

Turri

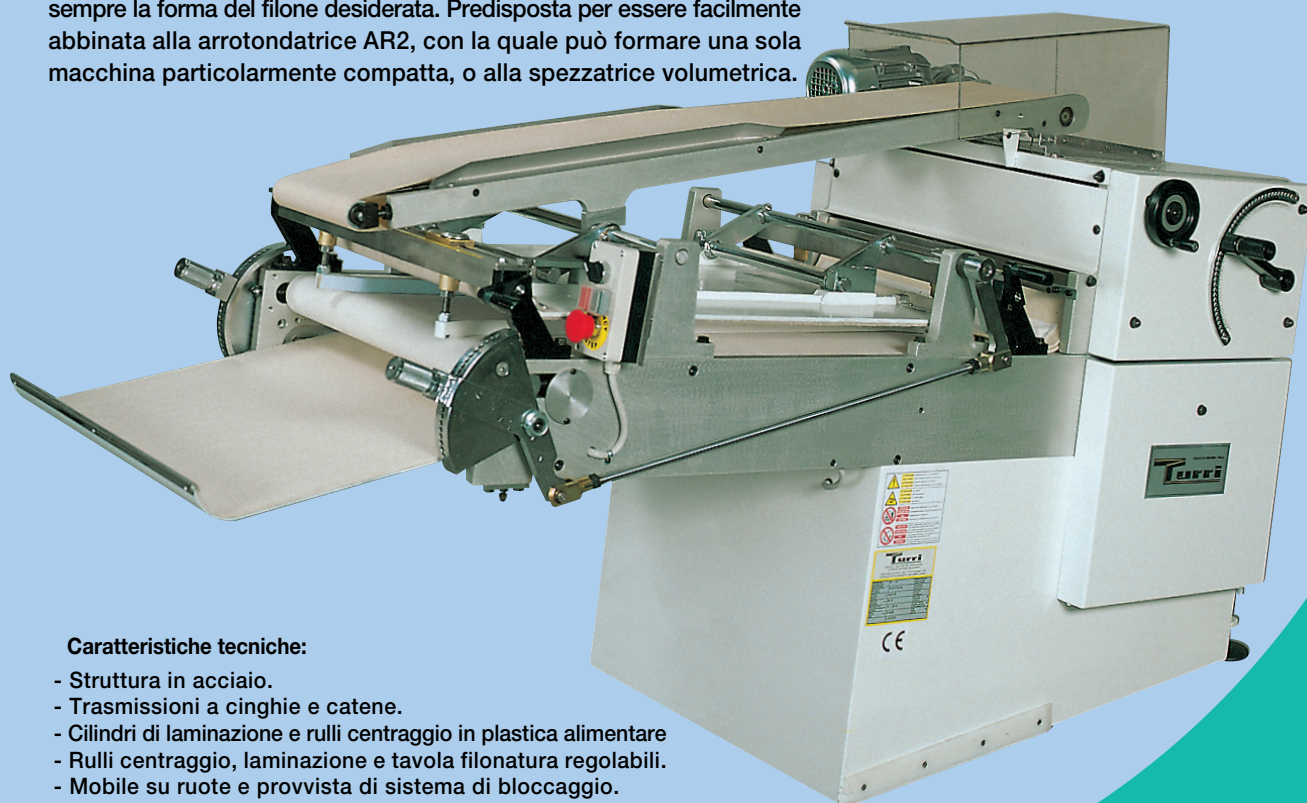
IMPIANTI E MACCHINE PER PANIFICAZIONE
AUTOMATIC MACHINES FOR BAKERIES

FP

FILONATRICE LONG LOAF MOULDER ALLONGEUSE LANGWIRKER FORMADORA DE BARRAS



Filonatrice assai versatile e compatta. Può produrre filoni da un minimo di 50 gr. fino ad un massimo di 1500 gr. Due cilindri regolabili, posti prima dei cilindri di laminazione, centrano la pasta per la laminazione assicurando così filoni di forma e dimensione costanti. I cilindri di schiacciamento regolabili permettono di ottenere la laminazione desiderata. Un tappeto pesante, posto dopo i cilindri di laminazione, dà alla pastella un primo avvolgimento di preparazione per la filonatura fatta dalla tavola filonatrice. Grazie ai comandi frontali, la regolazione della tavola di filonatura può essere comodamente fatta dalla posizione di uscita del prodotto con notevoli risparmi di tempo. La tavola di filonatura, facilmente intercambiabile, è disponibile piana, concava e convessa così da ottenere sempre la forma del filone desiderata. Predisposta per essere facilmente abbinata alla arrotondatrice AR2, con la quale può formare una sola macchina particolarmente compatta, o alla spezzatrice volumetrica.



Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio.
- Trasmissioni a cinghie e catene.
- Cilindri di laminazione e rulli centraggio in plastica alimentare
- Rulli centraggio, laminazione e tavola filonatura regolabili.
- Mobile su ruote e provvista di sistema di bloccaggio.

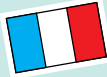




This moulder is highly versatile and compact. It can produce long loaves starting from a minimum of 50 gr. and up to 1500 gr. maximum. Two adjustable cylinders, positioned before the lamination cylinders, centre the dough to ensure that all loaves have the same constant shape. The adjustable pressing cylinders allow to obtain the desired lamination at all times. A heavy cloth positioned after the lamination cylinders, gives the dough a first preparing rolling for the loafing executed by the loafing table of the moulder. The regulation of the loafing table is achieved by the front control-panel, easily reachable from the product exit position, which means great time saving. The moulding table is easily exchangeable and available in the flat, concave and convex version to provide the desired shape at all times. Designed to be easily combined with the AR2 rounder, to make-up an all in one compact machine, it can also be joined with the volumetric divider.

Technical features:

- Steel structure
- Belt and gear-drive
- Laminating cylinders and centring rollers in food plastic materials
- Adjustable loafing table, centring and laminating rollers
- Wheelmounted and equipped with locking device



Façonneuse très universelle et compacte. Elle peut produire des baguettes à partir d'un minimum de 50 gr. jusqu'à un maximum de 1500 gr. Deux cylindres réglables, placés devant les cylindres de laminages, centrent la pâte assurant ainsi des baguettes de forme et de dimension constantes. Les cylindres d'écrasement réglables permettent d'obtenir toujours le laminage désiré. Un tapis lourd, posé après les cylindres de laminage, donne à la pâte un premier enroulement de préparation pour l'allongement fait par la table façonneuse. Grâce aux commandes frontales le réglage de la table façonneuse peut être très bien fait de la position de sortie du produit avec une grande économie de temps. La table façonneuse, facilement interchangeable, est disponible dans la version plate, concave et convexe de manière à obtenir toujours la forme de baguette désirée. Prévue pour être facilement accouplée à la bouleuse AR2 avec laquelle elle peut former une seule machine extrêmement compacte ou à la diviseuse volumétrique.

Caractéristiques techniques:

- Structure en acier
- Transmissions à courroies et chaînes
- Cylindres de laminages et rouleaux centrage en plastique alimentaire
- Rouleaux centrage, laminage et table façonneuse réglables
- Montée sur roues et équipée de dispositif de blocage



Der Langwirker ist eine sehr vielseitige und kompakte Maschine. Er ist in der Lage, langgewirkte Teigteile von min.50 bis max. 1500 Gramm anzufertigen. Zwei regulierbare Walzen, die sich vor den Walzylindern befinden, zentrieren den Teig und garantieren damit, dass die Form und Größe der langgewirkten Teigteile konstant bleibt. Die regulierbaren Presswalzen ermöglichen es, immer die gewünschte Walzung zu erhalten. Ein schwerer Teppich, der sich vor den Walzylindern befindet, gibt dem Teig eine erste Wicklung, und bereitet ihn somit für die Langwirkung, die auf dem Langwirkertisch stattfindet, vor. Dank der frontalen Schaltung kann die Regulierung des Langwirkertisches auf einfache Weise von der Position der Produktausgabe aus mit bedeutender Zeiteinsparung vorgenommen werden. Der leicht auswechselbare Langwirkertisch ist in flacher, konkaver und konvexer Form lieferbar, so dass immer die gewünschte Form des langgewirkten Teigstückes erhalten werden kann. Der Langwirker ist so ausgerüstet, dass er auf einfache Weise mit dem Rundwirker AR2 kombiniert werden kann, mit der er eine einheitliche, besonders kompakte, Maschine bildet; er kann ausserdem mit dem volumetrischen Teigteilern kombiniert werden.

