




## TRIOMAX II


NEW GENERATION


The Professional Confectionery Machines


go for  
**Q**uality





 Hasborg wurde 1997 gegründet und ist europaweit der führende Produzent für Konditorei-Maschinen und industrielle Produktionslinien, die sich durch hochwertige Ausführung und Zuverlässigkeit auszeichnen. Mit Implementierung zeitgemäßer Technologien setzen wir auf Innovationsfähigkeit, Globalität und Professionalität. Unser Ziel ist es, Rundumlösungen für die Konditorei-Branche zu liefern. Am wichtigsten jedoch ist für uns die Kundenzufriedenheit. Unsere Maschinen sind präsent und werden geschätzt, fast auf jedem Kontinent.

 Our company, HASBORG, started activities in 1997. We are leading european manufacturer of machines and industrial production lines for confectionery industry which are characterized by the high quality and reliability. Through the implementation of modern technology, we provide confectionery industry with best products available on nowadays markets, We focus on innovation, and professionalism. Our goal is to provide comprehensive solutions for the confectioners. The highest value is satisfaction of our customers. Our machines are present and valued at almost every continent.

 HASBORG компания с 1997 года. Компания является лидером в производстве кондитерского оборудования промышленных линий, которые характеризуются высоким качеством изготовления и надежностью. Внедряем современные технологии, выбираем инновацию, глобальность и профессионализм. Нашей целью является предоставление решений для кондитерки, зато приоритетом являются удовлетворительные результаты Клиента. Наши машины найдутся почти на каждом континенте.

 La société Hasborg a été fondée en 1997. La société est le leader en matériel d'équipement dans le secteur de la pâtisserie et de ligne de production se caractérisant par un rendement élevé et une efficacité extraordinaire. Grâce à la mise en place de nouvelles technologies, nous misons sur l'innovation et le professionnalisme. Notre objectif est de vous fournir des solutions complexes pour le secteur de la pâtisserie, et notre valeur porte sur l'entière satisfaction de nos clients. Nos machines sont présentes et appréciées sur presque chaque continent.

 Hasborg empezó su actividad en el año 1997. Es productor líder de máquinas de repostería y líneas industriales caracterizadas por muy alta calidad e infalibilidad. Implementando tecnologías novedosas, apostamos por la innovación, globalidad y pleno profesionalismo. Nuestro objetivo es el de suministrar soluciones complejas para la industria repostera, mientras el más importante de nuestros valores es la satisfacción plena del cliente. Nuestras máquinas están presentes y valoradas en casi todos los continentes.

 Hasborg rozpoczął swoją działalność w 1997 roku. Jest wiodącym w Europie producentem maszyn cukierniczych oraz linii przemysłowych cechujących się wysoką jakością wykonania i niezawodnością. Poprzez wdrażanie nowoczesnych technologii stawiamy na innowacyjność, globalność i pełen profesjonalizm. Naszym celem jest dostarczenie kompleksowych rozwiązań... dla branży cukierniczej, za najwyższą wartość jest zadowolenie i pełna satysfakcja Klientów. Nasze maszyny są obecne i cenione na niemalże każdym kontynencie.

# TRIOMAX II NEW GENERATION



## TRIOMAX II CNC

 **To najwyższej klasy, unikalna maszyna do produkcji ciastek!**

Posiada trzy głowice wyposażone w wałki ze stali nierdzewnej, co umożliwia produkcję bardzo szerokiej gamy wyrobów o różnych kształtach i długościach, m.in.: dwukolorowych z nadzieniem, dwukolorowych z dekoracją od góry, trzykolorowych, ciętych struną, blatów biszkoptowych, ciętych gilotyną, nadziewanych i oddzielanych migawką.

Jako jedyna w swojej klasie ma bardzo różnorodne wyposażenie dzięki, którym jest niesamowicie uniwersalna i nieporównywalna z maszynami obecnymi na rynku. Pracuje z ciastami: kruchymi, parzonymi, piernikowymi, biszkoptowymi, muffin's z nadzieniem i kawałkami owoców, bezowymi.

# new!



szerokość / width / ширина / larghezza	1120 mm
wysokość / height / высота / altezza	1410 mm
długość / length / длина / lunghezza	2045 mm
moc zainstalowana / installed power / мощность / potenza installata	2,90 Kw


## TRIOMAX II CNC

 **This is top class, unique machine for biscuits and cookies production!**

Three hermetic heads equipped with stainless steel rowed rolls enables production of wide range of biscuits and cookies of many shapes and length, i.e: two colour filled cookies, two colour biscuits with decoration on top, three colour biscuits, sponge tops, wire cutted cookies, gillotine cutted biscuits and staffed cookies.

