

GRAVI LINE

NO-STRESS

Linea universale · Universal line · Ligne universelle
Universalbrotanlage · Línea universal · Универсальная линия



La tecnologia No-Stress di tutti i suoi componenti permette di produrre, in modo artigianale come fatti a mano, una vasta gamma di prodotti quali: ciabatte, pani tondi, filoni, ecc. I prodotti risultano sempre naturali, ben alveolati e di alta qualità senza dover ricorrere ad additivi chimici.

Cuore della linea è la spezzatrice Gravi-Flux che con le sue celle di carico ad alta sensibilità assicura una elevata precisione di peso. Grazie alla laminazione a rulli battenti ed il taglio a ghigliottina, la pasta è priva di tensioni e può essere subito arrotondata e persino filonata senza dover ricorrere a costose ed ingombranti celle di riposo intermedio.

L'elevatissimo grado di automazione permette che un solo operatore sia sufficiente per tutta la linea, garantendo così un rapido ritorno dell'investimento.

Il prodotto finito arriva sempre all'uscita dell'ultima macchina, qualunque sia la forma che si vuole ottenere (rettangolare, tondo o filone), consentendo così una efficiente organizzazione del laboratorio.

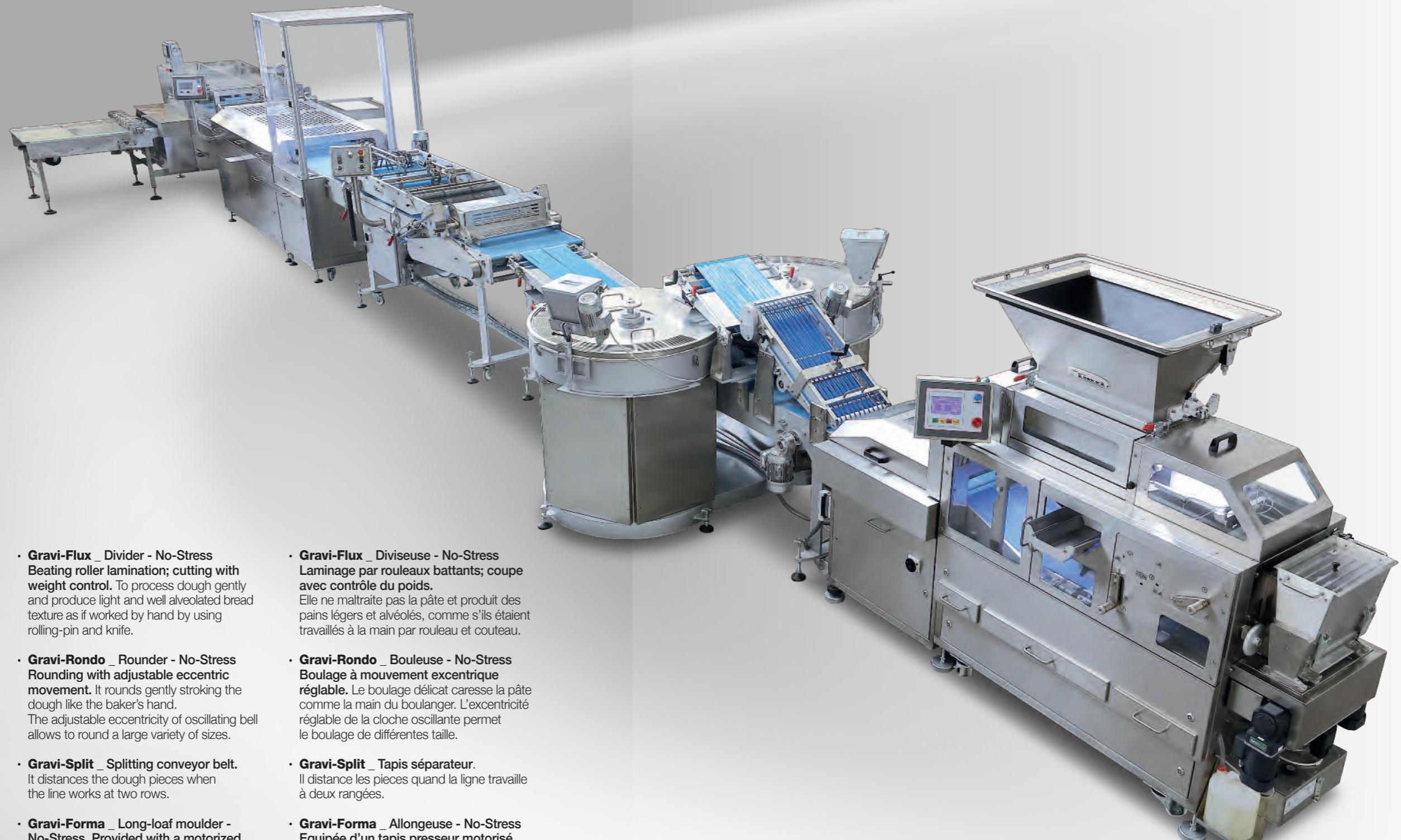
The No-Stress technology of all machineries makes it possible to produce a wide variety of handcraft products exactly as if they were handmade such as ciabatte, round breads, long loaves, etc. Natural, well-alveolated and high quality products are always obtained without using chemical additives.

