



SVLCS

Spezzatrice Volumetrica - Volumetric Divider
Divisora-Pesadora Volumetrica



Spezzatrice Volumetrica

Spezzatura delicata: la spezzatura avviene nel modo più naturale, senza mai maltrattare né comprimere l'impasto

Precisione di peso: progettata per garantire il perfetto riempimento di pasta della camera di aspirazione, e garantire così un peso costante in tutte le spezzature

Elevata produttività: spezza fino a 2800 pezzi/ora, valore che la pone tra le spezzatrici a più alta produttività sul mercato

Versatilità d'utilizzo: adatta sia per panifici che laboratori di pasticceria, ideale per spezzare paste tenere e di media consistenza

Lavoro in linea: grazie al nastro trasportatore regolabile in altezza e disponibile in due diverse lunghezze può essere facilmente abbinata a successive arrotondatrici / filonatrici

Facile pulizia: al termine della produzione non restano residui di pasta all'interno del tamburo di spezzatura, ed i carter in acciaio inox la rendono adatta anche agli ambienti più aggressivi





Volumetric Divider

Delicate dividing: the dough is divided in the most natural way, without ever being compressed or stressed

Weight accuracy: designed to completely fill the aspiration chamber with dough, thus ensuring constant weight accuracy over all the divisions

High productivity: up to 2800 pieces / hour, making it one of the most efficient dividers on the market

Flexibility of use: suited to work in both bakeries and pastry shops, ideal to divide soft and medium doughs

In-line production: exit conveyor belt available in two different lengths and with adjustable height, to easily combine the divider with any subsequent rounder / moulder and create custom production lines

Easy cleaning: no dough residual inside the dividing drum at the end of the cycle, making the cleaning process fast and simple



Divisora-Pesadora Volumetrica

División suave: la división se realiza de la forma más natural, sin maltratar ni comprimir la masa

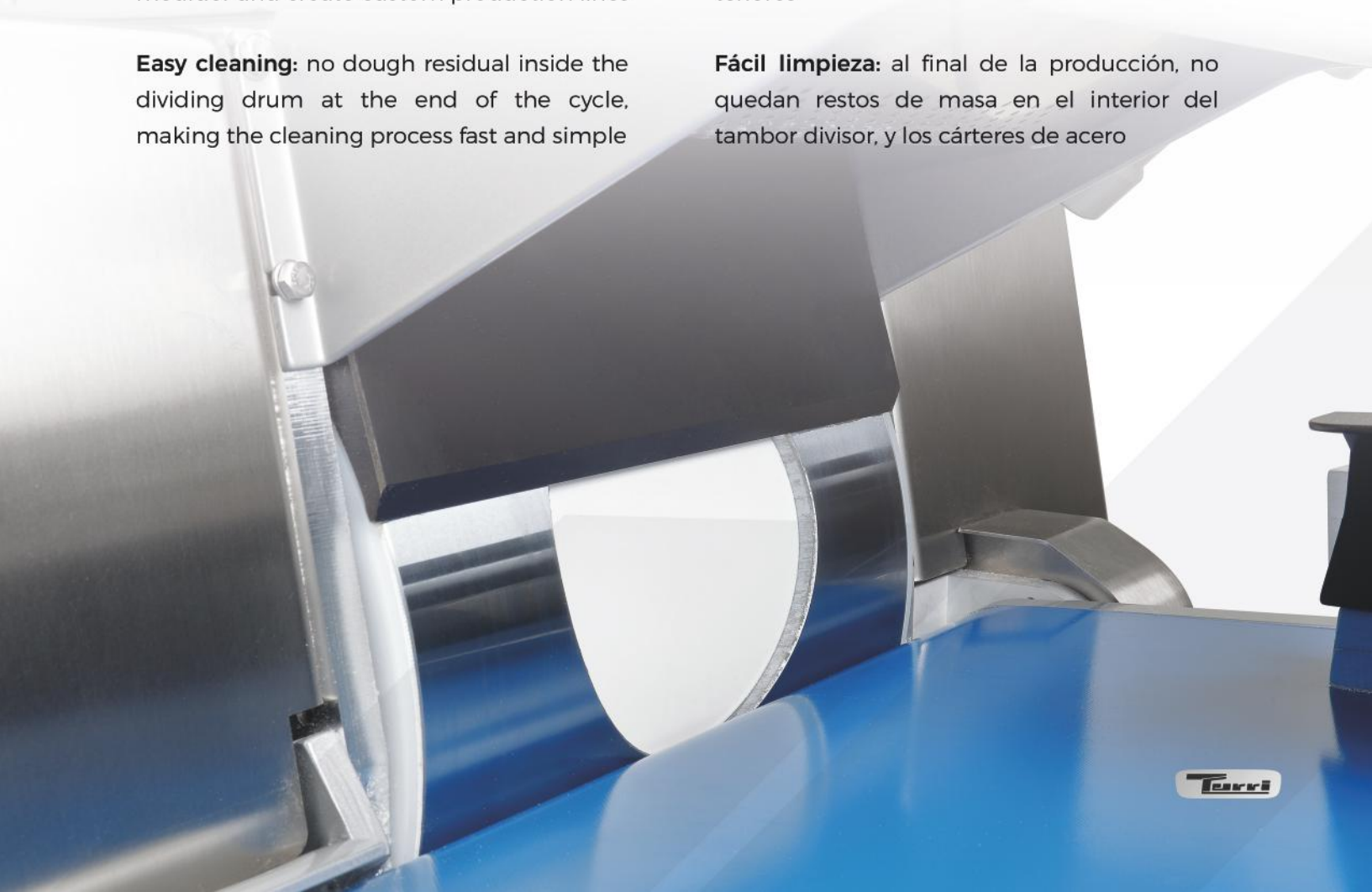
Precisión del peso: diseñada para asegurar el perfecto llenado con masa de la cámara de aspiración, garantizando así un peso constante en todos los cortes