The machine has got many specially designed additional equipment thanks to which almost all kind of dough can be processed: one can produce shortbread biscuits, meringues, some gingerbread cookies, sponge tops and biscuits, steamed biscuits (small plain profiteroles, straw profiteroles, eclairs) muffins with dried fruit pieces and the number of others. Diversity of products that can be made thanks to TRIOMAX II CNC makes this machine unique, universal and one of its kind.

## TRIOMAX II CNC

 **Это уникальный автомат самого высокого класса для производства кондитерских изделий!**

Имеет три бункера оснащенные валами специальной конструкции из нержавеющей стали, что дает возможность производить самый широкий ассортимент изделий, как по разнообразию форм, так и по длине изделий: двухцветные с начинкой, двухцветные с декорацией сверху, резка струной, трехцветные, бисквитные коржи, длинные на гильотине, с начинкой изготовленных на диафрагме. Как единственный в своем классе имеет самый широкий ассортимент опций, благодаря которым является самым универсальным и несравнимым с аналогами на рынке. Работает на тестах: песочном, заварном, пряничном (заварной, сырцовый), бисквитным, muffin's с начинкой и кусочками фруктов, беза.

## TRIOMAX II CNC


 **La classe più alta, macchina unica per la produzione di biscotti!**

Detiene tre tramogge munite di rulli in acciaio inox, che consentono la produzione di una vasta gamma di prodotti di diverse forme e lunghezze, tra cui: bicolori con farcitura, bicolori con decorazione nella parte superiore, tricolori, tagliati a filo, siringati, farciti internamente.

Unica nella sua categoria, ha una vasta gamma di componenti e accessori che la rende universale e non paragonabile con le altre macchine presenti sul mercato. Si utilizza per avere: biscotti in pasta frolla, pan di zenzero, pasta sfoglia, muffin ripieni con pezzetti di frutta, meringhe.

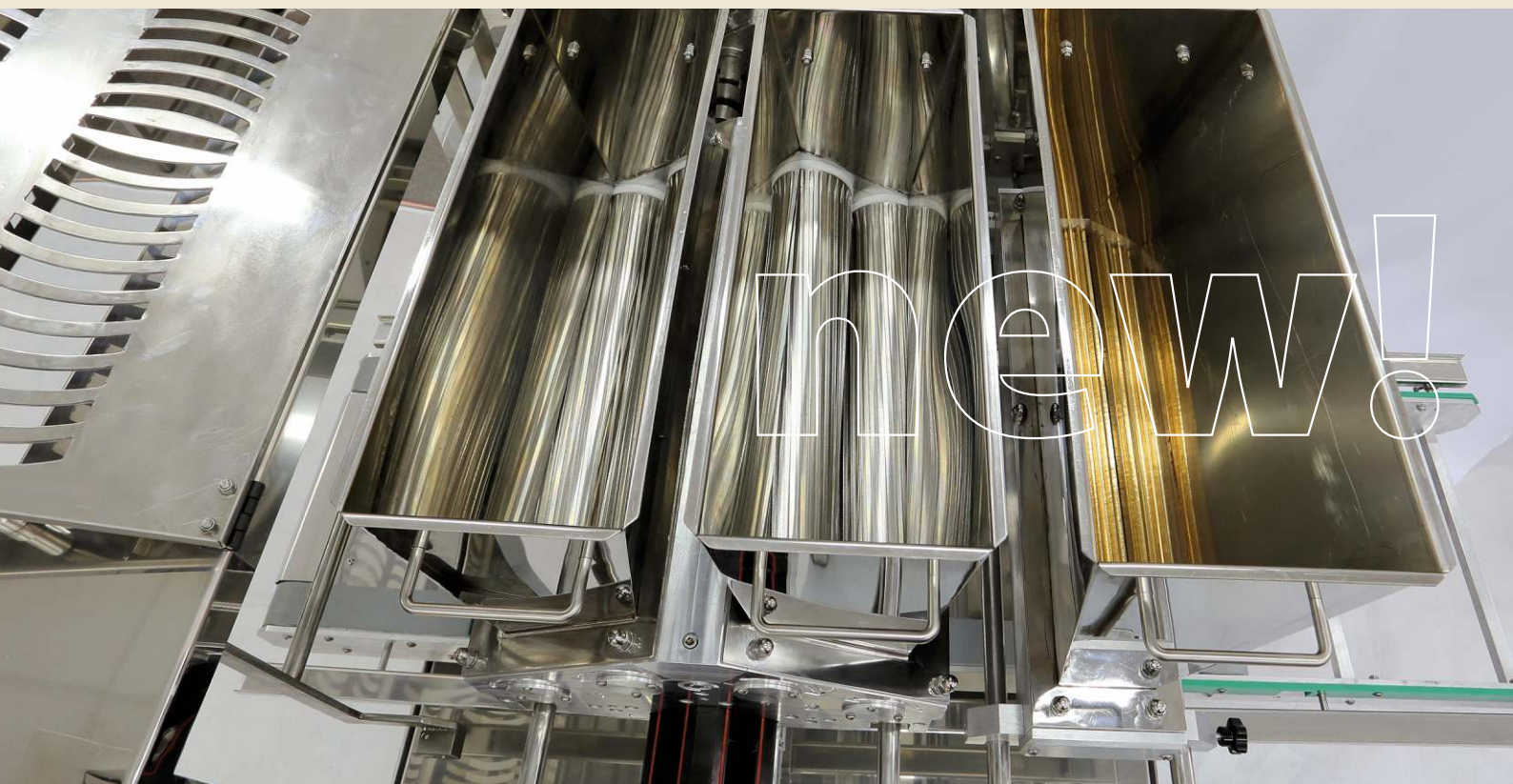
La vasta gamma di prodotti realizzabili con TRIOMAX II CNC fa sì che sia unica nel suo genere.



