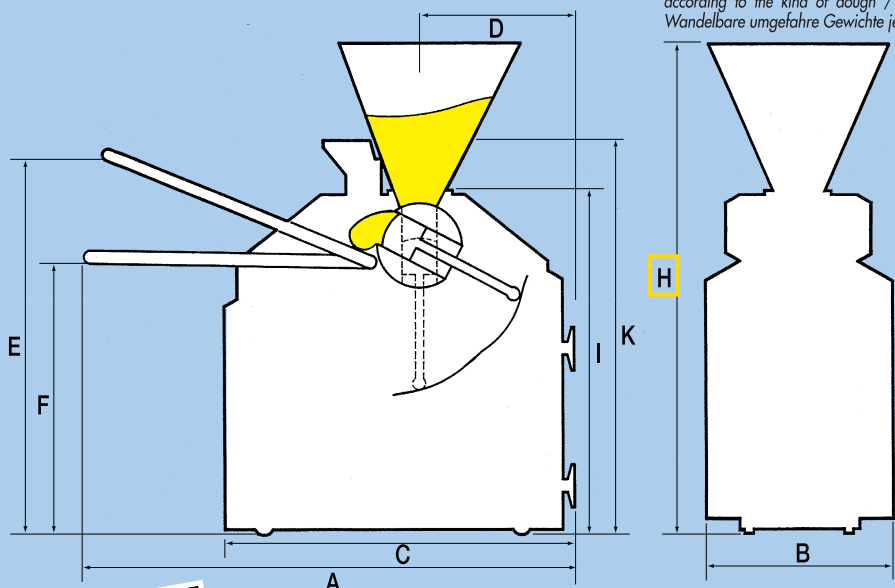


Modello Model Modèle Modell Modelo	Pistoni Pistons Morceaux Kolben Pistón	Pezzatura Sizes Morceaux Größe Dimensioni (gr)	Produzione pezzi/ora Outputs pcs/hr Vitesse de travail pcs/h Produktion in der Stunde Stk/h Producción de piezas/hora	Peso Weight Poids Gewicht Peso (kg)	Potenza installata Installed power Puissance installée Installierte Leistung Potencia instalada (KVV)	Dimensioni macchina Sizes machine Dimensions machine Abmessungen Maschine Medidas máquina (cm)	Trasportatore lungo Long conveyor belt Bande transport. longue Bandförderer lange Ausf. Transportador largo (cm)							Trasportatore corto Short conveyor belt Bande transport. courte Bandförderer kurze Ausf. Transportador corto (cm)			
							B	C	D	F	I	K	A	E	A	E	
SV 75	1	35-300*	900	2700	490	1,5	2,0	63	123	57	93	115	140	200	120	170	114
SV 90	1	50-500*	900	2700	490	1,5	2,0	63	123	57	93	115	140	200	120	170	114
SV 110	1	80-800*	900	2700	490	1,5	2,0	63	123	57	93	115	140	200	120	170	114
SV 125	1	100-1100*	900	2700	490	1,5	2,0	63	123	57	93	115	140	200	120	170	114
SV 140	1	200-1350*	900	2700	490	1,5	2,0	63	123	57	93	115	140	200	120	170	114
SV 150	1	250-1600*	900	2700	490	1,5	2,0	63	123	57	93	115	140	200	120	170	114
SV 170	1	400-1800*	900	2700	490	1,5	2,0	63	123	57	93	115	140	200	120	170	114
SV2 63	2	25-250*	1800	5400	490	1,5	2,0	63	123	57	93	115	140	200	120	170	114
SV2 75	2	35-350*	1800	5400	490	1,5	2,0	63	123	57	93	115	140	200	120	170	114
SV2 90	2	50-500*	1800	5400	590	2,2	3,0	73	123	57	93	115	140	200	120	170	114
SV2 110	2	80-800*	1800	5400	590	2,2	3,0	73	123	57	93	115	140	200	120	170	114

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



Modello Model Modèle Modell Modelo	Capacità tramoggia Hopper capacity Capacité trémie Trichtereinhalt Capacidad tolva							H (cm)
	50 Kg	80 Kg	100 Kg	140 Kg	180 Kg	225 Kg	315 Kg	
SV 75	166	176	176	185	185	193	200	H (cm)
SV 90	166	176	176	185	185	193	200	
SV 110	166	176	176	185	185	193	200	
SV 125	166	176	176	185	185	193	200	
SV 140	166	176	176	185	185	193	200	
SV 150	166	176	176	185	185	193	200	
SV 170	166	176	176	185	185	193	200	
SV2 63/2	166	176	176	185	185	193	200	
SV2 75/2	166	176	176	185	185	193	200	
SV2 90/2	166	176	176	185	185	193	200	
SV2 110/2	166	176	176	185	185	193	200	



