

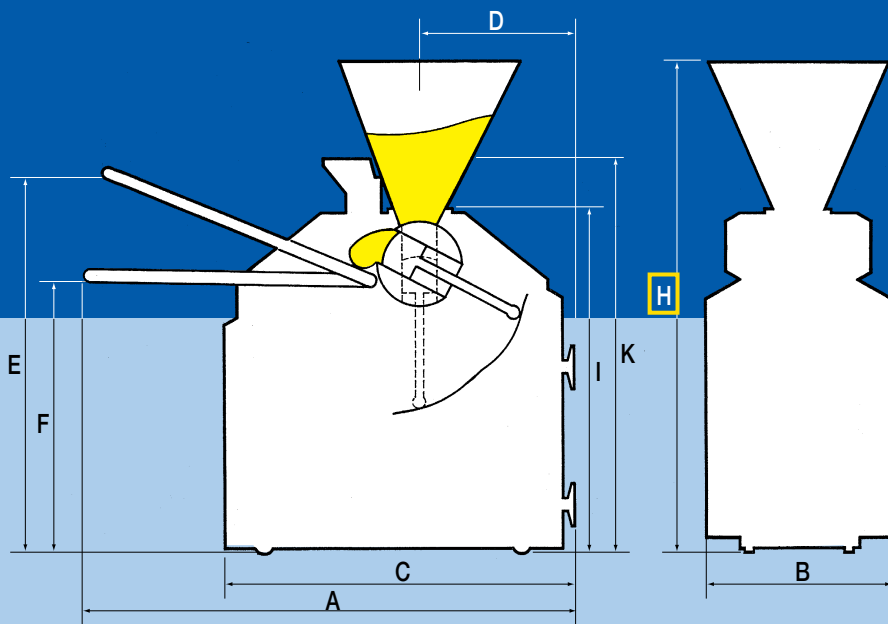
Modello Model Modèle Modell Modelo	Pistoni Pistons Pistons Kolben Pistón	Pezzatura Sizes Morceaux Größe Dimensioni (gr)	Produzione pezzi/ora Outputs pcs/hr Vitesse de travail pcs/h Produktion in der Stunde Stk/h Producción de piezas/hora	Peso Weight Poids Gewicht Peso (kg)	Potenza installata Installed power Puissance installée Installierte Leistung Potencia instalada (HP)	Dimensioni macchina Sizes machine Dimensions machine Abmessungen Maschine Medidas máquina (cm)							Trasportatore lungo Long conveyor belt Bande transport. longue Bandförderer lange Ausf. Trasportador largo (cm)		Trasportatore corto Short conveyor belt Bande transport. courte Bandförderer kurze Ausf. Trasportador corto (cm)		
						B	C	D	F	I	K	A	E	A	E		
SV 110	1	80-800	900	2700	490	1,5	2,0	63	119	53	91	115	134	195	136	166	112
SV 125	1	100-1100	900	2700	490	1,5	2,0	63	119	53	91	115	134	195	136	166	112
SV 140	1	200-1350	900	2700	490	1,5	2,0	63	119	53	91	115	134	195	136	166	112
SV 150	1	250-1600	900	2700	490	1,5	2,0	63	119	53	91	115	134	195	136	166	112
SV2 63	2	25-250	1800	5400	490	1,5	2,0	63	119	53	91	115	134	195	136	166	112
SV2 75	2	35-350	1800	5400	490	1,5	2,0	63	119	53	91	115	134	195	136	166	112
SV2 90	2	50-500	1800	5400	590	2,2	3,0	76	119	53	91	115	134	195	136	166	112
SV2 110	2	80-800	1800	5400	590	2,2	3,0	76	119	53	91	115	134	195	136	166	112

Turri

IMPIANTI E MACCHINE PER PANIFICAZIONE
AUTOMATIC MACHINES FOR BAKERIES

SV 110 | 125
140 | 150

SV 2 63 | 75
90 | 110



Modello Model Modèle Modell Modelo	Capacità tramoggia Hopper capacity Capacité trémie Trichterinhalt Capacidad tolva						H (cm)
	50 Kg	80 Kg	100 Kg	140 Kg	180 Kg	225 Kg	
SV 110	169	179	180	189	189	197	
SV 125	169	179	180	189	189	197	
SV 140	169	179	180	189	189	197	
SV 150	169	179	180	189	189	197	
SV2 63/2	169	179	180	189	189	197	
SV2 75/2	169	179	180	189	189	197	
SV2 90/2	164	174	179	189	198	204	
SV2 110/2	164	174	179	189	198	204	

