



MARGHERITA





MARGHERITA

from
pizza chefs
to
pizza chefs

por
pizzeros
para
pizzeros

Turri is pleased to present the first spiral mixer designed specifically for **Pizza doughs**. Margherita is built to meet the requirements of the most demanding pizza chefs, always focused on the quality of their products and the new needs of their customers. The request for special doughs such as those with ancient grains flour, stoneground or gluten-free and highly digestible, finds the best solution in Margherita.

Highly versatile and easy to use thanks to its **colour touch screen display**, Margherita can work in manual, semiautomatic, and automatic mode, enabling to program mixing cycles with up to 20 working steps.

Turri se complace en presentar la primera amasadora de espiral diseñada específicamente para la **masa de pizza**. Margherita está diseñada para satisfacer las necesidades de los pizzeros más evolucionados, atentos a la calidad de sus productos y a las nuevas exigencias de sus clientes. La demanda de masas especiales, como las elaboradas con harina de grano antiguo, molidas a la piedra o sin gluten y altamente digeribles, encuentra la mejor solución con Margherita.

Extremadamente versátil y fácil de usar gracias al panel de **control con pantalla táctil en color**, puede trabajar en modo manual, semi-automático y automático, permitiéndole establecer ciclos de mezcla con hasta 20 fases de trabajo.



Margherita 60

Margherita 40 - 60 - 80

The **temperature control function** protects the dough by suspending the working cycle until the temperature goes below the set value, thus allowing Margherita to **mix any kind of dough without overheating it**.

The adjustable speeds of both spiral and bowl allow Margherita to reach **very high dough hydration up to over 100%**, and to obtain high quality and easy to digest pizzas. The mechanics are very simple and robust, the transmissions are made with adjustable belts to obtain the maximum noiselessness and ease of maintenance.

The specific spiral shape and its relative speed to the bowl allow Margherita to quickly mix any kind of dough ensuring a perfect oxygenation. All parts coming into direct contact with the dough, such as the bowl, the spiral and the column are made in **stainless steel** according to the best sanitary standards.

El **control de temperatura** salvaguarda la masa suspendiendo el ciclo de trabajo hasta que su temperatura desciende por debajo del límite establecido, lo que permite a Margherita **procesar cualquier tipo de masa sin sobrecalentarla**.

La posibilidad de ajustar la velocidad de la cuba y de la espiral permite obtener **hidrataciones muy elevadas, hasta más del 100%**, obteniendo así pizzas de gran calidad y digestibilidad.

La mecánica es extremadamente sencilla y robusta. Las transmisiones son por correas ajustables para un máximo silencio y facilidad de mantenimiento.

La forma especial de la espiral y su velocidad en relación con la cuba permiten a Margherita mezclar rápidamente cualquier tipo de masa, garantizando una perfecta oxigenación. Todas las piezas que están en contacto directo con la masa, como la cuba, la espiral y la columna, son de **acero inoxidable**, de acuerdo con las mejores normas de higiene.



Electronic touch-screen control panel

Panel de control electrónico touch-screen



Technical specifications

- 7" Colour Touch screen display with:
 - Up to 300 different customizable programs
 - Advanced programs with up to 20 working steps each
 - Self-learning: memorizes the steps performed by the user to repeat them
- Steel body, stainless steel bowl
- High resistance stainless steel dough brake and spiral
- Adjustable bowl and spiral speed with inverter
- Bowl motor with rotation reversal
- Dough temperature control with probe
- Adjustable belt transmission
- Mixer on wheels with locking device
- Integrated Wi-fi for connection to Turri web platform for remote supervision
- Double return transmission for spiral speed reduction (optional on Margherita 80)

Especificaciones técnicas

- Panel de control electrónico táctil capacitivo en color de 7" con:
 - Almacenamiento de hasta 300 recetas diferentes
 - Recetas avanzadas de hasta 20 fases cada una
 - Autoaprendizaje: guardar las fases realizadas por el usuario para poder volver a utilizarlas
- Estructura de acero, cuba de acero inoxidable
- Espiral y columna de acero inoxidable de alta resistencia
- Velocidad de la cuba y de la espiral ajustable con inversor
- Motor cuba con inversión del sentido de giro
- Control de la temperatura de la masa mediante sonda
- Accionamientos por correa ajustables
- Estructura sobre ruedas y equipada con un sistema de bloqueo
- Wi-Fi integrado para conectarse a la plataforma web de Turri
- Doble transmisión para la reducción de la gama de velocidades de la espiral (opcional en Margherita 80)



Dough capacity
Capacidad masa

40 kg

60 kg

80 kg

Double return transmission
Doble transmisión
Margherita 40 - Margherita 60



Direct transmission
Transmisión directa
Margherita 80



Model Modelo	Overall dimensions Dimensiones en el espacio			Weight Peso	Bowl capacity Capacidad cuba	Dough capacity Capacidad masa	Flour capacity Capacidad harina
	P	cm L	H				
Margherita 40	102	56	120	270	55	40	27
Margherita 60	110	64	120	275	80	60	40
Margherita 80	115	74	132	425	130	80	53

Model Modelo	Spiral Speed Velocidad Espiral		Bowl Speed Velocidad Cuba		Power Potencia	
	Min rpm	Max rpm	Min rpm	Max rpm	kW	hp
Margherita 40	25	230	1	13	4.4	5.9
Margherita 60	25	230	1	13	4.4	5.9
Margherita 80	40	220	3	16	4.55	6.1
Margherita 80 DR#	20	204	3	16	4.55	6.1

#: Double Return option / Opcion doble transmisión



MARGHERITA

TURRI GROUP

Bakery Solutions - Soluciones de panadería

Via A. De Gasperi, 1428 - 45023 Costa di Rovigo (RO) - Italia
Tel. +39 0425497075 - Fax. +39 0425 497110



Machinery
Maquinaria
www.turri-srl.com



Refrigeration
Refrigeración
www.alaska.it



Ovens
Hornos
www.victus-srl.com