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

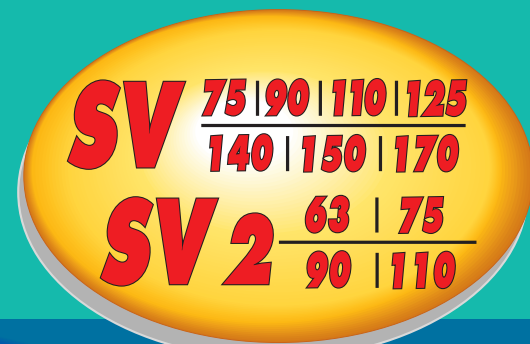
- Lubricación obligada con doble ciclo y filtración del aceite que permite consumos muy limitados de lubricantes
- Pulverizador mecánico desconectable, con regulación fin de la cantidad de harina
- Tolva en acero inox. con protección de seguridad
- Móvil sobre ruedas y provisto de un sistema de bloqueo
- 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 4,8 l. 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 irgendetwelche Änderung ohne vorherige Benachrichtigung vornehmen
La Empresa se reserva el derecho de hacer modificaciones sin previo aviso

© Pabbly Diffusion - STAMPA N.21



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



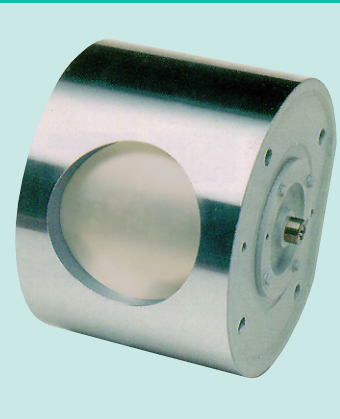
TURRI F.lli s.r.l. - Via A. DE GASPERI, 1428 - 45023 COSTA DI ROVIGO - ITALY
Tel. 0425/497075 - Fax 0425/497110 - E-mail: turrisrl@turri-srl.com - www.turri-srl.com

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





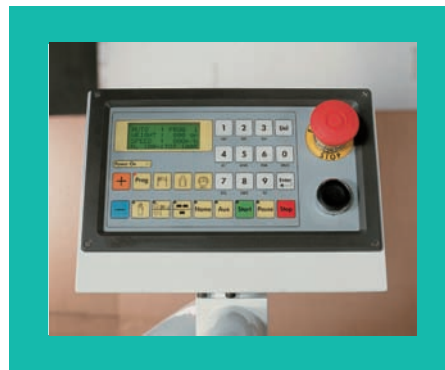
Elevata qualità dei materiali e precisione di lavorazione per il tamburo di spezzatura ed il pistone di aspirazione.

Top quality materials and working accuracy of the dividing drum and intake piston.

Grande qualité des matériaux et précision d'usinage pour le tambour de morcellement et le piston d'aspiration.

Abschneidetrommel und Ansaugkolben sind aus Materialien erster Qualität hergestellt und stellen das Ergebnis eines sorgfältigen Bearbeitungsverfahrens dar.

Óptima calidad de los materiales y precisión de elaboración del tambor de corte y del pistón de aspiración.



Quadro elettronico con n.50 programmi per: peso, velocità, pezzi.

Electronic control board with n.50 programs for: weight, speed, number of pieces.

Tableau électronique avec n.50 programmes pour: poids, vitesse et nombre des pièces.

Elektronisches Schalttafel mit 50 Programme für: Stückgröße, Geschwindigkeit und Stückzahl.

Cuadro electrónico con 50 programas: peso, velocidad, número de piezas.



Pasta espulsa sul nastro trasportatore dopo la spezzatura veloce e naturale.

Electronic control board with n.50 programs for: weight, speed, number of pieces.

Pâte expulsée sur la bande transporteuse après le morcellement rapide et naturel.

Der Teig wird nach schnellem Abschneiden auf das Förderband abgesetzt.

Masa expulsada por la cinta transportadora después de corte rápido y natural

Spezzatrice con tramoggia a pressione e pressio sul nastro.

Dividing machine with pressure hopper and pressure table on conveyor belt.

Diviseuse peseuse avec trémie à pression et table de pression sur le tapis de sortie.

Schneidmaschine mit Drucktrichter und Drucktisch auf Förderband.

Divisora con tolva a presión y teja heñidora sobre la cinta transportadora.



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 nella industria dolciaria.

Il rivoluzionario sistema di spezzatura non necessita di pulizia poiché 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.

La produzione è regolata con continuità da un minimo di 900 sino ad un massimo di 2700 pezzi/ora che la pone fra le spezzatrici a più elevata produttività.

Grazie al nastro trasportatore regolabile in altezza e disponibile in due diverse lunghezze, la macchina risulta particolarmente versatile ed facilmente combinabile con altre macchine quali arrotondatrici, filonatrici ecc.