The heart of the production line is Gravi-Flux divider that with its high accuracy weighing cells ensure high-precision in the weight. Thanks to beating roller lamination and the guillotine cutting, the stressless dough is ready to be directly rounded and even moulded with no need of expensive and bulky intermediate proofers.

Due to its high automation level, the whole production line can be operated by one single operator, thus ensuring a rapid return on investment.

The finished product is always delivered at the end of the production line, whatever the desired form is (rectangular, round, long loaves) to meet the requirements of an efficient organization of the bakery.

La technologie No-Stress de l'ensemble des composants permet de produire, selon des modalités artisanales, comme s'ils étaient travaillés à la main, une vaste gamme de produits comme: ciabatte, pains ronds, baguettes, etc. Les produits sont toujours naturels, bien alvéolés et de haute qualité, sans l'emploi d'adjutants chimiques. Le cœur de la ligne est la diviseuse Gravi-Flux qui, avec ses cellules de pesée à haute sensibilité assure une précision élevée du poids. Grâce au laminage à rouleaux battants et à la coupe à la guillotine, la pâte est dépourvue de tensions et elle peut être immédiatement arrondie et même allongé, sans qu'il soit nécessaire d'utiliser de coûteuses et encombrantes chambres de repos intermédiaires. Grâce au haut niveau d'automatisation, l'ensemble de la ligne peut être supervisé par un unique opérateur, ce qui garantit un retour rapide sur investissement. Le produit fini arrive toujours à la sortie de la dernière machine, quelle que soit la forme que l'on désire obtenir (rectangle, boule ou baguette), ce qui permet d'organiser efficacement le laboratoire de production.



• Gravi-Flux _ Spezzatrice - No-Stress
Laminazione a rulli battenti; taglio con controllo peso. Non maltratta l'impasto e produce pani leggeri ed alveolati come lavorati a mano con mattarello e coltello.

• Gravi-Rondo _ Arrotondatrice - No Stress
Arrotondamento a moto eccentrico regolabile. Arrotonda accarezzando l'impasto come la mano del panettiere. L'eccentricità regolabile della campana oscillante permette di arrotondare una grande varietà di pezzature.

• Gravi-Split _ Nastro divisore.
Distanzia i pezzi quando si lavora a due vie.

• Gravi-Forma _ Filonatore - No-Stress
Dotato di nastro pressoio motorizzato. Allunga la pasta dolcemente senza danneggiare le fibre.

• Gravi-Centra _ Centratore ottico.
Centra ed allinea i pezzi per il successivo integliamento.

• Gravi-Integlia _ Integliatore automatico.
Per teglie di larghezza 800 mm e diverse lunghezze. Dotato di rullo motorizzato per i filoni/baguette.

• Gravi-Flux _ Divider - No-Stress
Beating roller lamination; cutting with weight control. To process dough gently and produce light and well alveolated bread texture as if worked by hand by using rolling-pin and knife.

• Gravi-Rondo _ Rounder - No-Stress
Rounding with adjustable eccentric movement. It rounds gently stroking the dough like the baker's hand. The adjustable eccentricity of oscillating bell allows to round a large variety of sizes.

• Gravi-Split _ Splitting conveyor belt.
It distances the dough pieces when the line works at two rows.

• Gravi-Forma _ Long-loaf moulder - No-Stress. Provided with a motorized loaf moulding table. It gently lengthens dough without damaging its texture.

• Gravi-Centra _ Optical centering device.
It centers and aligns dough pieces for subsequent panning.

• Gravi-Integlia _ Automatic panning system. Suitable for pans width 800 mm and different lengths. Equipped with motorized roller for loaves/baguettes.

• Gravi-Flux _ Diviseuse - No-Stress
Laminage par rouleaux battants; coupe avec contrôle du poids.
Elle ne maltraite pas la pâte et produit des pains légers et alvéolés, comme s'ils étaient travaillés à la main par rouleau et couteau.

• Gravi-Rondo _ Bouleuse - No-Stress
Boulage à mouvement excentrique réglable. Le boulage délicat caresse la pâte comme la main du boulanger. L'excentricité réglable de la cloche oscillante permet le boulage de différentes tailles.

• Gravi-Split _ Tapis séparateur.
Il distance les pièces quand la ligne travaille à deux rangées.

• Gravi-Forma _ Allongeuse - No-Stress
Equipée d'un tapis presseur motorisé.
Elle allonge la pâte délicatement sans endommager les fibres.

• Gravi-Centra _ Dispositif de centrage optique. Il centre et aligne les pièces pour le suivant déposé dans la plaque.

• Gravi-Integlia _ Machine de dépose automatique. Pour plaques largeur 800 mm et plusieurs longueurs. Equipée d'un rouleau motorisé pour pains allongés/baguettes.

Sämtliche Maschinenkomponenten mit **No-Stress**-Technologie, so können Sie verschiedene Brotsorten, wie Ciabatta, runde und lange Brote usw., wie von Hand bearbeiten. Ohne Verwendung von chemischen Zusatzmitteln erhalten Sie natürlich-bekömmliche und luftig-leichte Brote von hoher Qualität. Herz der Brotanlage ist der Gravi-Flux Teigteiler, mit seinen Hochpräzisions-Wägezellen wird das Gewicht präzise eingehalten. Das Walzsystem mit Klopffrollen und die Schneideguillotine verarbeiten den Teig schonend und völlig spannungsfrei, er kann anschließend sofort rund oder lang gewirkt werden, die vorherige Teigruhe in teuren und platzraubenden Zwischenzellen entfällt.

