

TRIMATRA KARYA



Trimatra Karya, yang didirikan pada tahun 2015, telah berkomitmen untuk menghadirkan solusi pabrikasi yang inovatif dan berkualitas tinggi dalam industri mesin mixer.

KUALITAS

Kami menempatkan kualitas produk sebagai prioritas utama, memastikan setiap produk yang dihasilkan memenuhi standar yang tinggi dan dapat diandalkan

INTERGRITAS

Menjalankan bisnis dengan jujur, transparan dan bertanggung jawab

PELAYANAN

Membangun hubungan jangka panjang dengan pelanggan melalui pelayanan yang prima dan kepuasan pelanggan adalah kunci keberhasilan kami.

Visi & Misi

Visi kami adalah menjadi pemimpin dalam industri mesin mixer, baik di tingkat nasional maupun internasional.

Misi kami adalah memberikan produk dan layanan unggul yang membantu pelanggan kami meningkatkan produktivitas dan efisiensi operasional mereka.

Prestasi

Sejak berdiri, Trimatra Karya telah menerima berbagai penghargaan industri atas kualitas dan inovasi produk kami. Kami bangga menjadi mitra beberapa perusahaan terkemuka dan telah mendapatkan kepercayaan pelanggan di seluruh Indonesia.

Produk

Kami fokus pada pembuatan mesin mixer dengan berbagai tipe dan kapasitas, yang dirancang untuk memenuhi beragam kebutuhan industri. Produk kami mengedepankan teknologi terbaru, efisiensi tinggi, dan daya tahan yang luar biasa, memastikan performa yang optimal bagi pelanggan kami.













Kami berkomitmen pada kualitas dan keamanan dengan menawarkan produk yang bersertifikasi BPOM, memenuhi standar Food Grade dan GMP, serta menggunakan stainless steel SS 304 dan SS 316 yang tahan lama dan higienis.

KATEGORI PRODUK





<u>Agitator Mixer</u>

Agitator adalah perangkat vital yang dirancang untuk mencampur cairan atau mencampur cairan dengan padatan secara efisien. Di **Trimatra Karya**, kami menyediakan agitator mixer berkualitas tinggi yang dirancang khusus untuk berbagai kebutuhan industri seperti kimia, makanan, minuman, dan farmasi. Dengan teknologi canggih dan bahan tahan lama seperti stainless steel SS 304 dan SS 316, agitator kami memastikan homogenitas campuran Anda dengan sempurna. Baik untuk skala kecil maupun besar, produk kami menjamin hasil yang konsisten dan efisien.

<u>Pilihan Impeller</u>



Pilih Impeller sesuai dengan kebutuhan anda

Technical Specifications

Kapasitas (L)	Power (KW)	Kecepatan (RPM)	Panjang Shaft(mm)	Diameter Blade (mm)
50-200L	0.375kw 1/2hp ,3phs 380volt 50Hz / 1phs 220volt 50Hz	100-181-254- 300-366 RPM	700	200
200-500L	0.75kw 1hp ,3phs 380volt 50Hz / 100-181-254- 800 1phs 220volt 50Hz 300-366 RPM		250	
500-1000L	1.1kw 1.5hp ,3phs 380volt 50Hz / 1phs 220volt 50Hz	100-181-254- 300-366 RPM	1000	300
1000-2000L	1.5Kw 2hp ,3phs 380volt 50Hz / 1phs 220volt 50Hz	100-181-254- 300-366 RPM	1300	450
2000-5000L	2.2KW 3hp ,3phs 380volt 50Hz / 1phs 220volt 50Hz	100-181-254- 300-366 RPM	1500	600



JENIS AGITATOR MIXER



AGITATOR MIXER

Agitator adalah perangkat atau mesin yang digunakan untuk mencampur cairan atau mencampur cairan dengan padatan. Alat ini umum digunakan di industri seperti kimia, makanan, minuman, dan farmasi untuk memastikan homogenitas campuran.