Technische Daten:

- Stahlgestell
- Riemen- und Kettenantrieb
- Walzylinder und Zentrierende Walzen aus Kunststoff für Lebensmittel
- Zentrierende Walzen, Walzwerk und Langwirkertisch sind regulierbar
- Fahrbar auf Rädern und mit Feststellern ausgerüstet



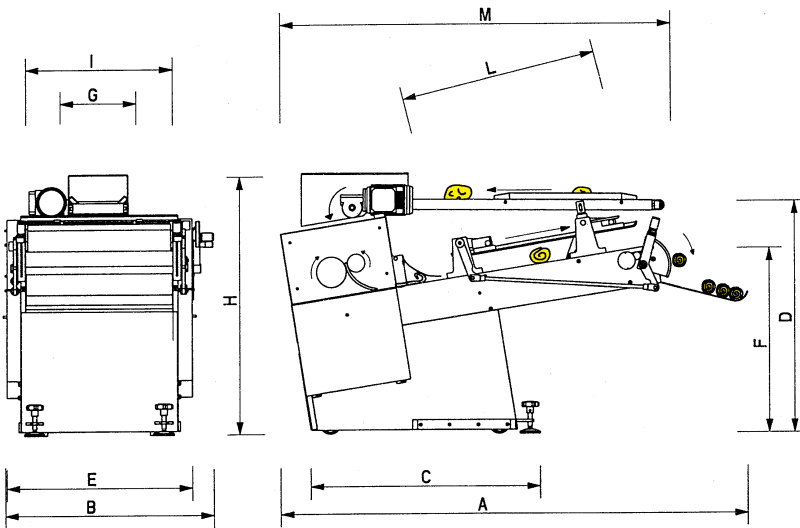
Cilindri di laminazione e rulli centraggio in plastica alimentare
Laminating cylinders and centring rollers in food plastic materials
Cylindres de laminages et rouleaux centrage en plastique alimentaire
Walzylinder und Zentrierende Walzen aus Kunststoff für Lebensmittel
Cilindros de laminado y rodillos de centrado de plástico alimentar



Formadora de barras muy versátil y compacta. Puede producir barras de un mínimo de 50 gramos, hasta un máximo de 1.500 gramos. Dos cilindros regulables colocados antes de los cilindros de laminación, centran la pasta, asegurando che esta manera, barras de forma y deminsiones constantes. Los cilindros de aplastado regulables permiten obtener siempre un laminado deseado. Un tapete pesado situado después de los cilindros de laminación, da a la pasta una primera envoltura de preparación para el barrado hecho desde la mesa barradora. Gracias a los mandos frontales la regulación de la mesa de la formadora de barras puede ser comodamente hecha en la posición de salida del producto con notables ahorros de tiempo. La mesa de la formadora de barras, facilmente intercambiable está disponible en forma plana, cóncava y convexa, para obtener siempre la forme de la barra deseada. Predispuesta para ser facilmente acoplada a la boleadora AR2, con la cual puede formar una sola máquina especialmente compacta, o con la cortadora volumétrica.

Características técnicas:

- Estructura en acero
- Transmisión por correas y cadenas
- Cilindros de laminado y rodillos de centrado de plástico alimentar
- Rodillos de centrado, laminado y mesa de la barradora regulables
- Montada sobre ruedas y provista de un sistema de bloqueo



Modello Model Modèle Modell Modelo	Cilindri Cylinders Cylinders Zylinder Cilindros	Pezatura Sizes Morceaux Größe Dimensions	Produzione Production Production Produktion Producción	Potenza installata Installed power Puissance installée Installierte Leistung Potencia instalada
		(gr)	(pcs/hr)	(KW) (HP)
FP	2	50 - 1500*	2000	0.75 + 0.15 1.0 + 0.2

* Pesì 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 umgefahre Gewichte je nach Teigtyp
Peso indicativo sujeto a variaciones según la tipología de la masa.

Peso Weight Poids Gewicht Peso	Dimensioni d'ingombro Overall dimensions Dimensions d'encombrement Abmessungen Dimensiones en el espacio (cm)										
(kg)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	L	M
245	185	82	92	91	73	73	26	103	58	75	155

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.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



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