Der hohe Automationsgrad ermöglicht die Einmannbedienung der gesamten Anlage, dadurch werden die Anschaffungskosten sehr schnell amortisiert. Fertige Brote jeder Form (eckig, rund, lang) werden immer aus der letzten Maschine der Anlage abgesetzt, so können Sie Ihre Backstube effizient organisieren.

La tecnología **No-Stress** de todos los componentes de la línea permite producir una amplia gama de productos de manera artesanal, como si fueran hechos a mano. Estos productos son: chapatas, panes redondos, barras, etc. Los productos son siempre naturales, con buen alveolado y de alta calidad, sin tener que utilizar aditivos químicos. El corazón de la línea es la divisor Gravi-Flux que con sus células de carga de alta sensibilidad garantiza una elevada precisión del peso. Gracias a la laminación con rodillos prensadores y al corte con guillotina, la masa es priva de tenacidad y puede ser elaborada enseguida en las estaciones de boleado y de formación de barras sin tener que utilizar costosas y voluminosas celdas de reposo intermedio. Es suficiente el trabajo de un solo operador para manejar la línea gracias al elevado nivel de automatización lo cual garantiza un retorno rápido de la inversión. El producto acabado llega siempre a la salida de la última máquina, cualquiera sea la forma que se desea obtener (rectangular, redonda o barras), facilitando la organización más eficiente del laboratorio.

Tecnología **No-Stress** во всех своих деталях позволяет выпекать в традиционном стиле, "как вручную", широкий спектр хлебобулочных изделий: чабатты, круглый хлеб, батоны и т.п. Изделия получаются качественными, натуральными, воздушными без использования химических добавок. Сердце линии - тестоделитель Gravi-Flux, который благодаря своим высокочувствительным загрузочным ячейкам обеспечивает высокую массовую точность. Качающиеся раскатывающие ролики и отрезная гильотина создают тестовые заготовки свободные от напряжений, которые могут сразу же округляться и даже передаваться на окончательную формовку без необходимости использования дорогостоящих и громоздких ячеек промежуточной выдержки. Благодаря высочайшей степени автоматизации для работы всей линии достаточно лишь одного оператора, что ведет к быстрой окупаемости капитальныхложений. Готовые изделия всегда передаются на выход последней машины, независимо от их формы (прямоугольная, круглая или батон), а значит, работа в пекарне может быть организована наиболее эффективным образом.

- **Gravi-Flux** _ Teigteiler - No-Stress
Klopfflossen-Walzsystem und Schneidstation mit Gewichtskontrolle.
Besonders teigschonend für leichte und poröse, wie von Hand mit Wellholz und Messer verarbeitete Brote.
- **Gravi-Rondo** _ Rundwirker - No-Stress
Rundwirker mit einstellbarer exzentrischer Bewegung.
Der Rundwirker ist teigschonend, wie die Bäckerhand. Das exzentrische System der Wirkglocke ist verstellbar und ermöglicht das Rundwirken verschieden großer Teiglinge.
- **Gravi-Split** _ Trennbänder.
Bei zweireihiger Arbeitsweise wird der Teig in zwei Teigstränge geteilt.
- **Gravi-Forma** _ Langwirker - No-Stress
Mit motorisiertem Walzbänder.
Der Teig wird schonend langerrollt ohne die Fasern zu zerstören.
- **Gravi-Centra** _ Optische Zentrierstation.
Die Teiglinge werden zentriert und aneinandergerieft bevor sie auf Bleche abgesetzt werden.
- **Gravi-Integlia** _ Automatische Absetzvorrichtung.
Für 800 mm breite und verschiedene lange Bleche. Mit motorisierter Walze für lange Produkte/Baguette.

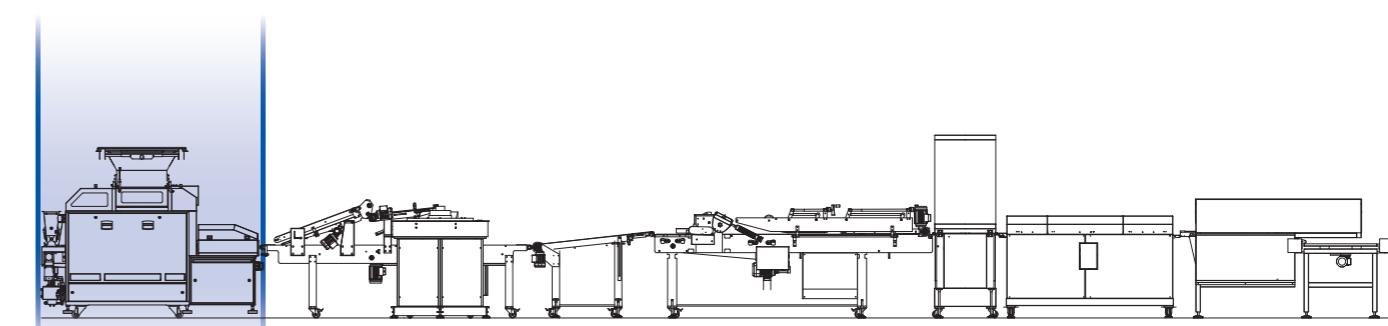
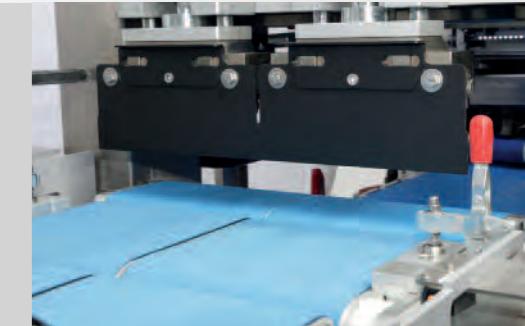
- **Gravi-Flux** _ Divisora - No-Stress
Laminación de rodillos prensadores; corte con control de peso.
No maltrata la masa y produce panes ligeros y alveolados, como si fueran formados a mano con rodillo de amasar y cuchillo.
- **Gravi-Rondo** _ Boleadora - No-Stress
Boleado con movimiento excéntrico ajustable.
Realiza el proceso de boleado acariciando la masa como la mano del panadero. La excentricidad regulable de la campana oscilante permite bolear una gran variedad de piezas.
- **Gravi-Split** _ Cinta divisora.
Separa las piezas cuando se trabaja en dos vías.
- **Gravi-Forma** _ Formador de barras - No-Stress. Equipado con cinta prensadora motorizada.
Alarga la masa delicadamente, sin dañar las fibras.
- **Gravi-Centra** _ Centrador óptico.
Centra y alinea las piezas para el embandejado
- **Gravi-Integlia** _ Embandejador automático.
Para bandejas de 800 mm de ancho y distintos largos. Equipado con rodillo motorizado para las barras y baguettes.

