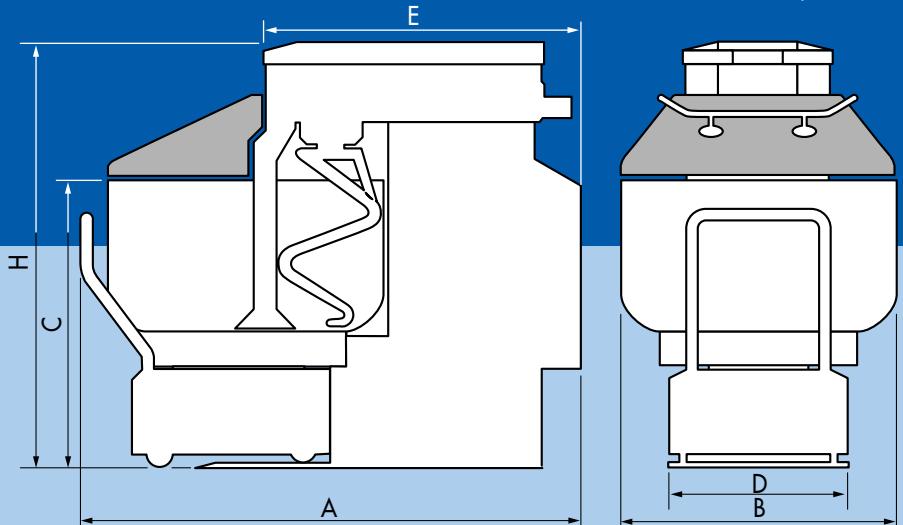


Modello Model Modèle Modell Modelo	Capacità vasca Bowl capacity Contenance cuve Kessel inhalt Cubierta cuba	Capacità pasta Dough capacity Capacité de pâte Leistung in Teig Capacidad de pasta	Capacità in farina Flour capacity Capacité de farine Leistung in Mehl Capacidad de harina	Potenza / Power / Puissance / Leistung / Potencia	Spirale 1 <sup>a</sup> Spiral 1 <sup>st</sup> Spirale 1 <sup>ère</sup> Spirale 1. Espiral 1 <sup>a</sup>	Spirale 2 <sup>a</sup> Spiral 2 <sup>nd</sup> Spirale 2 <sup>ème</sup> Spirale 2. Espiral 2 <sup>a</sup>	Vasca Bowl Cuve Kessel Depósito	Pompa Pump Pompe Pumpe Pompa	Potenza installata Installed power Puissance installée Installierte Leistung Potencia instalada	Peso Weight Poids Gewicht Peso
ISA-E 160	277	160*	107	3,8 5,0	6,0 8,2	1,50 2,0	0,75 1,0	8,25	11,2	1065
ISA-E 200	323	200*	134	3,8 5,0	6,0 8,2	1,50 2,0	0,75 1,0	8,25	11,2	1070
ISA-E 300	390	300*	200	6,0 8,0	9,0 12,3	1,50 2,0	0,75 1,0	11,25	15,3	1130

\* Pesi indicativi soggetti a variazioni in base alla tipologia della pasta  
Approximates weights subjected to variations according to the kind of dough  
Poids indicatifs passibles de changements d'après la typologie de la pâte  
Wandelbare umgefahren Gewichte je nach Teigtyp  
Peso indicativo sujeto a variaciones según la tipología de la masa.

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



Modello Model Modèle Modell Modelo	Dimensioni ingombro Overall dimensions Dimensions d'encombrement Abmessungen Dimensiones en el espacio ( cm. )
ISA-E 160	170 95 90 60 110 147
ISA-E 200	170 95 97 60 110 147
ISA-E 300	187 109 97 60 110 147

ALTA PRODUCTIVIDAD: puede trabajar con dos o más depósitos  
AUTO-CONOCIMIENTO: aprende el ciclo de trabajo del panadero

MEMORIA CONTINUA: conserva en la memoria hasta 70 programas

CONTROL DE TEMPERATURA: stop automático para altas temperaturas

Gracias a la "extracción del depósito" es especialmente indicada para el trabajo en ciclo continuo con la utilización de dos o más depósitos. La operación de sustitución del depósito resulta particularmente manejable ya que al girar el depósito sucede automáticamente la bajada de la cabeza.

Gracias a la exclusiva función AUTO-CONOCIMIENTO la máquina aprende los ciclos de empaste directamente durante su ejecución sin ninguna dificultad de programación. Estos programas se conservan en la MEMORIA CONTINUA listos para ser realizados. El CONTROL DE LA TEMPERATURA protege el empaste de las altas temperaturas, suspendiendo el ciclo de trabajo cuando la temperatura es superior al límite de seguridad programada por el panadero.

