

SVL-CS 90 110 125 140 150 170

SVL-CS2 63 75

SVL-CS 90 110 125 140 150 170 SVL-CS2 63 75

Spezzatrice volumetrica compatta • Volumetric divider
Diviseuse-peseuse volumetrique compacte
Kompakt volumetrische teigteilmaschine
Divisora-pesadora volumetrica compacta

Spezzatrice volumetrica di moderna concezione adatta a lavorare paste tenere e di media consistenza sia di farina di grano che miste di grano e segala. Adottata con ottimi risultati anche nell'industria dolciaria. Il rivoluzionario sistema di spezzatura non necessita di pulizia poichè a fine produzione non restano residui di pasta all'interno del tamburo di spezzatura. La spezzatura avviene nel modo più naturale senza maltrattare né comprimere l'impasto ottenendo una elevata precisione di peso nelle diverse spezzature. La selezione del peso avviene in modo continuo attraverso un comodo volantino ed il valore è visualizzato su di un apposito indice. L'altezza ridotta la rende particolarmente adatta al carico manuale ed agli abbinamento con sollevatori in presenza di soffitti bassi. Grazie al nastro trasportatore regolabile in altezza e disponibile in due diverse lunghezze, la macchina risulta particolarmente versatile e facilmente combinabile con altre macchine quali arrotondatrici, filonatrici etc.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- 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
- Tramoggia in acciaio inox con protezione antifortunistica
- Mobile su ruote e provvista di sistema di bloccaggio

A RICHIESTA:

- Sfarinatore regolabile
- Tramoggia teflonata
- Tegolo di arrotondamento regolabile

The ultimate volumetric dividing machine designed to scale soft and medium dough both of wheat flour and mixed wheat/rye. It is used with very good results also by confectionery industry. The revolutionary dividing system doesn't require cleaning as, at the end of production cycle, it remains no dough residual into dividing drum.

A simple dividing system delicately divides dough without mistreating or compressing it and enables high precision in loaf weighing. Dough weights are continuous selected by means of a useful handwheel and values are shown on a special display. The reduced height makes this machine suitable for the loading by hand and for the coupling with tilter lifters in the presence of low ceiling. Thanks to its height-adjustable conveyor belt, available in two different lengths, the machine is ideal for a wide range of applications and can be easily combined with other machines like rounders, moulders etc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Chromium-plated steel dividing drum
- Intake piston in aluminium treated against corrosion with plastic antiadhesive head
- Forced lubrication with oil re-circulation and filtration ensuring the lowest oil consumption
- Stainless steel hopper with safety device
- Wheel mounted and equipped with locking system

OPTIONAL EXTRAS:

- Adjustable flour sifter
- Teflon coated hopper
- Adjustable rounding truck

Diviseuse peseuse volumetrique de conception moderne, elle est indiquée pour le travail des pâtes tendres et avec moyenne consistance, soit avec farine de blé que avec un mélange de blé et seigle. Elle est aussi utilisée avec de très bons résultats dans l'industrie de la confiserie. Le révolutionnaire system de division n'a pas besoin du nettoyage puisque, à la fin du travail, ils n'ont pas

des restes de pâte dans le tambour. La division s'effectue de la façon la plus naturelle, sans maltraiter ni comprimer la pâte, tout en obtenant une grande précision des différents morceaux calibrés. La sélection du poids s'effectue d'une façon continue,

au moyen d'un volant pratique et la valeur est affichée sur un index spécial. La hauteur réduite rend cette machine indiquée pour le chargement à main et pour le couplage avec élévateurs-renverseurs en présence de boulangeries basse de plafond.

Grâce à la bande transporteuse qu'elle est réglable en hauteur et qu'elle peut être fournie de deux longueurs différentes, la machine s'adapte à différentes exigences et peut être accouplée, avec de très bons résultats, à des autres nos machines comme bouleuses, allongeuses etc.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

- Tambour de morcellement en acier normalize chromé en épaisseur
- Piston d'aspiration en aluminium anticorrosion avec tête en plastique anti-adhérent
- La lubrification forcée avec recyclage et filtrage de l'huile permettent une consommation réduite de lubrifiant
- Trémie en acier inoxydable avec protection de sécurité
- Mobile sur roues et équipée d'un dispositif de blocage

SUR DEMANDE:

- Pulvérisateur avec réglage
- Trémie rilsanisée
- Tuile de arrondissement

SVL-CS 90 110 125 140 150 170 SVL-CS2 63 75

Spezzatrice volumetrica compatta • Volumetric divider
Diviseuse-peseuse volumetrique compacte
Kompakt volumetrische teigteilmaschine
Divisora-pesadora volumetrica compacta

Moderne volumetrische Schneidemaschine besonders für weiche Weizen-Roggenmischbrotteige geeignet, die auch in der Süßspeise-industrie hervorragende Ergebnisse erzielt hat. Das revolutionäre Abschneidensystem erfordert keine Reinigung, weil die Trommel am ende vom Produktionszyklus keine Teigreste hat. Das Abschneiden erfolgt ohne unnötige Belastung und Kompression des Teiges; gleichzeitig wird eine hohe Präzision des Gewichtes gewährleistet. Das Gewicht wird kontinuierlich durch ein handliches Steuerrad eingestellt und der entsprechende Wert auf einer Anzeige angegeben. Die reduzierte Höhe macht diese Maschine besonders für Verladung mit der Hand un Koppelung mit Hebekipper in Bäckereien mit niedrige Decke geeignet. Ein höhenverstellbares Förderband, in zwei verschiedenen Längen lieferbar, macht diese Maschine sehr vielseitige und eine Kombination mit anderen Maschinen (wie Rundwirken, Langwirken usw.) kann ebenso mühelos erfolgen.

TECHNISCHE DATEN:

- Abschneidetrommel aus verchromtem Normenstahl
- Absaugkolben aus Alu Korrosionbeständig mit Kopf aus Plastik Antianhaftend
- Druckschmierung mit Ölumlau und-Filtration Sehr niedriger Schmierölverbrauch
- Trichter aus Inox-Stahl mit Unfallschutz
- Fahrbar mit Sperre

AUF WUNSCH:

- Einstellbar mehlsprüher
- Teflonbeschichteter Trichter
- Vellstellbare rundwirkgang

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 altura reducida hace esta máquina particularmente adecuada a la carga manual y a la combinación con levantadores en presencia de techos bajos. 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:

- 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
- Tolva en acero inox con protección de seguridad
- Móvil sobre ruedas y provisto de un sistema de bloqueo

A PETICIÓN:

- Pulverizador mecánico desconectable-
- Tolva teflonada
- Teja heñidora regulable en la cinta transportadora

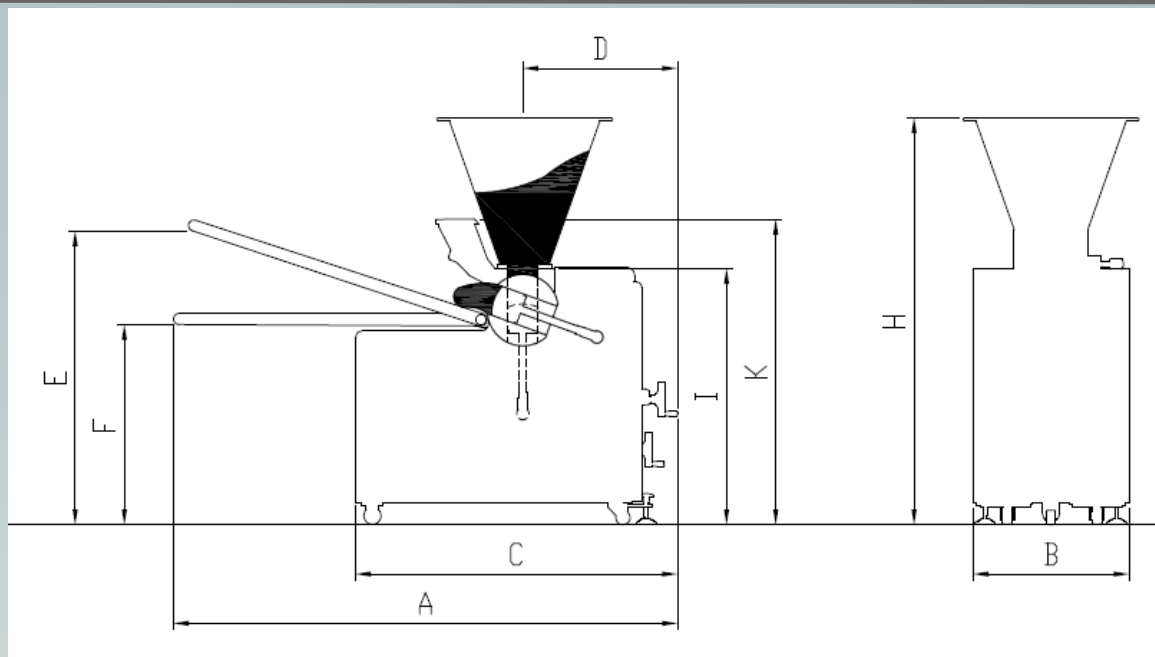
Modello Model Modèle Modell Modello	Pistoni Pistons Pistons Kolben Pistón	Pezzatura Sizes Morceaux Größe Dimensions (gr)	Produzione pezzi/ora Outputs pcs/hr Vitesse de travail pcs/h Produktion in der Stunde Stk/h Producción de piezas/hora	Peso Weight Poids Gewicht Peso (Kg.)	Potenza installata Installed power Puissance installée Installierte Leistung Potencia instalada (KW) (HP)
SVL-CS 90	1	50-500 *	960/2700	490	1,7 2,0
SVL-CS 110	1	80-800 *	960/2700	490	1,7 2,0
SVL-CS 125	1	100-1100 *	960/2700	490	1,7 2,0
SVL-CS 140	1	200-1350 *	960/2700	490	1,7 2,0
SVL-CS 150	1	250-1600 *	960/2700	490	1,7 2,0
SVL-CS 170	1	400-1800 *	960/2700	490	1,7 2,0
SVL-CS2 63	2	25-200 *	1920/5400	590	1,7 2,0
SVL-CS2 75	2	35-300 *	1920/5400	590	1,7 2,0