Gravi - Flux



NO-STRESS

Spezzatrice con celle di carico ad alta precisione
Divider with high accuracy weighing cells
Diviseuse avec cellules de pesée à haute précision
Teigteiler mit Hochpräzisions-Wägezellen
Divisora con células de carga de alta precisión
Тестоделитель с высокоточными ячейками загрузки



Gravi - Rondo - E



Gravi - Split



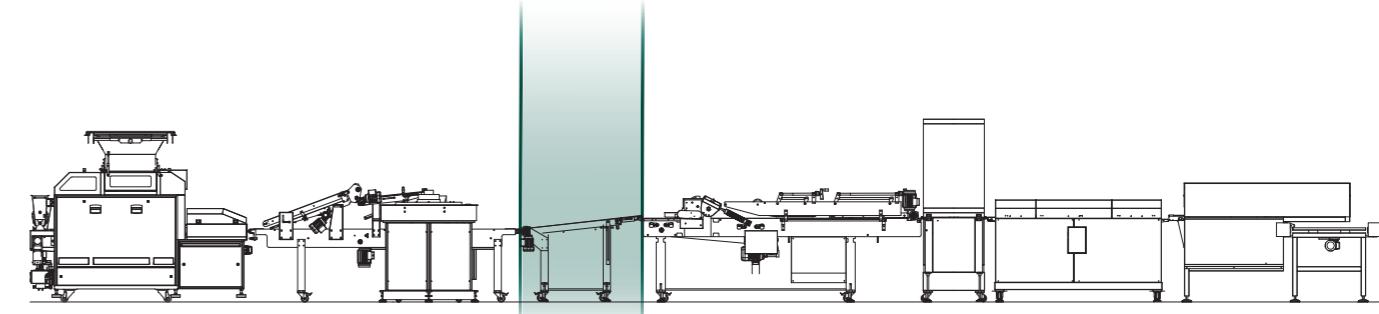
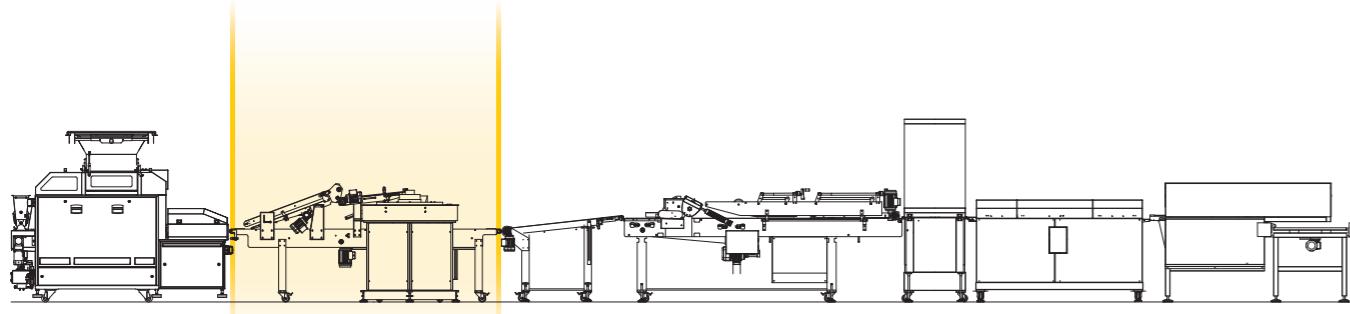
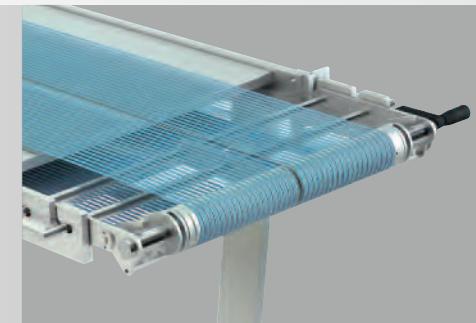
NO-STRESS