 Jako jedyna w swojej klasie ma bardzo **różnorodne wyposażenie** dzięki, którym jest niesamowicie uniwersalna i nieporównywalna z maszynami obecnymi na rynku.


Pracuje z ciastami:

- kruchymi,
- parzonymi,
- piernikowymi,
- biszkoptowymi,
- muffin's z nadzieniem i kawałkami owoców,
- bezowymi.




wałki ze stali nierdzewnej z zastosowaniem spiralnych nacięć | stainless steel rollers with spiral rows | спиральные валки из нержавеющей стали | rulli in acciaio inox con incisioni elicoidali



 The machine has got many specially designed additional equipment thanks to which almost all kind of dough can be processed:


- one can produce shortbread biscuits,
- meringues,
- some gingerbread cookies,
- sponge tops and biscuits,
- steamed biscuits (small plain profiteroles, straw profiteroles, eclairs)
- muffins with dried fruit pieces and the number of others.

Diversity of products that can be made thanks to TRIOMAX II CNC makes this machine unique, universal and one of its kind.

 Как единственный в своем классе имеет самый широкий ассортимент опций, благодаря которым является самым универсальным и несравнимым с аналогами на рынке.

Работает на тестах:

- песочном,
- заварном,
- пряничном (заварной, сырцовый),
- бисквитным,
- muffin's с начинкой и кусочками фруктов,
- бега.

 Unica nella sua categoria, ha una vasta gamma di componenti e accessori che la rende universale e non paragonabile con gli altri macchinari presenti sul mercato.

Si utilizza per avere:

- biscotti in pasta frolla
- pan di zenzero
- biscotti in pasta di mandorla
- merendine, pan di spagna
- muffin ripieni con pezzetti di frutta
- meringhe



stół z automatycznym podajnikiem  
table with automatic trays feeder  
стол с автоматической подачей противней  
tavolo con integramento automatico



stół z taśmą z zabierakami  
table with tape with drivers  
стол с лентой с драйверами  
tavolo con nastro trasportatore



stół z taśmą pod piec tunelowy  
table with tape to work with tunnel oven  
стол с лентой для туннельной печи  
tavolo con nastro a ridosso del forno a tunnel