<u>Pilihan Impeller:</u>







Propeller Pitch Blade Hydrofoil

STAND AGITATOR MIXER

Stand agitator mixer adalah mesin yang digunakan untuk mengaduk dan mencampur berbagai media proses dalam tangki, seperti cairan, gas, dan padatan. Mesin ini bekerja dengan memutar impeller untuk memberikan energi ke media yang berinteraksi dan bercampur.





IBC AGITATOR MIXER

IBC agitator mixer digunakan untuk mencampur berbagai bahan, seperti cat, bahan kimia, makanan, farmasi, kosmetik, dan bahan pelapis. IBC agitator mixer cocok untuk digunakan pada wadah curah menengah (IBC) plastik standar industri 1000/800 liter. Wadah ini juga disebut tangki Tote, yang memiliki rangka luar logam dan tutup berulir 150 mm.

DISPERSER MIXER

Disperser mixer adalah alat yang digunakan untuk membubarkan partikel padat ke dalam cairan, sehingga partikel-partikel tersebut tersebar merata. Disperser mixer juga dapat digunakan untuk: Memecah gumpalan bahan bubuk, Mendistribusikan bahan secara merata, Membasahkan bahan dalam cairan, Melarutkan padatan terlarut dalam cairan.







Tank Mixer adalah perangkat pencampur yang dirancang khusus untuk memastikan proses pencampuran berjalan optimal di dalam tangki besar. Dengan kemampuan mencampur cairan, cairan dengan padatan, atau bahan lain dalam volume besar, Tank Mixer menjadi andalan di industri seperti makanan, minuman, kimia, farmasi, dan minyak & gas. Di **Trimatra Karya**, kami menghadirkan Tank Mixer berkualitas tinggi yang memenuhi standar food grade, terbuat dari bahan tahan lama seperti stainless steel SS 304 dan stainless steel SS 316, serta dilengkapi dengan berbagai sertifikasi yang menjamin keamanannya.

Technical Specifications

- 20				
Volume (L)	Dimension D*h (mm*mm)	Height (mm)	In/Outlet diameter (mm)	Heat preservation layer
50			51	60
100			51	60
200			51	60
500			51	60
1000			51	60
2000			51	60



JENIS TANK MIXER





TANK MIXER

Tank mixer adalah peralatan yang digunakan untuk mencampur bahan padat dan cair dalam tangki atau bejana besar. Tank mixer memiliki berbagai fungsi, seperti:

- Mencampur, menghomogenkan, dan mencampur
- bahan
- Mendispersikan
- Mengemulsi
- Memanaskan dan mendinginkan

TANK MIXER DOUBLE JACKET

Tank mixer double jacket adalah mesin yang digunakan untuk mengaduk dan mencampur bahan-bahan cair atau pasta menjadi produk yang homogen. Mesin ini sering digunakan di industri makanan, minuman, dan obat-obatan.





TANK MIXER WITH PLATFORM

Tank mixer dengan platform dapat digunakan untuk mencampur bahan-bahan dengan berbagai ukuran dan kebutuhan:

- Mencampur bahan-bahan dalam jumlah besar, mulai dari 30 liter hingga 5.000 liter
- Mencampur bahan-bahan dengan viskositas tinggi
- Mencampur bahan-bahan dalam tangki dengan berbagai konfigurasi dan ukuran
- Mencampur bahan-bahan dalam tangki tanpa sekat atau zona mati
- Mencampur bahan-bahan pada level cairan apapun
- Mencampur bahan-bahan dengan kecepatan dan daya yang dapat disesuaikan

STORAGE TANK

Storage tank atau tangki penyimpanan adalah wadah besar yang berfungsi untuk menyimpan cairan, gas, atau media untuk penyimpanan panas atau dingin. Tangki penyimpanan memiliki berbagai fungsi



Homogenizer Mixer

Homogenizer mixer adalah alat yang digunakan untuk membuat campuran menjadi seragam dan merata. Alat ini bekerja dengan memaksa bahan melewati ruang yang sempit dan terbatas, serta menerapkan gaya mekanis untuk menghancurkan, mengemulsi, membubarkan, dan melarutkan sistem cair-cair dan padat-cair.