Arrotondatrice a moto eccentrico regolabile con bypass
 Adjustable eccentric rounder with bypass system
 Bouleuse à mouvement excentrique réglable avec système bypass
 Rundwirker mit einstellbarer exzentrischer Bewegung und Bypass
 Boleadora con movimiento excéntrico ajustable y bypass
 Округлитель с регулируемым эксцентрическим движением и обходным каналом



NO-STRESS

Nastro divisore
 Splitting conveyor
 Tapis séparateur
 Trennband
 Cinta divisoria
 Разделительная лента



Gravi - Forma



NO-STRESS

Filonatrice con pressoio motorizzato sollevabile in by-pass
Long loaf moulder with liftable and motorized loaf moulding table
Allongeuse avec tapis presseur motorisé soulevable
Langwirker mit motorisiertem hebbarem Walzband
Formador de barras con cinta prensadora motorizada elevable
Формовочная машина для батонов с приводной прижимающей лентой
(поднимается при проходном режиме)

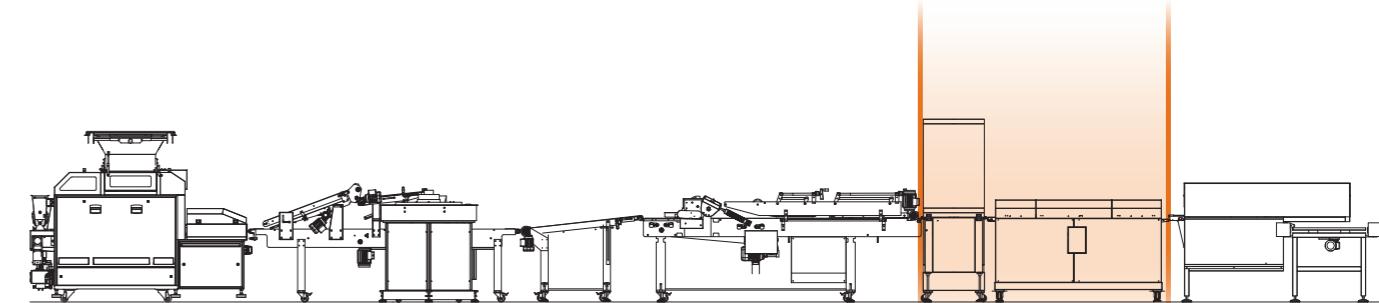
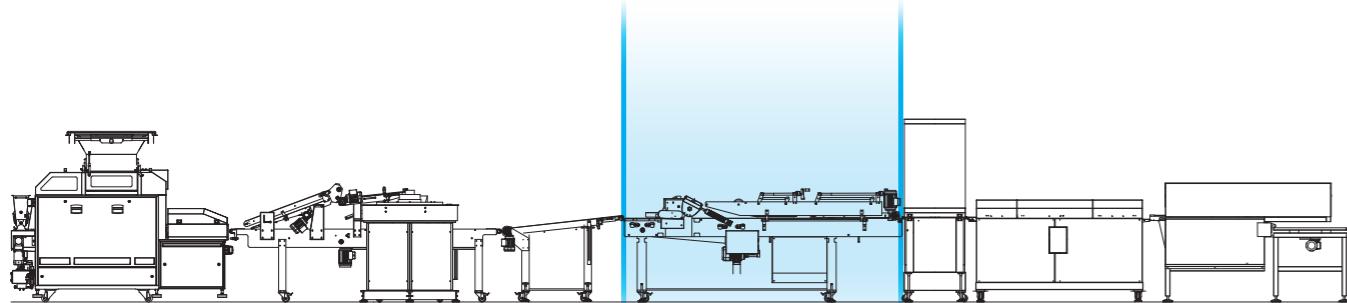
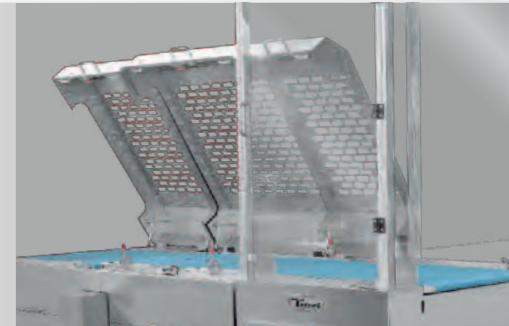


Gravi - Centra



NO-STRESS

Centratore via misurazioni ottiche
Centering system by optical measurements
Dispositif de centrage à mesure optique
Optische Zentrierstation
Centrador óptico
Центрователь с оптической измерительной системой