Al final la avanzada FUNCIÓN KW asegura empastes siempre perfectos adaptando automáticamente el tiempo de trabajo al tipo de empaste. Extremadamente versatil y fácil de usar, puede trabajar en los siguientes modos: manual, semi-automático, automático y auto-conocimiento adecuándose de esta manera a todas las exigencias.

La mecánica es extremadamente fácil y fuerte. Todas las transmisiones son, de hecho, por correa regulable para obtener la máxima silenciosidad y fiabilidad. Los motores y las transmisiones se han dimensionado para poder trabajar incluso las pastas mas duras.

La forma especial adoptada por la espiral y la presencia del

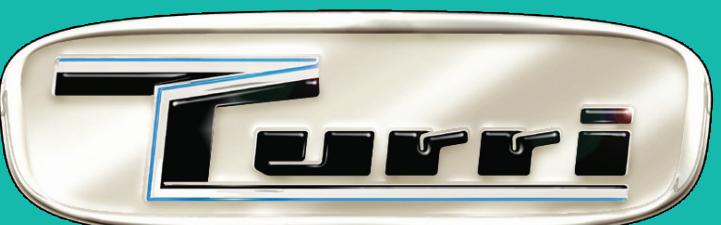
soporte central permiten empastar cualquier tipo de pastas en tiempos muy breves (8-10 minutos) manteniendo el calor y asegurando la perfecta oxigenación. Todas las partes directamente en contacto con la pasta, incluido el depósito, la espiral y el soporte son de ACERO INOX según las mejores normas higiénicas.

#### Características técnicas:

- Cuadro electrónico a baja tensión con check-control
- Levantamiento hidráulico de la cabeza, transmisión por correa
- Estructura en acero, depósito en acero inox
- Espiral y soporte en acero inox a alta resistencia
- Motor espiral a dos velocidades a tiempo
- Motor depósito con inversión y adelantamiento paso a paso
- Carro extraible sobre ruedas pirueante



Paraby Diffusion RESTAURANTE N.26



## IMPASTATRICE A SPIRALE A VASCA ESTRAIBILE REMOVABLE-BOWL SPRAL MIXER PÉTRIN À SPIRALE AVEC CUVE AMOVIBLE SPIRALMIXER MIT AUSFAHRBAREM KESSEL AMASADORA DE ESPIRAL CON CARRO EXTRAIBLE



#### Alta produttività:

puede trabajar con dos o más vasques

#### Auto-apprendimento:

impara el ciclo de trabajo dal panettiere

#### Memoria continua:

conserva in memoria fino a 70 programmi

#### Controllo temperatura:

stop automatico per alte temperature



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 - www.turri-srl.com

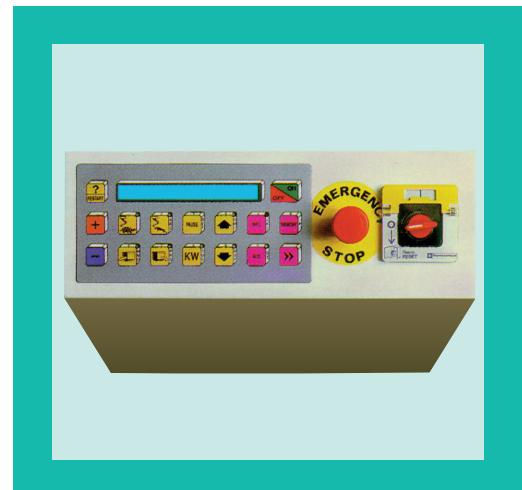
Tel. 0425 497075 - Fax 0425 497110  
E-mail: info@alaska.it - sales@alaska.it  
http://www.alaska.it



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



Quadro comandi dell'ultima generazione.  
The latest generation control board.  
Tableau de commande de la nouvelle génération.  
Schalttafel der jüngsten Generation.  
Cuadro comandos de la última generación.



Sbloccaggio automatico della vasca con il sollevamento della testa.  
Automatic release of bowl by head lifting.  
Déblocage automatique de la cuve par relevage de la tête.  
Automatische Entblockung des Kessels bei Anhebung des Spiraltraegerkopfes.  
Desbloque automático del depósito con el levantamiento de la cabeza.



**ALTA PRODUTTIVITÀ:** può lavorare con due o più vasche  
**AUTO-APPRENDIMENTO:** impara il

ciclo di lavoro dal panettiere

**MEMORIA CONTINUA:** conserva in memoria fino a 70 programmi

**CONTROLLO TEMPERATURA:** stop automatico per alte temperature

Grazie all'estraibilità della vasca è particolarmente indicata per la lavorazione a ciclo continuo con utilizzo di due o più vasche. L'operazione di sostituzione della vasca risulta particolarmente agevole poiché il bloccaggio della vasca avviene automaticamente con l'abbassamento della testa. Grazie all'esclusiva funzione AUTOAPPRENDIMENTO la macchina impara i cicli d'impasto direttamente durante la loro esecuzione senza alcuna difficoltà di programmazione. Tali programmi sono conservati nella MEMORIA CONTINUA pronti per essere eseguiti.