Homogenizer mixer memiliki beberapa fungsi, di antaranya:

- Menghancurkan sampel sehingga tidak perlu menumbuk jaringan
- Mempermudah proses pencampuran suatu zat agar menjadi homogen
- Mempercepat proses pengambilan data
- Menghomogenkan jaringan serta memotong menjadi bagian kecil-kecil

Homogenizer mixer sering digunakan dalam berbagai industri, seperti makanan, kosmetik, farmasi, dan kimia.

<u>Technical Specifications</u>

Kapasitas (L)	Power (KWH)	Kecepatan (RPM)	Panjang Shaft (mm)	Diameter Stator (mm)	Type Stator	Mixer Material
5	0.375KW 1/2HP 3Phase 380V 50Hz	2800	300-400	30	Long Hole / Mesh Hole / Circular hole	SUS316L
10	0.75KW 1HP 3Phase 380V 50Hz	2800	400-500	50	Long Hole / Mesh Hole / Circular hole	SUS316L
50	1,5KW 2HP 3Phase 380V 50Hz	2800	450	70	Long Hole / Mesh Hole / Circular hole	SUS 304
100	2,2KW 3HP 3Phase 380V 50Hz	2800	500	80	Long Hole / Mesh Hole / Circular hole	SUS 304
200	4KW 5,5HP 3Phase 380V 50Hz	2800	600	100	Long Hole / Mesh Hole / Circular hole	SUS 304
500	5,5KW 7,5HP 3Phase 380V 50Hz	2800	750	125	Long Hole / Mesh Hole / Circular hole	SUS 304

+

JENIS HOMOGENIZER MIXER



BATCH MIXER

Batch homogenizer adalah perangkat pencampuran yang digunakan untuk membuat campuran yang seragam dan merata. Homogenizer bekerja dengan memaksa bahan melewati ruang yang sempit dan terbatas, sehingga partikel padat maupun cair dapat pecah menjadi campuran yang homogen.

STAND HOMOGENIZER MIXER

Stand Homogenizer Mixer dirancang untuk mencampur dan menghomogenkan cairan dengan efisien, terutama dalam aplikasi industri makanan, farmasi, dan kosmetik. Dilengkapi dengan stand support yang kokoh, alat ini memastikan stabilitas selama proses pencampuran. Homogenizer ini terbuat dari stainless steel SS 304 atau SS 316, menjadikannya tahan korosi dan sesuai standar Food Grade serta GMP. Mesin ini ideal untuk menciptakan campuran yang halus dan konsisten, dengan kontrol kecepatan yang dapat disesuaikan untuk berbagai kebutuhan proses





VACUM HOMOGENIZER

Vacuum homogenizer berfungsi untuk memproses dan memodifikasi produk cair menjadi konsistensi dan struktur yang diinginkan. Fungsi utamanya adalah homogenisasi, dispersi, dan emulsi bahan-bahan yang terdiri dari fase air dan minyak. Vacuum homogenizer banyak digunakan di industri kosmetik, farmasi, makanan, dan kimia untuk membuat krim, salep, losion, dan emulsi. Vacuum homogenizer memiliki beberapa fungsi, yaitu: Homogenisasi, Dispersi, Emulsi, Pemanas, Pendingin, Degassing vakum. Vacuum homogenizer dapat mempersingkat waktu operasi, menghemat tenaga kerja, dan energi.

