



IMPIANTI E MACCHINE PER PANIFICAZIONE
AUTOMATIC MACHINES FOR BAKERIES



GRUPPO AUTOMATICO
AUTOMATIC ROLL MOULDING MACHINE
GROUPE AUTOMATIQUE POUR PAIN EN ROULE
AUTOMATISCHE BRÖTCHENFORMMASCHINE
GRUPO AUTOMATICO PARA PANECILLOS



Il gruppo automatico permette di effettuare in modo completamente automatico un ciclo di lavorazione costituito da spezzatura e formatura. È costituito da una spezzatrice a coltelli, da una prima formatrice fissa e da una seconda formatrice orientabile che consente l'esecuzione delle diverse formature. La seconda formatrice, staccabile, può essere utilizzata come macchina indipendente. Un pratico nastro trasportatore avvia la pasta alla spezzatura, che avviene nel modo più naturale, senza maltrattare l'impasto.

La possibilità di scegliere in modo indipendente il peso e la dimensione della pezzatura permette di soddisfare le più svariate esigenze. La macchina disponibile nella versione G1/250 che produce pezzature da 30 a 250 gr. e nella versione G1/400 che produce pezzature da 45 a 400 gr. L'alta produttività di entrambi i modelli, fino a 80 pezzi al minuto, permette di ottenere un notevole risparmio di tempo nelle lavorazioni.



Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio
- Motorizzazioni indipendenti per la spezzatura e per ciascuna delle due formatrici
- Spezzatrice dotata di variatore di velocità
- Formatrice staccata a due velocità
- Trasmissione a cinghia
- Coltelli in acciaio inox, rulli in acciaio inox e cromati a spessore
- Nastro trasportatore di caricamento con capacità di 10 kg.
- Mobile su ruote e provvista di sistema di bloccaggio
- Quadro comandi a bassa tensione





Designed to carry out a totally automatic dividing and moulding cycle. It consists of : blade dividing machine, fixed moulding machine and adjustable moulding machine. The latter enables the production of all different shapes of bread and can be used independently as it is detachable. A practical conveyor belt carries the dough to be divided and a simple dividing system delicately divides it without mistreating. The loaf weight and size can be selected according to specific requirements. Type G1/250 makes loaves from 30 to 250 grams; type G1/400 makes loaves from 45 to 400 grams. Their high efficiency (up to 80 pcs/min) helps you to save much time out of whole process.

Technical features :

- Steel body
- Independent motor for the dividing machine and for each moulding machine
- Dividing machine equipped with speed motor
- Two-speed detached moulding machine
- Belt drive
- Stainless steel blades; stainless steel, chromium-plated rollers
- Loading conveyor belt (kg.10 capacity)
- The machine is wheelmounted and equipped with a locking device
- Low voltage control board



Le groupe permet d'effectuer, d'une façon entièrement automatique, un cycle de travail constitué par le découpage en morceaux et le moulage. Il est constitué par une machine à couper la pâte à couteaux, par une première mouleuse fixe et par une deuxième mouleuse orientable qui permet d'exécuter les divers moulages. La deuxième mouleuse, détachable, peut être utilisée comme une machine indépendante. Un tapis roulant transporte la pâte vers le découpage en morceaux calibrés, qui s'effectue d'une façon la plus naturelle possible, sans maltraiter la pâte. La possibilité de choisir le poids et la dimension du morceau, d'une façon indépendante, permet de satisfaire les exigences les plus variées. La machine est disponible dans la version G1/250 qui produit des morceaux de pâte de 30 à 250 gr. e dans la version G1/400 qui produit des morceaux de pâte de 45 à 400 gr. La productivité élevée de nos deux modèles, jusqu'à 80 pièces à la minute, permet d'obtenir une économie de temps importante des préparations.

Caractéristiques techniques :

- Structure en acier
- Motorisation indépendantes pour le découpage en morceaux calibrés et pour chacune des deux mouleuses
- Machine à couper la pâte équipée d'un variateur de vitesse
- Transmission par courroie
- Couteaux en acier inox, rouleaux en acier inox et chromés en épaisseur
- Tapis roulant de chargement de kg.10 de capacité
- Mobile sur roues et équipée de dispositif de blocage
- Tableau de commandes à basse tension



Dieser Automat ermöglicht einen vollautomatischen Arbeitszyklus, bei dem sowohl das Abstechen, als auch das Formen erfolgt. Er besteht aus einer Messerschneidmaschine, einer festen und einer beweglichen Formmaschine, mit der die verschiedenen Formen hergestellt werden können. Die bewegliche Formmaschine kann ausgliedert und als unabhängige Maschine verwendet werden. Ein Förderband transportiert den Teig ohne unnötige Belastungen zur Schneidvorrichtung, wobei das Gewicht und die Größe des Stückes individuell bestimmt werden können. Der Automat ist in den Ausführungen G1/250 für Stücke von 30 bis 250 g und G1/400 für Stücke von 45 bis 400 g lieferbar; beide Modelle haben eine hohe Leistung von 80 Stücke pro Minute und ermöglichen eine erhebliche Zeiteinsparung während der Herstellung.