Il CONTROLLO DELLA TEMPERATURA salva guarda l'impasto dalle alte temperature sospendendo il ciclo di lavoro quando la temperatura è superiore al limite di sicurezza impostato dal panettiere. Infine l'avanzata FUNZIONE KW assicura impasti sempre perfetti adeguando automaticamente il tempo di lavoro al tipo di impasto. Estremamente versatile e facile da usare può lavorare nei modi: manuale, semi-automatico, automatico ed auto-apprendimento adeguandosi così alle più svariate esigenze. La meccanica è estremamente semplice e robusta. Tutte le trasmissioni sono infatti a cinghie regolabili per ottenere la massima silenziosità ed affidabilità. I motori e le trasmissioni sono stati dimensionati per poter lavorare anche le paste più tenaci. La forma particolare adottata per la spirale e la presenza del piantone centrale permettono di impastare qualsiasi tipo di pasta in tempi molto brevi (8-10 minuti) contenendone il riscaldamento ed assicurandone la perfetta ossigenazione. Tutte le parti a diretto contatto con la pasta, quali la vasca, la spirale ed il piantone sono in ACCIAIO INOX secondo le migliori norme igieniche.

#### Caratteristiche tecniche:

- Quadro elettrico in bassa tensione con check-control
- Sollevamento idraulico della testa, trasmissioni a cinghie
- Struttura in acciaio, vasca in acciaio inox
- Spirale e piantone in acciaio inox ad alta resistenza
- Motore spirale a due velocità temporizzato
- Motore vasca con inversione ed avanzamento passo-passo
- Carrello estraibile su ruote piroettanti



**HIGH PRODUCTIVITY LEVEL:** it can work with two or more bowls  
**AUTO-CYCLE:** it remembers the baker's mixing cycle

**CONTINUOUS MEMORY:** it stores up to 70 programs

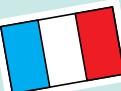
**TEMPERATURE CONTROL:** stops automatically at high temperatures

Ideal for continuous cycle processing with two or more bowls, as its mixing bowl is removable. Bowls are easily replaced, since they are automatically locked when lowering the kneading arm holding head.

The AUTO-CYCLE function allows the machine to store the mixing cycles directly during work, so there are no programming problems. These programs are stored in the CONTINUOUS MEMORY, ready to be executed. The TEMPERATURE CONTROL safeguards the dough from high temperatures interrupting the processing cycle as soon as the temperature gets higher than the limit chosen by the baker. The KW FUNCTION always ensures perfect doughs automatically adapting the working time to the kind of dough. It's extremely versatile and easy to use: it can work manually, semiautomatically, automatically and in auto-cycle way adapting itself at all needs. The mechanics is extremely simple and strong. All drives are made with adjustable belts to obtain the maximum quietness and reliability. Motors and drives dimensions have been selected to process the hardest kinds of dough. The particular shape of kneading arm and the central column allow to mix any kind of dough in very short working time ( 8-10 mins.), meanwhile reducing overheating and ensuring the proper oxygenation. All parts coming into direct contact with dough, such as bowl, kneading arm and column are made in STAINLESS STEEL according to the best sanitary standards.

#### Technical features:

- Low voltage electronic control board with check-control
- Hydraulic lifting of the head, belt drives
- Steel body, stainless steel bowl
- High resistance stainless steel kneading arm and column
- Double speed kneading arm motor with timer
- Bowl motor with reversion and step by step advancement
- Removable bowl on casters



**HAUTE PRODUCTIVITÉ:** il peut travailler avec deux ou plusieurs cuves  
**AUTO-APPRENTISSAGE:** il apprend le cycle de travail du boulanger

**MÉMOIRE CONTINUE:** il garde en mémoire jusqu'à 70 programmes

**CONTRÔLE TEMPÉRATURE:** stop automatique pour les hautes températures

Grâce à la possibilité d'extraire la cuve il est spécialement indiqué pour le pétrissage à cycle continu par l'utilisation de deux ou plusieurs cuves. L'opération de substitution de la cuve est très simple car son blocage s'effectue automatiquement par l'abaissement de la tête.