### **Argumenty , które potwierdzają najwyższą klasę!**

- solidna i stabilna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304,
- trzy innowacyjne hermetyczne głowice,
- podwójna głowica wykonana z jednej bryły co zapewnia sztywność podczas pracy, jest ona łożyskowana co w przeciwieństwie do oferowanych na rynku maszyn nie rozgrzewa dozowanego ciasta,
- wałki ze stali nierdzewnej z zastosowaniem spiralnych nacięć i regulacją obrotu. Mają zwiększoną średnicę dzięki ,której obracają się wolniej i nie zaciągają ciasta,
- listwy i matryce z specjalnym wyfrezowanym prowadzeniem ciasta redukują ciśnienie w głowicy dzięki czemu przechodzi ono precyzyjniej do końcówek formujących,
- serwonapędy, są to unikalne rozwiązania, które zwiększają szybkość, żywotność i precyzję pracy podzespołów,
- elektronika i panel dotykowy prosty i przyjazny w obsłudze z wielojęzycznym menu, który posiada możliwość wprowadzania własnych receptur,
- automatyczny podajnik blach z magazynkiem. Przy dużej wydajności eliminuje konieczność angażowania drugiej osoby do podawania blach,
- dwukolumnowy system podnoszenia stołu,
- cyfrowa regulacja podnoszenia i opuszczania stołu (do produkcji ciastek o różnej wysokości 1-10 cm),
- wysoka wydajność.



### **TRIOMAX II CNC Features:**

- stable and solid stainless steel case made in AISI 304 spec,
- three innovative hermetic heads,
- double, joined heads made of one single block of aluminium, provides working stiffness, bearings role is to take care of the dough so the dough is treated gently and does not overheat,
- spiral stainless steel rows with rotation regulation, thanks to increased diameter of the rolls, spins slower and do not damage the dough,
- our newly designed leading slat and new heads construction decreases pressure in dough distribution system thanks to which the dough damage is reduced and texture, color and softness are all better controlled,
- servo systems, unique solution that increases speed, durability and precision of machine and its components,
- multilingual control touch panel easy to operate with possibility of collecting and saving data of custom design receptures,
- automatic tray feeder is fast and efficient, thanks to which machine can be operated by one person only,
- double column table operating system,
- table positioning digital regulation /rising and lowering, possibility of production biscuits and cookies of height between 1-10 cm/,
- high efficiency and productivity.

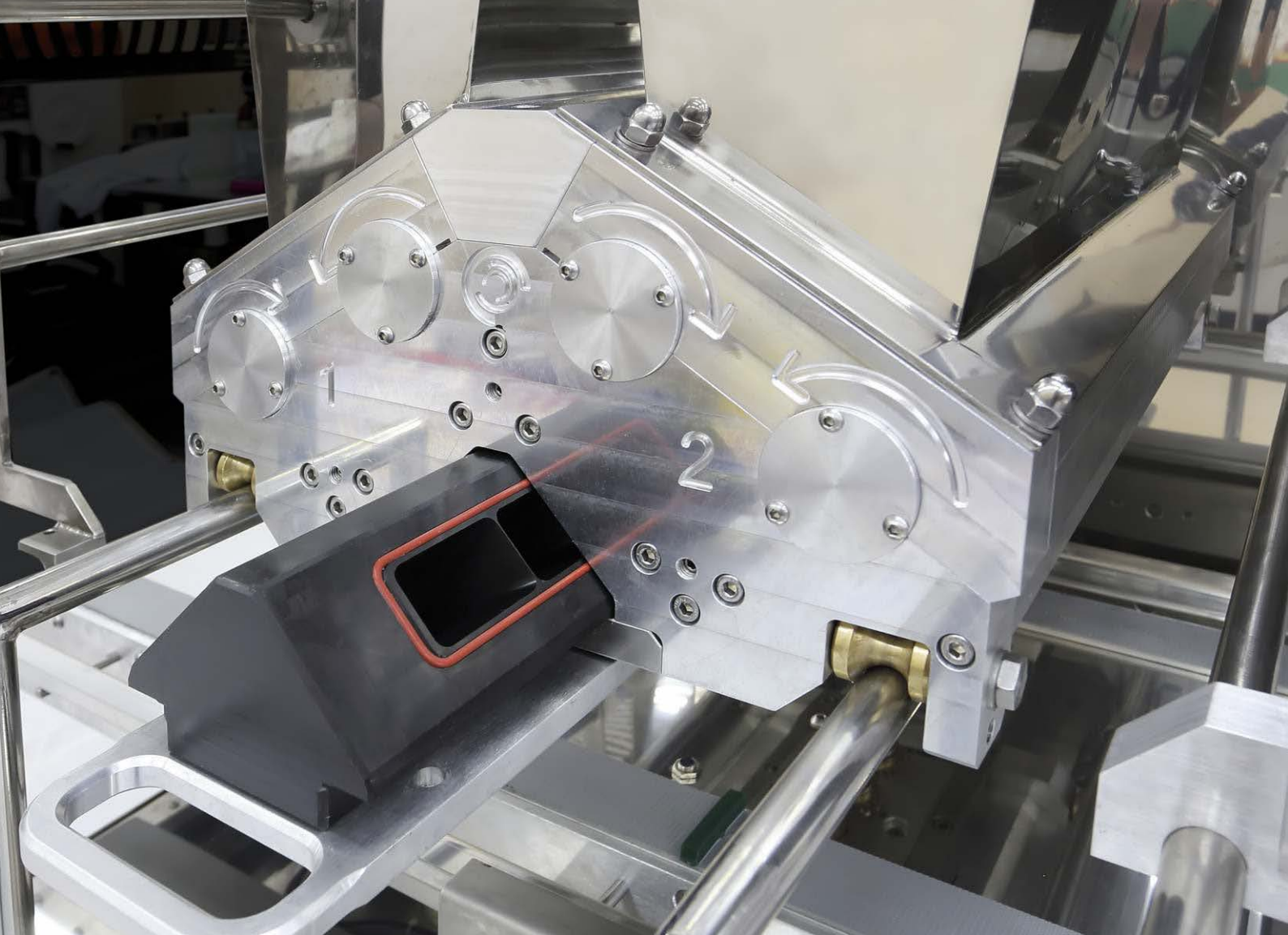
### **Аргументы, которые подтверждают высокий класс**

