



整型效果出色 品质稳定可靠

Trégor是一款专业的长棍面包整型机，专为想要温和处理面团的面包师开发。它可处理的面团克重范围为50g~1450g，产量每小时约1500块（根据具体面团品种而定）。该机器凭借出色的整型效果、简单便捷的操作、稳定可靠的品质等特色，被世界各地面包师们所喜爱。

为了更好地满足面包师们的工作需求，merand开发出了多种型号和配件以实现更多品种面包的整型。



特色一览



●3根压辊滚动 整型效果好

传统整型机由2根压辊来一次性滚动压面，可能会出现压面不均匀情况，而Trégor有3根压辊压面，可以逐步式均匀压面成型，模拟人工推压方式，以保证面团成型的形状，也能保证成型后面团内部结构的质量。

●36段调控 操作简单方便

调控装置通过面团长度调节杆和压辊间距调节杆来直观精准的调整面团成型尺寸，操作简单方便，成品偏差少。

●毛毡布输送带 安全卫生

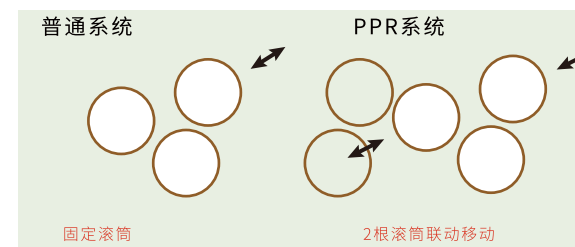
欧盟食品级认证的毛毡布输送带，确保与其接触的面团卫生安全。

●多种型号和配件 整型多样

可选择多种型号和配件以实现更多品种面包的整形，如尖头法棍、圆头法棍、吐司面包、短棍面包...

Trégor PPR机型

具有Trégor机型的所有特性



不同于 Trégor 标准机型，Trégor PPR 机型拥有独特的 PPR 压面系统，通过前面两根滚筒一起联动移动压面，三种压面方式选择：预成型（自动调整压面程度）、逐步成型（逐步调整压面程度）、精确成型（通过微调滚筒间距来精准成型）。

这套系统能处理从50g小面团到1450g大面团，即使是更小克重的面团也同样高效地整型，如法棍、小法棍、巴黎法棍或小面包等。



Trégor Tradition机型

具有Trégor ppr机型的所有特性



Trégor Tradition 机型具有Trégor PPR 机型的所有特性，并加入两项特有装置：Alvéo+和Pointop。

Alvéo+压面装置能让机器获得同手工整型面团一样的成型效果，预成型时一根滚轮上有多个凹痕，不破坏面筋和面团气泡，保持面团内部组织质构完整。

Pointop装置能让机器自动完成尖头/圆头法棍成型。该装置安装方便，只需几秒时间内，在后部整型传送带插入即可。



技术参数

产量	1500块/h(具体根据面团品种而定)
皮带宽度	485mm
克重范围	50g-1450g
电源	220V, 50Hz, 0.55kw
机器尺寸 (WxDxH)	1050x900x900mm
净重	165kg