Alta productividad: hasta 2800 piezas por hora, lo que la sitúa entre las máquinas de corte de mayor productividad del mercado

Versatilidad de uso: adecuado tanto para panaderías como para pastelerías, ideal para dividir masa blanda y de consistencia media

Trabajo en línea: gracias a la cinta transportadora ajustable en altura, disponible en dos longitudes diferentes, puede combinarse fácilmente con las boleadoras / moldeadores posteriores

Fácil limpieza: al final de la producción, no quedan restos de masa en el interior del tambor divisor, y los cárteres de acero



Caratteristiche tecniche

- Struttura in alluminio
- Carter inox
- Tamburo di spezzatura in acciaio normalizzato cromato a spessore
- Pistone di aspirazione in plastica antiaderente con cuore in alluminio
- Lubrificazione forzata con ricircolo e filtraggio dell'olio, con consumi limitatissimi di lubrificante
- Trasportatore regolabile in altezza
- Tramoggia in acciaio inox con protezione antinfortunistica
- Mobile su ruote e provvista di sistema di bloccaggio
- Vassoio inox raccogli briciole sotto il nastro di uscita
- Doppio filtro olio nella vasca di recupero olio
- Lubrificazione con pompa a membrana

Technical features

- Aluminium structure
- Stainless steel covers
- Chromium-plated steel dividing drum
- Aluminium intake piston treated against corrosion with plastic non-stick head
- Forced lubrication with oil recirculation and filtration, ensuring the lowest oil consumption
- Height-adjustable conveyor belt
- Stainless steel hopper with safety guard
- On wheels equipped with locking system
- Stainless steel tray for crumbs collection under the conveyor belt
- Double oil filter in the oil recovery tank
- Lubrication with diaphragm pump

