

CO
1600|V

ARROTONDATRICE CONICA A CANALI REGOLABILI
CONICAL ROUNDER WITH ADJUSTABLE CHANNELS
BOULEUSE CONIQUE AVEC CANAUX RÉGLABLES
KEGELRUNDWIRKER MIT REGULIERBAREN RINNEN
BOLEADORA CONICA CON CANALES REGULABLES



Ideale per arrotondare soprattutto paste molli e medie.

L'arrotondamento è ottenuto da un cono che ruotando fa rotolare la pasta lungo i canali ottenendo così pezzi di forma sferica.

La possibilità di regolare, attraverso i volantini, la distanza dei canali dal cono, permette di avere non solo la stessa precisione di forma da 30 gr. a 1600 gr., ma anche di calibrare la forza di arrotondamento. Infatti per ogni pezzatura è possibile ottenere pezzi più o meno stretti a seconda che i canali siano regolati rispettivamente più o meno vicini al cono.

La capacità di arrotondare una gamma così vasta di pezzature (30 - 1600 gr.) permette di fare con una sola macchina (con notevole risparmio di spesa) il lavoro di due coniche a canali fissi (l'una per le pezzature più piccole fino a 500 gr, l'altra per quelle più grandi fino a 1600 gr).

Può essere dotata di un sistema di ventilazione ad aria calda e fredda che permette, asciugando leggermente l'impasto in superficie, di lavorare bene anche le paste più umide.

È provvista di sfarinatore automatico.

I canali sono teflonati per facilitare lo scorrimento della pasta garantendo così ottima facilità di lavorazione.

Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio
- Cono in alluminio anticorrosione disponibile in diverse lavorazioni (righe fitte o rade, ruvido ecc.)
- Canali teflonati regolabili manualmente
- Trasmissione a cinghia
- Sfarinatore a spazzola con flusso regolabile
- Mobile su ruote piroettanti con sistema di bloccaggio

A richiesta:

- Cono teflonato
- Ventilazione con aria calda e fredda





Ideal for rounding both soft and medium doughs. The rounding is obtained by a rotating cone which rolls the dough along the channels to obtain the spherical shape.

The regulation of channels distance from the cone allows to obtain not only the same accuracy of form, from 30 gr. to 1600 gr., but also to calibrate the rounding force. In fact it's also possible, for each size, to obtain more or less tight pieces according to the distance setting between channels and cone.

The capacity of rounding such a wide range of sizes (30 gr to 1600 gr) enables this machine, with enormous saving, to replace two fixed conical rounders (one for smaller sizes up to 500 gr; the second for larger sizes up to 1600 gr). It can be fitted with a hot and cold air ventilation system which allows, with the slight drying of the surface, to work perfectly even the most humid doughs.

It's fitted with an automatic flour-duster.

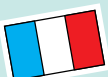
The channels are teflon-coated to facilitate the sliding of the dough granting the easiest operation.

Technical Features :

- Steel structure
- Anticorrosive aluminium cone available in different profiles (thick or rare lines, rough etc)
- Manually adjustable teflon-coated channels
- Belt drive
- Flour-duster with brush and adjustable flow rate
- Swiveling wheels with locking device

Optional extras :

- Teflon coated cone
- Hot and cold air ventilation



Idéale pour bouler surtout les pâtes molles et moyennes. Le boulage est obtenu au à l'aide d'un cône qui en tournant enroule la pâte le long des canaux obtenant ainsi des pâtons de forme sphérique. La possibilité de régler, par les petits volants, la distance des canaux du cône, permet non seulement d'avoir une grande précision pour des pâtons de 30 gr. à 1600 gr., mais aussi de calibrer la force d'enroulement. En effet pour chaque format il est possible d'obtenir des pâtons plus ou moins étroits selon si les canaux ont été réglés respectivement plus ou moins proches du cône. La possibilité d'enrouler une variété si vaste de pâtons (30 à 1600 gr.) permet de faire au moyen d'une seule machine (avec une forte réduction de frais) le travail de deux coniques à canaux fixes (une pour les formats plus petits jusqu'à 500 gr. et l'autre pour les plus grands jusqu'à 1600 gr.).

Elle peut être équipée d'un système de ventilation à air froid et chaud qui permet, un léger séchant la pâte en surface, de bien travailler même les pâtes les plus humides.

Elle est équipée de farineur automatique. Les canaux de teflonés pour faciliter le glissement de la pâte garantissant ainsi une utilisation facile.

Caractéristiques techniques:

- Structure en acier
- Cône en aluminium anti-corrosif (différentes modèles disponibles: à raies serrées ou espacées, rugueux ect)
- Canaux téflonés réglables manuellement
- Transmission par courroie
- Farineur à balai avec flux réglable
- Montée sur roues pivotantes équipées d'un dispositif de blocage

Sur demande:

- Cône téfloné
- Ventilateur avec air chaud et froid



Sie ist ideal zum Rundwirken von weichen und mittelweichen Teige. Das Rundwirken erfolgt mittels eines Kegels, der während des Drehens die Teigstücke entlang der Rinnen rundwirkt. Die Möglichkeit, den Abstand zwischen den Rinnen und dem Kegel mittels Handrädern regulieren zu können, garantiert nicht nur die gleichbleibende Formgenauigkeit von 30 bis 1600 Gramm, sondern auch die Kalibrierung der Rundwirkkraft. Für jede Teigstückgröße ist es möglich, mehr oder weniger feste Teigteile zu erhalten, abhängig von der Regulierung des Abstandes zwischen dem Kegel und der Rinnen. Die Fähigkeit, eine solche große Skala von Teigteilen (30 bis 1600 Gramm) rundwirken zu können, ermöglicht es mit einer einzigen Maschine und somit mit einer großen Kostenersparnis, die Arbeiten vornehmen zu können, für die andernfalls zwei verschiedene Kegelrundwirker mit festen Rinnen notwendig wären (eine Maschine für kleinere Teigteile bis zu 500 Gramm und eine für größere Teile bis zu 1600 Gramm).