- солидная конструкция выполнена из нержавеющей стали AISI 304,
- три современных герметических бункера,
- двойная монолитная отсадочная головка, что гарантирует стабильность во время работы, оснащена специальными подшипниками, что в отличие от других машин на рынке не нагревает тесто в бункерах,
- валы из нержавеющей стали со спиральными канавками и регулировкой оборотов, имеют увеличенный диаметр, благодаря чему вращаются медленнее и практически не затягивают теста,
- формирующие матрицы, плиты оснащены специальными выточенными направляющими для движения теста внутри матриц, которые стабилизируют давление теста в головке, благодаря чему тесто более точно поступает в формирующие фильеры (насадки),
- серво приводы - уникальное решение, которые увеличивают быстроту работы, жизнеспособность и точность работы автомата,
- электроника и мультязыковой сенсорный экран просты и удобны в работе и позволяет сохранять множество собственных программ -автоматическая подача противней с накопителем. При большой производительности нет необходимости участия второго оператора.
- система поднятия стола на двух колоннах
- цифровая регулировка поднятия и опускания стола(для производства изделий высотой от 1 до 10 см)
- большая производительность

### **Caratteristiche che confermano l'alta classe**

- Costruzione robusta e stabile in acciaio inox AISI 304
- 3 teste ermetiche, innovative
- doppia testina realizzata su un'unica unità, che assicura solidità durante il funzionamento, la forma a sfera dei cuscinetti evita, rispetto alle altre macchine presenti sul mercato, il surriscaldamento dell'impasto durante la lavorazione
- rulli in acciaio inox con tagli a spirale e circolazione controllata. Il diametro è 'piu' grande, per permettere all'impasto di essere lavorato piu' delicatamente
- gli elementi e la matrice sono fresati in modo tale da ridurre la pressione tra il passaggio dell'impasto e le estremità dello stampo
- servomotori, soluzioni uniche che migliorano la velocità, con la precisione operativa dei componenti
- elettronica e pannello di controllo palmare, semplice, con un menu multilingue e con la possibilità di inserire ricette personalizzate.
- integramento automatico. Questa funzione elimina la necessità di coinvolgere un'altra persona per l'inserimento delle teglie.
- sistema di sollevamento su due colonne- regolazione digitale per innalzamento e abbassamento tavolo di lavoro (per la produzione di biscotti con altezza regolabile 1-10 cm)
- alte prestazioni





- nowa innowacyjna głowica V
- nowy inteligentny program obsługi urządzenia
- nowy mechanizmy podnoszenia stołu
- dwukrotnie zwiększona wydajność przy opcji migawka



# new!



- new innovative head
- new intelligent operating programme
- new table lifting mechanisms
- doubled efficiency with the shutter option



- новая конструкция отсадочной головки
- формирующие плиты в инновационной технологии
- надежный механический привод движения стола на серво приводе
- удобное обслуживание



- nuova testina innovativa V
- nuovo programma intelligente gestione funzioni
- nuovo meccanismo sollevamento tavolo
- capacita' raddoppiata per gestione otturatori

### Opcja „gilotyny”

Specjalna pneumatyczna stacja typu „gilotyna” służy do produkcji ciastek o różnej długości i kształcie z nadzieniem lub bez (”kwadracików”, długich w przekroju okrągłym, ”batoników”), wyposażona jest ona w system sterowania pozwalający precyzyjnie dopasować parametry.