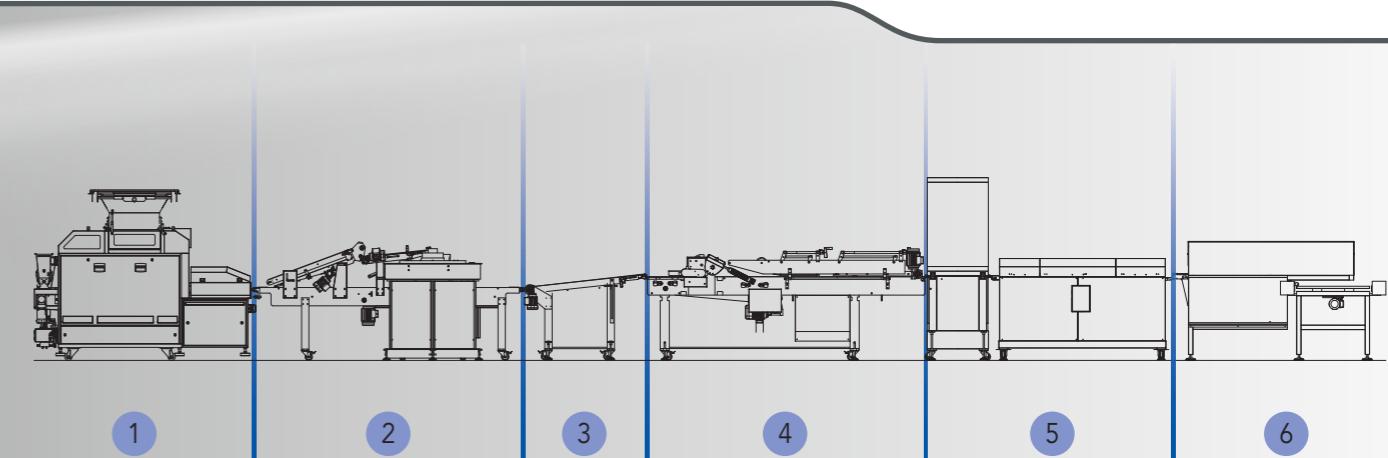
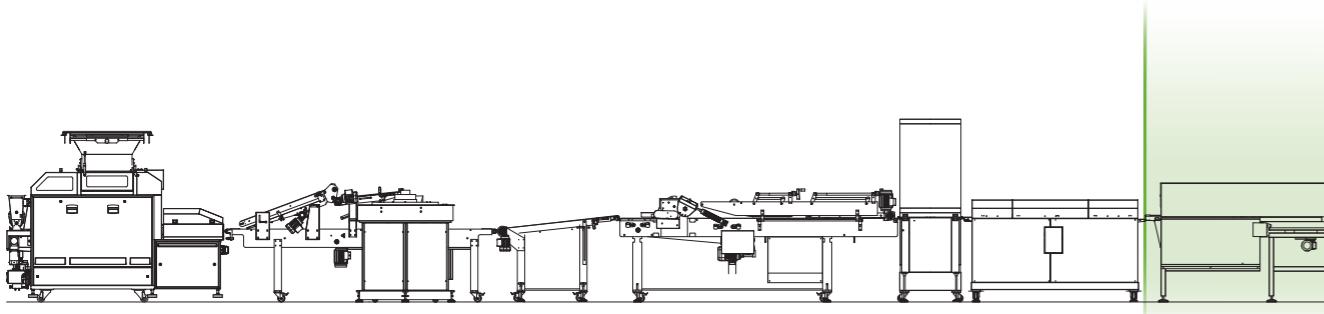
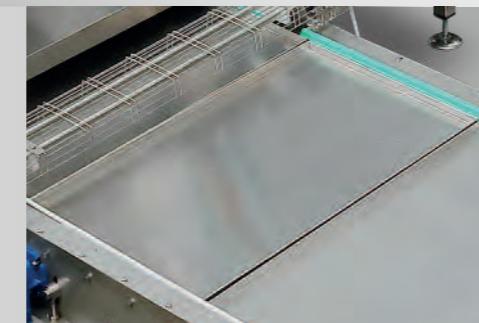


Gravi - Integlia



NO-STRESS

Integliatore automatico
Automatic panning system
Machine de dépose automatique
Automatische Absetzvorrichtung
Embandejador automático
Автоматический укладчик



Mod. Descrizione - Description - Description - Beschreibung - Descripción - ОПИСАНИЕ

1	SP 1/2 T	Spezzatrice - Divider - Diviseuse - Teigteiler - Divisora - Тестоделитель
2	AR2-BYPASS	Arrotondatrice con "by-pass" - Rounder with "by-pass" - Bouleuse avec "by-pass" Rundwirker mit "by-pass" - Boleadora con "by-pass" - Округлитель с обходным каналом
3	NAS-DIV	Nastro divaricatore - Spreading device - Tapis séparateur Trennbahn - Cinta separadora - Разделительная лента
4	FB-BYPASS	Filonatore con "by-pass" - Long-loaf moulder with "by-pass" - Allongeuse avec "by-pass" Langwirker mit "by-pass" - Formador de barras con "by-pass" - Формовочная машина для батонов с обходным каналом
5	VCGF+NAS RIF	Centratore - Centering system - Dispositif de centrage Zentrierstation - Centrador - Центрователь
6	PAN SYS	Integliatore - Panning system - Machine de dépose Absetzvorrichtung - Embandejador - Автоматический укладчик