Grâce à l'exclusive fonction AUTO-APPRENTISSAGE la machine apprend les cycles de pétrissage directement, pendant leur exécution sans aucune difficulté de programmation. Ces programmes sont conservés dans la MÉMOIRE CONTINUE prêts à être utilisés. LE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE protège le pétrissage des hautes températures par la suspension du cycle de travail quand la température est supérieure à la limite de sécurité établie par le boulanger. Finalement la FONCTION avancée KW assure des pétrissages toujours parfaits adaptant automatiquement le temps de travail au type de pétrissage. Elle est très versatile, facile à utiliser et peut travailler de façon: manuelle, semi-automatique, automatique et auto-apprentissage s'adaptant ainsi aux différentes exigences. Le système mécanique est très simple et solide. Toutes les transmissions sont en effet par courroies réglables pour obtenir le maximum de silence et de tranquillité. Les moteurs et les transmissions ont une dimension telle à pouvoir travailler même les pâtes les plus tenaces. La forme spéciale utilisée pour la spirale et la présence de la colonne centrale permettent de pétrir tous les types de pâte en peu de temps (8-10 minutes) limitant le réchauffage et en assurant une parfaite oxygénation. Toutes les parties qui sont en contact direct avec la pâte telles que la cuve, la spirale et la colonne sont en ACIER INOXYDABLE selon les meilleures normes d'hygiène.

#### Caractéristiques techniques:

- Tableau de commande électrique à basse tension avec check-control
- Élévation hydraulique de la tête, transmission à courroies
- Structure en acier, cuve en acier inoxydable
- Spirale et colonne en acier inoxydable à haute résistance
- Moteur de la spirale à deux vitesses avec temporisateur
- Moteur de la cuve à rotation et avancement pas à pas
- Chariot extractible sur roues piroettantes



**HOHE PRODUKTIVITÄT:** kann mit zwei oder mehr Kesseln arbeiten  
**SELBSTERLERNUNG:** erlernt den

Arbeitszyklus vom Bäcker

**KONSTANTSPEICHER:** ist in der Lage bis, zu 70 Programme zu speichern

**TEMPERATURKONTROLLE:** automatischer Stop bei hohen Temperaturen.

Dank der Austauschbarkeit des Kessels eignet sich diese Maschine speziell für den Dauerbetrieb mit dem Einsatz von zwei oder mehreren Kesseln. Der Austausch des Kessels ist problemlos, da die Blockierung des Kessels automatisch durch das Absenken des Spirallängers erfolgt. Dank ihrer exklusiven Funktion SELBSTERLERNUNG erlernt die Maschine die Knetzyklen direkt während der Arbeit, ohne Schwierigkeiten mit der Programmierung. Diese Programme werden im KONSTANTSPEICHER gespeichert und können durch einfache Knopfdruck einer Nummer jederzeit abgerufen werden. Die TEMPERATURKONTROLLE schützt den Teig vor zu hohen Temperaturen. Der Arbeitszyklus wird unterbrochen, sobald die vom Bäcker eingegebene Höchsttemperatur erreicht wird. Die moderne KW-FUNKTION gewährleistet immer perfekte Teige, indem sie die Arbeitszeit dem Teigtyp automatisch anpasst. Sie ist extrem wendig und einfach in der Handhabung und kann in den folgenden Weisen arbeiten: manuell, halbautomatisch, vollautomatisch und selbsterkennend. Somit ist sie in der Lage, sich den verschiedenen Bedürfnissen anzupassen. Die Mechanik ist extrem einfach und robust. Alle Übersetzungen bestehen aus regulierbaren Antriebsriemen, um eine maximale Geräuschdämpfung und Zuverlässigkeit zu gewährleisten. Die Motoren und Antrieb wurden so entworfen, daß auch Teige mit sehr fester Konsistenz verarbeitet werden können. Die spezielle Form der Spirale und die Anwesenheit von der Welle ermöglichen die Bearbeitung von allen Teigsorten in kürzester Zeit. Somit kann der Teig nicht überhitzt werden und gleichzeitig wird eine perfekte Sauerstoffanreicherung garantiert. Alle Teile, die direkt mit dem Teig in Verbindung kommen, wie der Kessel, die Spirale und die Welle, werden aufgrund strenger hygienischer Normen aus INOX-Edelstahl gefertigt.

#### Technische Daten:

- Elektronische Schalttafel mit Niedrigspannung und Check Control
- Hydraulische Hebeleinrichtung des Spiralträgerkopfes, Übertragungen durch Antriebsriemen
- Stahlrahmen, Kessel aus INOX-Edelstahl
- Spirale und Welle aus Inox-Edelstahl, hohe Widerstandsfähigkeit
- Motor der Knetspirale mit zwei Geschwindigkeitsstufen und Zeitschaltung
- Motor des Kessels mit Umkehrung und Schrittschaltung
- Ausfahrbarer Wagen mit drehbaren Rädern