Die Maschine kann mit einem Warm-und Kaltluftventilationssystem ausgerüstet werden, mit dem es möglich ist, die Teigoberflächen leicht anzutrocknen, um somit auch feuchtere Teige besser verarbeiten zu können.

Sie ist mit einem automatischen Mehlstreuer ausgerüstet. Die Rinnen sind teflonbeschichtet, um das Gleiten des Teiges zu vereinfachen und somit eine optimale Verarbeitung zu gewährleisten.

Technische Daten:

- Stahlgestell
- Kegel aus rostfreiem Aluminium (vorrätig in verschiedenen Ausführungen - mit mehr oder weniger engen Rillen, rau, usw)
- Teflonbeschichtete Rinnen, manuell regulierbar
- Riemenantrieb
- Bürstenmehlstreuer mit regulierbarem Fluß
- Fahrbar auf um sich selbst drehbaren Rädern mit Feststellern

Auf Wunsch:

- Teflonbeschichteter Kegel
- Warm- und Kaltluftventilator



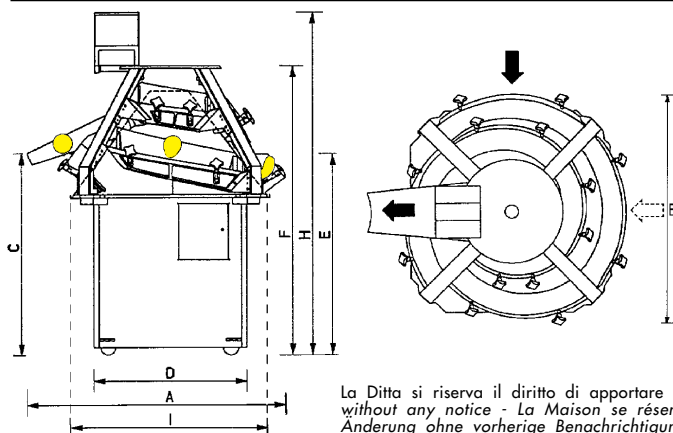
Canali teflonati regolabili manualmente
Manually adjustable teflon coated channels
Canaux teflonisés réglables manuellement
Teflonbeschichtete Rinnen, manuell regulierbar
Canales teflonados regulables manualmente



Es ideal para redondear sobre todo masas blandas y semiblandas. El redondeado se obtiene por medio de un cono que girando hace rodar la masa lo largo de los canales, obteniendo de esta manera, piezas de forma esférica. La posibilidad de regular, por medio de unos volantes, la distancia de los canales del cono, permite obtener no solamente la misma precisión de forma; que va de 30 gramos a 1600 gramos, sino también permite calibrar la fuerza de redondeado. De hecho, para cada peso, es posible obtener bolas más o menos anchas, dependiendo de que los canales estén regulados respectivamente más o menos cercanos al cono. La capacidad para redondear una gama tan amplia de pesos (30-1600 gramos) permite hacer con solamente una máquina (con considerable ahorro de gastos) el trabajo de dos boleadoras cónicas con canales fijos (una para los pesos pequeños, hasta 500 gr.; la otra para los más grandes, hasta 1600 gr.). Puede estar dotada de un sistema de ventilación con aire caliente o frío que permite secar ligeramente la superficie de la masa y de trabajar bien, incluso las pastas más hidratadas. Está provista de un harinador automático. Los canales están teflonados para facilitar el deslizamiento de la masa, garantizando de esta manera total facilidad de manejo.

Características técnicas:

- Estructura en Acero
 - Cono en Aluminio anticorrosivo (disponible también con distintas opciones: rayado ancho o estrecho, o áspero, etc.)
 - Canales teflonados regulables manualmente
 - Transmisión a correa
 - Harinador con cepillo de flujo regulable
 - Montada sobre ruedas pivotantes con sistema de bloqueo
- A petición:**
- Cono teflonado
 - Sistema de ventilación a aire caliente y frío



Modello Model Modèle Modell Modello	Produzione Production Production Produktion Producción	Pezzatura Sizes Pâtons Größe Tamaño	Lunghezza canali Channel length Longueur canaux Rinnenlänge Largura canales	Potenza installata Installed power Puissance installée Installierte Leistung Potencia instalada	Peso Weight Poids Gewicht Peso	
	(pcs/hr)	(gr)	(m)	(Kw)	(HP)	(kg)
CO 1600/V	2000	30-1600*	3,71	2,42	3,30	355

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

Dimensioni ingombro (cm)
Overall dimensions
Dimensions d'encombrement
Abmessungen
Dimensiones en el espacio

A	B	C	D	E	F	H	I
119	105	92	70	88	130	160	93

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 irgendetwelche Änderung ohne vorherige Benachrichtigung vornehmen - La Empresa se reserva el derecho de hacer modificaciones sin previo aviso



TURRI F.li 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-srl.com