Vie Rows Rangées Reihiges Hileras Ряды	Peso Weight Poids Gewicht Peso Bec	Larghezza Width Largeur Breite Ancho ширина *	Lunghezza Length Longueur Länge Largo длина	Spessore Thickness Épaisseur Dicke Espesor Толщина	Produzione Production Production Produktion Producción ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	Produzione Production Production Produktion Producción ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ	Precisione +/- Précision +/- Präzision +/- Precisión +/- точность +/-	Precisione +/- Précision +/- Präzision +/- Precisión +/- точность +/-
--	--	--	---	--	---	---	---	---

n.	gr	cm	cm	cm	pcs/hour	kg/hour	gr	%
1	150	16,0	4,6	2,3	1.800	270	9,4	6,3%
	300	16,0	6,9	3,0	1.800	540	13,2	4,4%
	450	16,0	9,6	3,3	1.420	639	15,0	3,3%
	600	16,0	12,8	3,3	1.150	690	15,9	2,7%
	750	16,0	16,0	3,3	980	735	16,8	2,2%
	900	16,0	19,2	3,3	855	770	17,7	2,0%
	1050	16,0	22,4	3,3	760	798	18,6	1,8%
	1200	16,0	25,6	3,3	705	846	19,5	1,6%
	1350	16,0	28,8	3,3	660	891	20,4	1,5%

n.	gr	cm	cm	cm	pcs/hour	kg/hour	gr	%
2	75	8,0	4,6	2,3	3.600	270	4,7	6,3%
	150	8,0	6,9	3,0	3.600	540	6,6	4,4%
	225	8,0	9,6	3,3	2.840	639	7,5	3,3%
	300	8,0	12,8	3,3	2.300	690	8,0	2,7%
	375	8,0	16,0	3,3	1.960	735	8,4	2,2%
	450	8,0	19,2	3,3	1.710	770	8,9	2,0%
	525	8,0	22,4	3,3	1.520	798	9,3	1,8%
	600	8,0	25,6	3,3	1.410	846	9,8	1,6%
	675	8,0	28,8	3,3	1.320	891	10,2	1,5%

* Larghezza pasta: 16,0/8,0 cm con paste morbide; 13,0/6,5 cm con paste dure
Dough width: 16,0/8,0 cm with soft dough; 13,0/6,5 cm with hard dough
Largeur de la pâte: 16,0/8,0 cm avec pâtes molles; 13,0/6,5 cm avec pâtes dures
Teigbreite: 16,0/8,0 cm mit weichen Teigen; 13,0/6,5 cm mit harten Teigen
Anchura masa: 16,0/8,0 cm con masas blandas; 13,0/6,5 cm con masas duras
Ширина теста: 16,0/8,0 см для мягких типов ; 13,0/6,5 см для твердых типов

Dipende dal tipo di impasto
Depends on the dough type
Dépend du type de pâte
Es kommt auf die Teigtyp
Depende del tipo de masa
зависит от типа теста

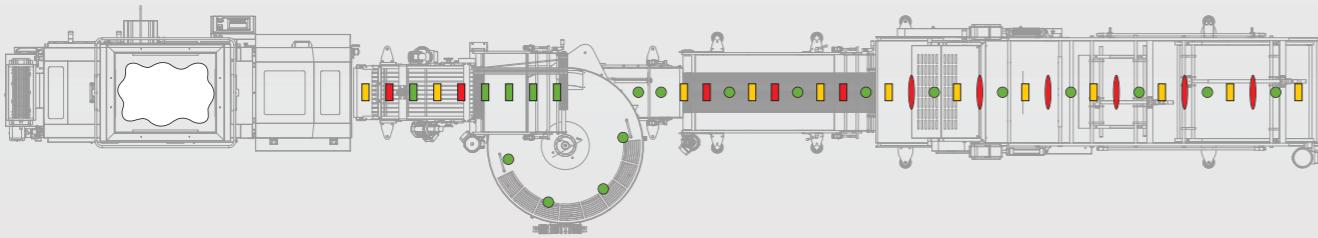
@ In condizioni di buona laminazione
Under good lamination
Sous bon roulement
Unter guten Wälzlagern
En condiciones de buena laminación
в условиях хороших раскаток

GRAVI LINE - AR2 BYPASS

Composizione linea · Line arrangement · Arrangement ligne · Linie Zusammensetzung · Composición línea · КОМПОНОВКА ЛИНИИ

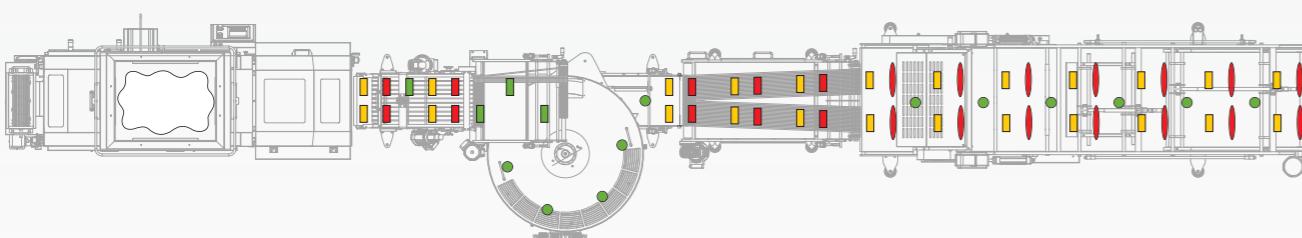
Macchine che lavorano · Working machines · Machines travaillant · Maschinen im Betrieb · Máquinas que trabajan · машины в линии, которые работают

Prodotto Product Produit Produkt Producto ПРОДУКЦИЯ	Vie Rows Rangées Reihiges Hileras Ряды	SP 1/2 T	AR2-BYPASS	NAS-DIV	FB-BYPASS
	1	✓	-	-	-
	1	✓	✓	-	-
	1	✓	-	-	✓



