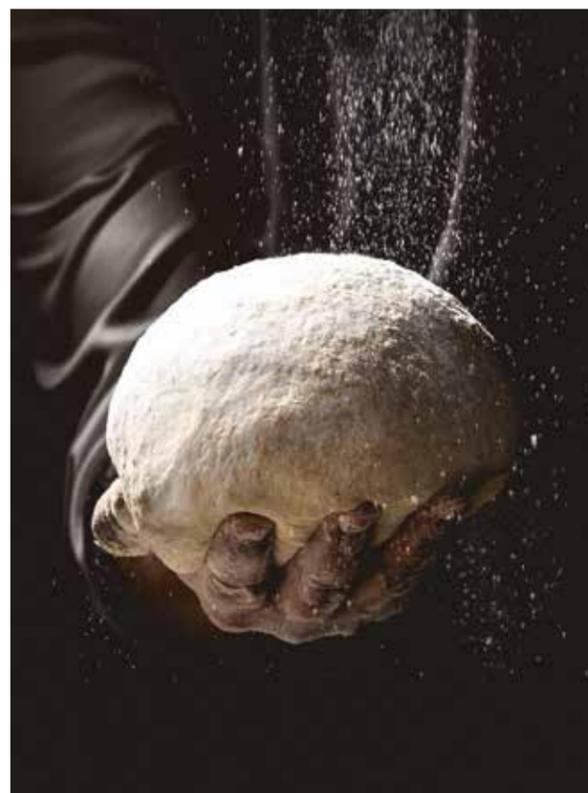
Dalla progettazione alla prototipazione 3D, dall'assemblaggio all'allestimento e collaudo, ogni impianto esce dai nostri stabilimenti solo dopo essere stato sottoposto ad accurati controlli e pronto per essere installato

### 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 integliamento 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

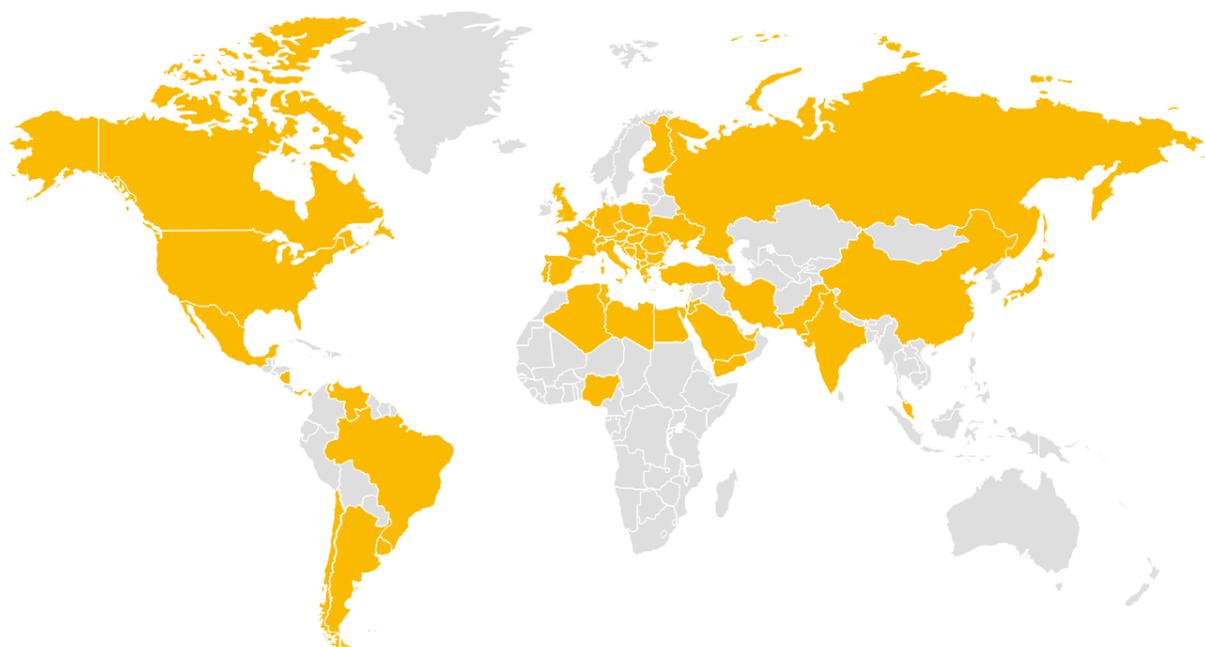
### Modularità

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)