Opcja ta jest bardzo wydajna - nawet do 450 kg/h.



### Option „guillotine”

“Guillotine option” enables production of biscuits of different length with filling or topping /square cookies, long biscuits with settable quantity of filling material/, This optional equipment is provided with special control system which gives you possibility to set up precise production parameters and is very efficient - up to 300 kg of final product per hour.

### Опция „гильотина”

Опция «гильотина», служит для производства изделий различной длины с начинкой внутри или без (формы: квадрат, круглые, батончики). Оснащена системой управления, что позволяет точно настроить параметры. Имеет очень высокую производительность до 450 кг в час

### Opzione „ghigliottina”

La “ghigliottina”, viene utilizzata per produrre biscotti di diversa lunghezza e forma, con o senza ripieno (quadrati, rotondi, barrette), E' dotato di un sistema di controllo che permette di perfezionare i parametri. Questa opzione è molto efficiente - fino a 450 kg / h





### **Опция „migawki”**

Opция migawki pozwala produkować ciastka typu piernik jak i ciastka kruche z dużą ilością nadzienia w środku. Cechuje się dużą wydajnością.

### **Option „shutter”**

'Shutter option' is designed for shortbread and gingerbread biscuits production with filling. It is very productive.

### **Опция „диафрагма”**

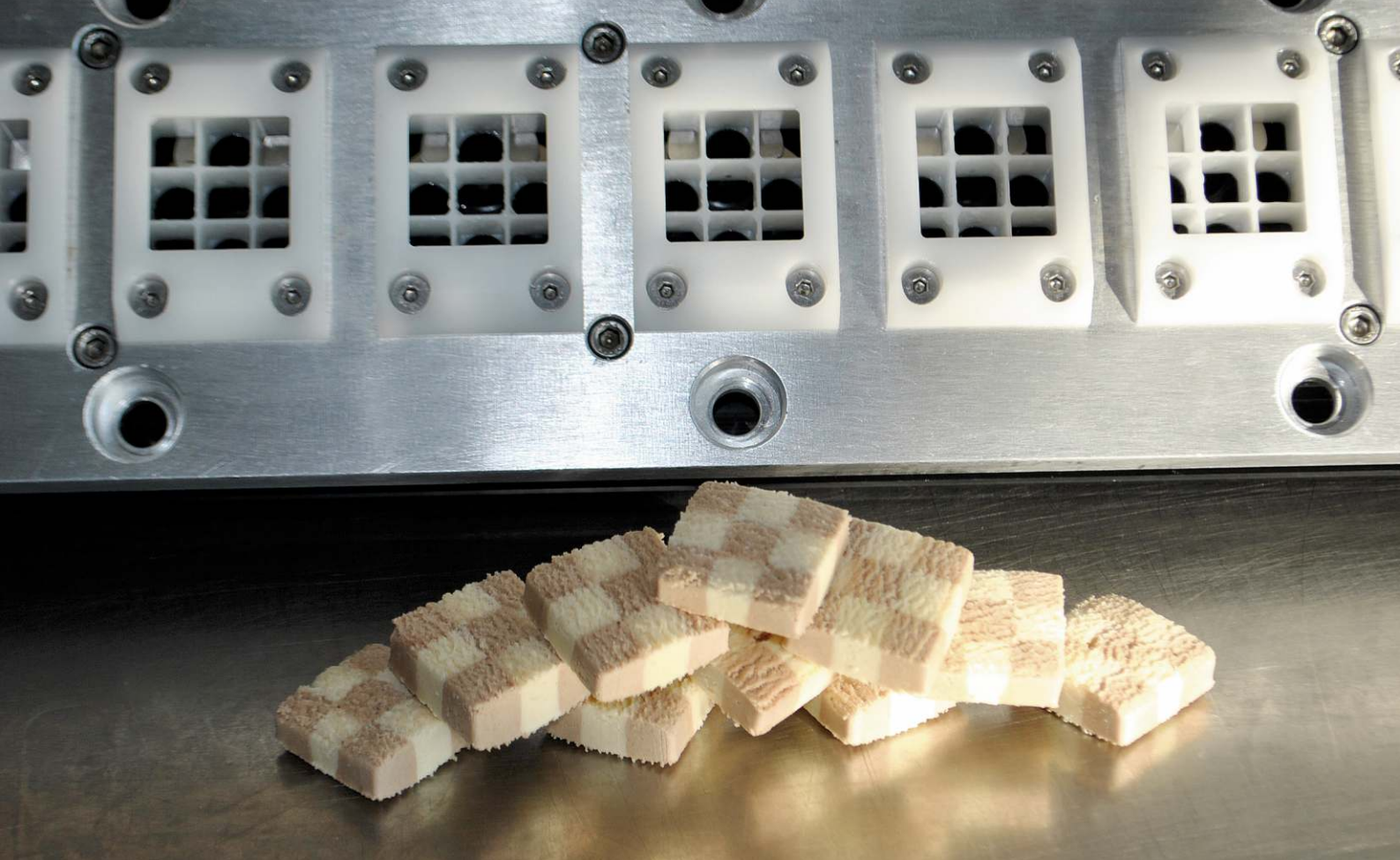
Опция диафрагма позволяет производить изделия типа пряник, песочное с большим количеством начинки внутри. Имеет большую производительность