Technische Daten :

- Stahlgestell
- Antrieb über unabhängige Motoren, jeweils für das Schneiden und beide Formmaschinen
- Schneidmaschine mit Geschwindigkeitsregler
- Formmaschine mit zwei Geschwindigkeitsstufen, unabhängig
- Riemenantrieb
- Rostfreie Edelstahlmesser; rostfreie Edelstahlrollen, oberflächenverchromt
- Beschickungsforderrand mit einer Kapazität von 10 kg.
- Fahrbar auf Rädern, mit einem Feststellsystem ausgestattet.



El grupo permite efectuar en modo completamente automático un ciclo de trabajo constituido por despeda-



Formatrice orientabile che può essere utilizzata anche come macchina indipendente. Adjustable molding machine. It can also be used independently. Mouleuse orientable pouvant être utilisée même comme machine indépendante. Schwerkbare Formmaschine, die auch als unabhängige Maschine eingesetzt werden kann. Formadora orientable que puede ser utilizada también como máquina independiente.

zadura y moldeadura. Está costuido por una despedazadura con cuchillos, por una primera moldeadora fija y una segunda orientable que permite realizar diversos moldes. La segunda moldeadora, extraíble, puede utilizarse como máquina independiente. Una práctica cinta transportadora leva la pasta a la despedazadora y esto sucede en el modo más natural sin que el empaste sea maltratado. La posibilidad de elegir independientemente el peso y la dimensiones de los trozos puede satisfacer las más variadas exigencias. La máquina es disponible en la versión G1/250 que produce trozos de 30 a 250 gramos, y la versión G1/400 que produce trozos, de 45 a 400 gramos. La alta productividad de ambos modelos, hasta los 80 trozos al minuto, permite obtener un notable ahorro de tiempo en el trabajo.

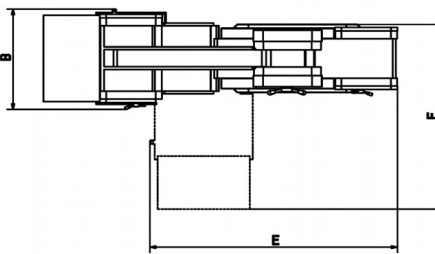
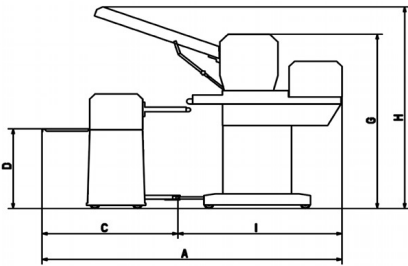
Características técnicas :

- Estructura en acero
- Motorización independiente para la despedazadora y para las dos moldeadoras
- Despedazadora dotada de variador de velocidad
- Moldeadora extraíble de dos velocidades
- Transmisión a correas
- Cuchillos en acero inox; rodillos de acero inox y cromados a espesor
- Cinta transportadora de carga con capacidad de 10 kg
- Móvil sobre ruedas y provisto de un sistema de bloqueo

La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche senza alcun preavviso
La Empresa se reserva el derecho de hacer modificaciones sin previo aviso

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



Dimensioni ingombro (cm)
Overall dimension
Dimensions d'encombrement
Ausenmasse
Dimensiones en el espacio

A	B	C	D	E
254	77	115	72	177
F	G	H	I	
141	158	182	139	

Modello Model Modèle Modell Modelo	Pezzatura Sizes Morceaux Grösse Dimensions	Potenza installata Installed power Puissance installée Installierte Leistung Potencia instalada	Peso Weight Poids Gewicht Peso
	(gr)	(Kw)	(kg)
G1 400	45 / 400 *	0,55 + 0,75 + 0,75	317 + 150
G1 250	30 / 250 *	0,55 + 0,55 + 0,75	305 + 150

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

grafica e stampa europa print rovingo ristampa n. 19



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

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