* Pesi indicativi soggetti a variazioni in base alla tipologia della pasta

* Approximates weights subjected to variations according to the kind of dough

SVL-CS 90 110 125 140 150 170 SVL-CS2 63 75

Spezzatrice volumetrica compatta • Volumetric divider
Diviseuse-peseuse volumetrique compacte
Kompakt volumetrische teigteilmaschine
Divisora-pesadora volumetrica compacta



(*) Macchine con trasportatore lungo + 10 cm. / Machines with long conveyor belt + 10 cm. / Machines avec tapis transporteur longue + 10 cm.

Maschinen mit langem Transportband + 10 cm. / Máquina con transportador largo + 10 cm.

Modello Model Modèle Modell Modello	Dimensioni macchina Sizes dimenisions Dimesions machine Abmessungen Maschine Medidas máquina (cm.)						Trasportatore lungo Long conveyor belt Bande trasport. Lounge Bandfördere lange Ausf. Transportador largo (cm.)		Trasportatore corto Short conveyor belt Bande trasport. courte Bandfördere kurze Ausf. Transportador corto (cm.)		Capacità tramoggia (kg) Hopper capacity (kg.) Capacité trémie (kg.) Trichterinhalt (kg.) Capacidad tolva (kg.) H (cm.) *							
	B	C	D	F	I	K	A	E	A	E	50	80	100	140	180	225	315	
SVL-CS 90	63	131	63	81	104	124	205	119	175	110	158	165	165	174	174	182	189	
SVL-CS 110	63	131	63	81	104	124	205	119	175	110	158	165	165	174	174	182	189	
SVL-CS 125	63	131	63	81	104	124	205	119	175	110	158	165	165	174	174	182	189	
SVL-CS 140	63	131	63	81	104	124	205	119	175	110	158	165	165	174	174	182	189	
SVL-CS 150	63	131	63	81	104	124	205	119	175	110	158	165	165	174	174	182	189	
SVL-CS 170	63	131	63	81	104	124	205	119	175	110	158	165	165	174	174	182	189	
SVL-CS2 63	63	131	63	81	104	124	205	119	175	110	158	165	165	174	174	182	189	
SVL-CS2 75	63	131	63	81	104	124	205	119	175	110	158	165	165	174	174	182	189	



Turri F.lli S.r.l.

Via A. De Gasperi, 1428

45023 Costa di Rovigo (RO) - Italy

TEL +39 0425 497075 | FAX +39 0425 497110 | turrisrl@turri-srl.com

www.turri-srl.com