INLINE HOMOGENIZER

Inline homogenizer adalah mesin yang digunakan untuk mencampur dan homogenkan berbagai zat menjadi campuran yang seragam. Mesin ini memiliki banyak fungsi





LAB HOMOGENIZER

Homogenizer laboratorium digunakan untuk mencampur bahan kimia atau biologis secara merata dan seragam.



Ribbon Mixer

Ribbon mixer adalah alat pencampur yang digunakan untuk mencampur bahan-bahan kering, bubuk, dan serbuk dalam jumlah besar. Alat ini memiliki bentuk yang mirip pita berkelok-kelok, sehingga disebut ribbon mixer. Ribbon mixer memiliki beberapa keunggulan, di antaranya:

- Bahan baku atau produk tidak terkontaminasi panas dan gesekan dari mixer.
- Mudah digunakan dan dibersihkan.
- Lubang output berada di bawah tangki sehingga mudah mengeluarkan hasil jadi.

Ribbon mixer sering digunakan dalam berbagai industri, seperti: Makanan, Farmasi, Kimia. Untuk mengoptimalkan penggunaan ribbon mixer, Anda perlu memahami karakteristik material, pengaturan kecepatan, kapasitas batch, serta perawatan dan pembersihan.

Technical Specifications

Power	Speed	Thickness(Size (mm)		Campaity (I)		
(kw)	(rpm)	mm)	Capacity (L)	Length	Width	Height	· Weight (kg)
3	60	4	30-60	1500	500	700	400
4	60	4	60-120	2000	600	900	600
5.5	41	4	90-180	2000	700	1000	800
7.5	41	5	150-300	2500	800	1400	1200
11	33	5	300-600	2700	1000	1450	1800
15	33	5	600-1200	3400	1200	1700	2300
18.5	33	6	900-1800	3800	1300	1950	3200
22	26	6	1200-2400	4100	1400	2000	4000
30	26	6	1500-3000	4200	1500	2000	4500

Cone Mixer

Cone mixer atau double cone mixer adalah mesin pencampur yang terdiri dari dua kerucut yang berputar pada porosnya. Mesin ini digunakan untuk mencampur berbagai jenis bahan baku, seperti bubuk, granul, tepung, gula, dan bahan-bahan kering lainnya. Double cone mixer memiliki beberapa keunggulan, di antaranya:

- Dapat mencampur bahan baku secara merata dan efisien
- Serbaguna dan dapat menangani berbagai ukuran batch
- Pemuatan dan pembongkaran biasanya mudah
- Struktur sederhana, sehingga investasi rendah, pengoperasian mudah, dan perawatansederhana

Double cone mixer sering digunakan dalam industri makanan, minuman, farmasi, dan kimia. Dalam industri farmasi, mixer ini digunakan dalam berbagai tahap produksi obat-obatan, seperti pembuatan tablet, kapsul, dan suspensi.

Technical Specifications

Volume (L)	Loading Coefficient	Power (kw)	Dimensi (mm)	Weight (Kg)
2		0.09	500x200x300	40
5		0.2	650x250x450	60
10		0.37	800x300x600	100
20		0.55	980x400x850	180
50	40% - 60%	0.75	1350x500x1100	380
100		1.1	1580x650x1350	550
500		4	2400x1050x2100	1200
1000		5.5	2800x1500x2500	1800
2000		7.5	3400x1600x2700	2100



V Mixer



V-Mixer adalah mesin pengaduk yang digunakan untuk mencampur bubuk dan butiran dengan cepat dan merata. Mesin ini berbentuk V dan memiliki dua silinder yang dilas pada sudut 75° hingga 90°. Cangkang mesin ini diputar untuk mencampur komponen-komponennya. V-Mixer memiliki beberapa keunggulan, diantaranya:

- Efisiensi tinggi,
- Mencegah penumpukan material, Struktur tertutup sehingga tidak ada kebocoran material,
- Bagian dalam mesin mudah dibersihkan.
- V-Mixer banyak digunakan di berbagai industri, seperti:Farmasi, Makanan, Pertanian, Bahan kimia, Lapisan, Kosmetik.