### **Opzione „otturatori”**

Questa opzione consente l'otturazione di biscotti in pasta frolla, pan di zenzero, biscotti ripieni all'interno. Alte prestazioni.







 **Opcja „cięcie struną”**

Opcja cięcia struną to nieograniczone możliwości w doborze kształtów produkowanych wyrobów

 **Option „wire-cut”**

Cakes that can be produced using Wire-Cut option

 **Опция „резка струной”**





опция резки струной это не ограниченные возможности в выборе форм изготавливаемых изделий

 **Opzione „taglio a filo”**


Il taglio a filo permette di realizzare una vastissima gamma di biscotti.







-  **Listwa groszek, słomka**
-  **Slat for pea and straw puff**
-  **Плита для "горошка" и "соломки"**
-  **Stampo per bigne, savoiardi**



 **Опция „wylweanie blatów”**

 **Option „sponge top”**

 **Опция для бисквитных коржей**

 **Opzione versamento pan di spagna**





## PRODUKTY PRZYKŁADOWE | EXEMPLARY PRODUCTS | ПРИМЕРЫ ПРОДУКТОВ | ESEMPI DI PRODOTTI

rodzaj ciasta | dough type | вид теста | tipo di biscotto

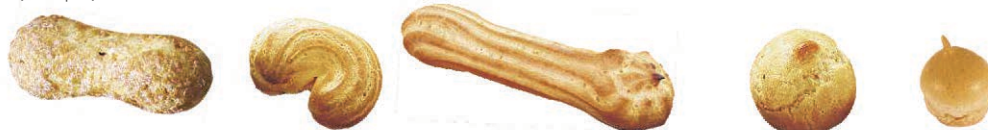
krucho | shortbread | песочное | pasta frolla



krucho nadziewane | stuffed shortbread | песочное с начинкой | pasta frolla farcita



parzone | steamed | заварное | vaporizzato



piernikowe | gingerbread | пряничное | pan di zenzero



biszkoptowe | sponge | бисквитное | savoiardi



muffin's z nadzieniem i kawałkami owoców | muffins with pieces of fruits | маффины - кексы с начинкой и кусочками фруктов | muffin con pezzetti di frutta



bezowe | meringue | бе́за | meringhe







# TRIOMAX II

NEW GENERATION



new!

-  TRIOMAX na lini produkcyjnej
-  TRIOMAX on the production line
-  TRIOMAX на промышленной линии
-  TRIOMAX in linea produttiva









PRODUKTY PRZYKŁADOWE | EXEMPLARY PRODUCTS | ПРИМЕРЫ ПРОДУКТОВ | ESEMPLI DI PRODOTTI





## Jedna maszyna – wiele możliwości!





HASBORG

The Professional Confectionery Machines  
37-111 Rakszawa, Rakszawa 508, POLAND  
tel./fax +48 17 226 11 16  
info@hasborg.eu

[www.hasborg.eu](http://www.hasborg.eu)