- Intake piston in aluminium treated against corrosion with plastic anti-adhesive head
- Forced lubrication with oil re-circulation and filtration ensuring the lowest oil consumption
- Flour sifter with fine adjustment of flour released quantity. It can be disconnected.
- Stainless steel hopper with safety device
- Height adjustable conveyor belt
- Wheel mounted and equipped with locking system
- Low voltage control board

Optional extras :

- Electronic control board which memorizes for each of 50 programs : size, speed (adjusted through frequency regulator), number of pieces
- Motorized weight adjustment
- Piece counter with automatic stop device
- Conveyor belt with independent motor
- Teflon coated hopper
- Stainless steel dividing drum
- Adjustable rounding truck on motorized exit conveyor belt
- Pressure hopper to obtain scaling accuracy both with medium-hard dough (up to 4,8 lt. water per 10 kg. flour) and long risen dough.
- Stainless steel covers



Diviseuse peseuse volumétrique 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 débit est réglable en continu, d'un minimum de 900 pièces/heure à un maximum de 2700 pièces/heure; ceci la place parmi les machines à diviser la pâte à pain ayant la production des plus élevées.

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 :

- Structure en acier
- Tambour de morcellement en acier normalisé chromé en épaisseur
- Piston d'aspiration en aluminium anticorrosion avec tête en plastique antiadhérent
- La lubrification forcée avec recyclage et filtrage de l'huile permettent une consommation réduite de lubrifiant
- Pulvérisateur mécanique débranchable avec réglage fin de la quantité de farine
- Trémie en acier inoxydable avec protection de sécurité
- Bande transporteuse réglable en hauteur
- Mobile sur roues et équipée d'un dispositif de blocage
- Tableau de commandes à basse tension

Sur demande :

- Tableau électronique qui mémorise pour chaque des 50 programmes : poids, vitesse (réglée par variateur de fréquence) et nombre des pièces
- Réglage du poids motorisé
- Compte-pièces avec arrêt automatique de la machine
- Bande transporteuse avec motorisation indépendante
- Trémie rilsanisée
- Tambour de découpage en acier inoxydable
- Tuile de arrondissement sur le tapis de sortie motorisé
- Trémie à pression pour obtenir la précision du poids soit avec pâtes moyen-dures (jusqu'à 4,8 lt. d'eau pour 10 kg. de farine) ou très levées.
- Carters en acier inoxydables



Moderne volumetrische Schneidmaschine besonders für weiche Weizen-Roggenmischbrotteige geeignet, die auch in der Süßspeisenindustrie 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 Leistung ist kontinuierlich einstellbar und liegt zwischen einem Minimum von 900 und einem Maximum von 2700 Stück pro Stunde. Diese Leistung macht unsere Schneidmaschine zu einer der produktionsstärksten Anlage.

Ein höhenverstellbares Förderband, in zwei verschiedenen Längen lieferbar, macht diese Maschine sehr vielseitig und eine Kombination mit anderen Maschinen (wie Rundwirkern, Langwirkern usw.) kann ebenso mühelos erfolgen.

Technische Daten :

- Stahlrahmen
- Abschneidetrommel aus verchromtem Normenstahl
- Absaugkolben aus Alu Korrosionsbeständig mit Kopf aus Plastik Antianhaftend
- Druckschmierung mit Ölumlau und-Filtration
- Sehr niedriger Schmierölverbrauch
- Mechanischer Mehlsprüher, ausschaltbar. Mit feine Regulierung von Mehlmenge.
- Trichter aus Inox-Stahl mit Unfallschutz
- Höhenverstellbares Förderband
- Fahrbar mit Sperre
- Niederspannungsschalttafel

Auf Wunsch :

- Elektronisches Schalttafel, die für jeder von 50 Programme memoriert : Stückgröße, Geschwindigkeit (Regulierung durch Frequenzumrichter) und Stückzahl
- Motorisierte Gewichtsregulierung
- Stückzähler mit Selbsthaltevorrichtung
- Förderband, von einem unabhängigen Motor angetrieben
- Teflonbeschichteter Trichter
- Abscheidetrommel aus rostfreier Stahl
- Rundwirkgang, komplett mit motorisiertem Förderband
- Drucktrichter um Präzision auch mit Mittelhart Teige zu erhalten (bis zu 4,8 lt. Wasser auf 10 kg. Mehl) oder sehr aufgegangen.
- Rostfreier Stahl Deckel



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.

Output can be continually controlled and adjusted from 900 min. to 2700 pcs/hr max., which places such dividing machine among the most efficient ones.

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 rounder, moulders etc.

Technical features :

- Steel body
- Chromium-plated steel dividing drum