Technical Specifications

Volume (L)	Power (Kw)	Rotational Speed/min	Dimensi (mm)	Weight (Kg)
25				
50				
100				
250			1900x800x1190	

Laboratory V Mixer



Laboratory mixer atau mixer laboratorium adalah sistem yang digunakan untuk mencampur berbagai sampel agar menghasilkan campuran bahan yang homogen.

Mixer tipe V adalah mesin pengaduk yang dilengkapi dengan satu motor dan satu peredam. Saat motor dihidupkan, peredam akan bergerak dan mendorong laras berbentuk V untuk mencampur bahan di dalamnya.

Mixer juga dapat digunakan untuk mengaduk dan mencampurkan adonan dalam kegiatan memasak, terutama untuk membuat kue.

Technical Specifications

Volume (L)	Power (Kw)	Rotational Speed/min	Dimensi (mm)	Weight (Kg)
25				
50				
100				
250			1900x800x1190	

Filling Machine



Filling machine atau mesin pengisi adalah mesin yang digunakan untuk mengisi cairan, pasta, atau liquid ke dalam kemasan. Mesin ini dapat digunakan untuk mengisi berbagai jenis kemasan, seperti botol, gelas plastik, atau pot kosmetik. Mesin filling memiliki beberapa keuntungan, diantaranya:

- Efisiensi produksi
- Mesin filling dapat mengurangi keterlibatan tenaga manusia dan membuat proses produksi menjadi lebih praktis.
- Efisiensi penggunaan bahan baku
- Pengemasan yang dilakukan secara presisi dapat meminimalisir pembuangan produk.
- Menekan biaya produksi
- Dengan tidak perlu banyak melibatkan tenaga manusia, biaya produksi dapat ditekan.

Technical Specifications

Kapasitas	Kecepatan Pengisian	Akurasi	Tekanan	Dimensi

Capping Machine



Capping machine atau mesin penutup botol adalah alat yang digunakan untuk mempercepat dan mempermudah proses penutupan botol produk. Mesin ini dapat digunakan untuk berbagai jenis botol, seperti botol plastik, botol beling, botol kaleng, dan lainnya.

Capping machine dapat digunakan untuk berbagai jenis penutup, seperti penutup berbahan plastik, seng, kawat, atau ulir. Mesin ini banyak digunakan di industri pengemasan, seperti industri air minum mineral, industri obat, industri beer, dan industri lainnya.

Technical Specifications

Kapasitas	Kecepatan Pengisian	Akurasi	Dimensi Mesin	Dimensi Kemas



<u>Sealer M</u>achine

Sealer machine atau mesin sealer adalah mesin yang digunakan untuk menyegel atau merekatkan kemasan produk. Mesin ini dapat digunakan untuk menyegel berbagai jenis kemasan, seperti plastik, kardus, botol, dan can.

Berikut beberapa jenis mesin sealer:

Continuous sealer machine

Mesin ini digunakan untuk menyegel kemasan plastik dan aluminium foil secara otomatis. Mesin ini juga dapat memberikan kode kadaluarsa pada kemasan.

Carton sealer

Mesin ini digunakan untuk menyegel kemasan berbahankardus atau karton secara otomatis atau semi otomatis.

• Can sealer

Mesin ini digunakan untuk menyegel botol plastik jenis PET dengan tutup kaleng atau can.

Hand sealer

Alat ini digunakan untuk mengepres kemasan plastik dengan perantara besi panas sehingga kemasan dapat tertutup rapat.

Mesin sealer dapat membantu menjaga kualitas produk yang ada di dalam kemasan. Selain itu, mesin sealer juga dapat meningkatkan produktivitas, kualitas, dan keefisienan.

Technical Specifications

Kapasitas	Kecepatan Pengisian	Akurasi	Dimensi Mesin	Dimensi Kemas

Client Kami



