SPEZZATRICE VOLUMETRICA VOLUMETRIC DIVIDER DIVISEUSE-PESEUSE VOLUMETRIQUE VOLUMETRISCHE TEIGTEILMASCHINE DIVISORA-PESADORA VOLUMETRICA



CARATTERISTICHE TECNICHE:

- Struttura in acciaio
- Tamburo di spezzatura in acciaio normalizzato cromato a spessore
- Pistone di aspirazione in alluminio anti corrosione con testa in plastica antiaderente
- Lubrificazione forzata con ricircolo e filtraggio dell'olio che consente consumi limitatissimi di lubrificante
- Sfarinatore disinseribile con regolazione fine della quantità di farina rilasciata
- Tramoggia in acciaio inox con protezione antinfortunistica
- Trasportatore regolabile in altezza
- Mobile su ruote e provvista di sistema di bloccaggio
- Quadro comandi in bassa tensione

A RICHIESTA:

- Quadro elettronico che memorizza per ciascuno dei n.50 programmi: pezzatura, velocità (regolata da variatore di frequenza), numero pezzi
- Regolazione del peso motorizzata
- Conta pezzi con stop automatico della macchina
- Nastro trasportatore con motorizzazione indipendente
- Tramoggia teflonata
- Tamburo di spezzatura in acciaio inox
- Tegolo di arrotondamento regolabile sul nastro di uscita motorizzato
- Tramoggia a pressione per ottenere precisione anche con paste medio-dure (fino a 4,8 lt. acqua, per 10 kg di farina) o molto lievitate
- Carter in acciaio inox



Divisora volumétrica de moderna concepción, idónea para trabajar pastas tiernas y de media consistencia, bien sea de harina de trigo o mixta de trigo y centeno. Adaptada con óptimos resultados también en la industria de los dulces. El revolucionario sistema de división no tiene necesidad de limpieza, porque al fin del trabajo no hay ningún resto de pasta en el interior del tambor de división.

La división se realiza en el modo más natural sin maltratar ni comprimir la masa obteniendo una elevada precisión de peso en los diversos trozos. La selección del peso es continua a través de una cómoda manivela y el valor se puede visualizar en el correspondiente índice. La producción puede regularse con continuidad de un mínimo de 900 a un máximo de 2700 trozos/hora que la coloca entre las divisoras de más elevada productividad. Gracias a la cinta transportadora que puede regularse en altura y que existe en dos diferentes medidas, la máquina resulta particularmente versátil y se puede combinar con óptimos resultados con otras máquinas como heñidoras, formadoras, etc.

Características técnicas:

- Estructura en acero
- Tambor de rotura en acero normalizado, cromado a espesor
- Pistón de aspiración en aluminio anticorrosión con

- cabeza de material plástico adherente
- Lubricación obligada con doble ciclo y filtración del aceite que permite consumos muy limitados de lubricantes
- Pulverizador mecánico desconectable, con regulación fin de la cantidad de harina
- Tolva en acero inox. con protección de seguridad
- Móvil sobre ruedas y provisto de un sistema de bloqueo
- Cuadro de baja tensión

A petición:

- Cuadro electrónico que pone en memoria cada uno de los 50 programas: peso, velocidad (regulada con convertidores de frecuencia), número de piezas.
- Selección motorizada del peso
- Cuenta piezas con parada automática de la máquina
- Cinta transportadora con motorización independiente
- Tolva teflonada
- Tambor de despedamiento en acero inox.
- Teja heñidora regulable en la cinta transportadora
- Tolva a presión para obtener la precisión también con pastas medio duras (hasta 4,8l. Agua por 10 kg. de harina) a muy fermentada
- Tapas en acero inox.

La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche senza alcun preavviso
The Firm reserves the right to bring whatever modifications without any notice
La Maison se réserve le droit de faire des modifications sans aucun préavis
Die Firma kann irgendwelche Änderung ohne vorherige Benachrichtigung vornehmen
La Empresa se reserva el derecho de hacer modificaciones sin previo aviso

Pubby Diffusion RESTAURANT N.16

Turri

TURRI F.lli s.r.l. Via A. DE GASPERI, 1428
45023 COSTA DI ROVIGO - ITALY

Tel. 0425/497075 - Fax 0425/497110
E-mail: turrisrl@turri-srl.com - http://www.turri-srl.com