Macchine che lavorano · Working machines · Machines travaillant · Maschinen im Betrieb · Máquinas que trabajan · машины в линии, которые работают

Prodotto Product Produit Produkt Producto ПРОДУКЦИЯ	Vie Rows Rangées Reihiges Hileras Ряды	SP 1/2 T	AR2-BYPASS	NAS-DIV	FB-BYPASS
	2	✓	-	✓	-
	2	✓	✓	✓	-
	2	✓	-	✓	✓

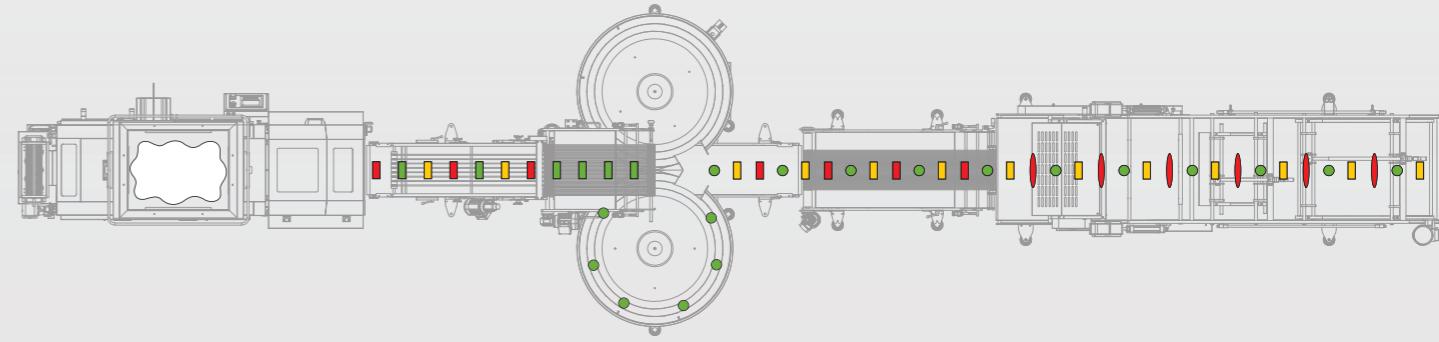


GRAVI LINE - AR2D BYPASS

Composizione linea · Line arrangement · Arrangement ligne · Linie Zusammensetzung · Composición línea · КОМПОНОВКА ЛИНИИ

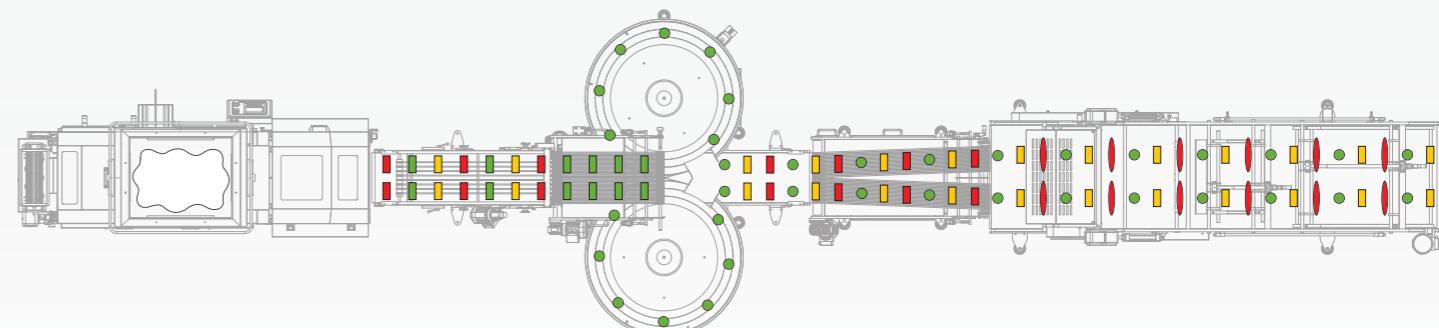
Macchine che lavorano · Working machines · Machines travaillant · Maschinen im Betrieb · Máquinas que trabajan · машины в линии, которые работают

Prodotto Product Produit Produkt Producto ПРОДУКЦИЯ	Vie Rows Rangées Reihiges Hileras Ряды	SP 1/2 T	AR2-BYPASS	NAS-DIV	FB-BYPASS
	1	✓	-	-	-
	1	✓	✓	-	-
	1	✓	-	-	✓



Macchine che lavorano · Working machines · Machines travaillant · Maschinen im Betrieb · Máquinas que trabajan · машины в линии, которые работают

Prodotto Product Produit Produkt Producto ПРОДУКЦИЯ	Vie Rows Rangées Reihiges Hileras Ряды	SP 1/2 T	AR2-BYPASS	NAS-DIV	FB-BYPASS
	2	✓	-	✓	-
	2	✓	✓	✓	-
	2	✓	-	✓	✓





Turri Elli s.r.l.

Via De Gasperi, 1428 | 45023 Costa di Rovigo (RO) | Italy
T +39 0425 497075 | F +39 0425 497110 | turrisrl@turri-srl.com

www.turri-srl.com



Impianti e macchine per la panificazione
Machines and plants for bakeries

www.turri-srl.com



Refrigerazione industriale alimentare
Food industrial refrigeration

www.alaska.it



Forni per panifici e pasticcerie
Ovens for bakeries and confectionery

www.victus-srl.com