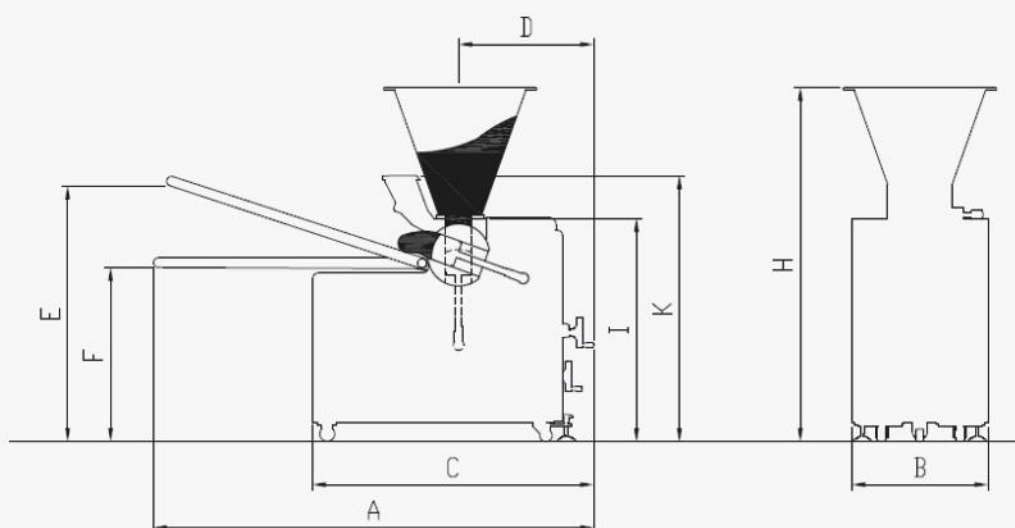
Características técnicas

- Estructura de aluminio
- Cáster de acero inoxidable
- Tambor divisor de acero normalizado cromado
- Pistón de aspiración de plástico antiadherente con núcleo de aluminio
- Lubricación forzada con recirculación y filtrado de aceite, con muy bajo consumo de lubricante
- Cinta transportadora ajustable en altura
- Tolla de acero inoxidable con protección de seguridad
- Estructura sobre ruedas y con sistema de bloqueo
- Bandeja para migas de acero inoxidable bajo la cinta de salida
- Doble filtro de aceite en el tanque de recuperación de aceite
- Lubricación con bomba de membrana

Modello Model Modelo	Pistoni Pistons Pistón		Pezzatura* Sizes* Dimensiones*		Produzione pezzi/ora Output pcs/hr Producción de piezas/hora	
	n.	Ø mm	gr min	gr max	pcs/h min	pcs/h max
SVLCS 90	1	90	50	500	800	2800
SVLCS 110	1	110	80	800	800	2800
SVLCS 125	1	125	100	1100	800	2800
SVLCS 140	1	140	200	1350	800	2800
SVLCS 150	1	150	250	1600	800	2800
SVLCS 170	1	170	400	1800	800	2800
SVLCS2 63	2	63	25	200	1600	5600
SVLCS2 75	2	75	35	300	1600	5600

**Pesi indicativi soggetti a variazioni in base alla tipologia di pasta / Approximate weights subjected to variations according to the kind of dough / Peso indicativo sujeto a variaciones según la tipología de la masa*

Modello Model Modelo	Dimensioni ingombro Overall dimensions Dimensiones totales						Trasportatore lungo Long conveyor belt Transportador largo		Trasportatore corto Short conveyor belt Transportador corto		Peso Weight Peso	Potenza Power Potencia	
	cm						cm		cm		kg	kW	hp
	B	C	D	F	I	K	A	E	A	E			
SVLCS 90	63	131	63	81	104	124	205	119	175	110	490	1.7	2.0
SVLCS 110	63	131	63	81	104	124	205	119	175	110	490	1.7	2.0
SVLCS 125	63	131	63	81	104	124	205	119	175	110	490	1.7	2.0
SVLCS 140	63	131	63	81	104	124	205	119	175	110	490	1.7	2.0
SVLCS 150	63	131	63	81	104	124	205	119	175	110	490	1.7	2.0
SVLCS 170	63	131	63	81	104	124	205	119	175	110	490	1.7	2.0
SVLCS2 63	63	131	63	81	104	124	205	119	175	110	590	1.7	2.0
SVLCS2 75	63	131	63	81	104	124	205	119	175	110	590	1.7	2.0



**Tramoggia standard in acciaio inox -
Standard stainless steel hopper- Tolva
estándar en acero inox**

Modello Tramoggia Hopper Model Modelo Tolva	Tipo Type Tipo	Capacità impasto Dough capacity Capacidad masa	Altezza di carico Loading height Altura de carga
		kg	cm
			H
TR 50	Standard Standard Estándar	50	158
TR 80		80	165
TR 100		100	165
TR 140		140	174
TR 180		180	174
TR 225		225	182
TR 315	A pressione Pressure A presión	315	189
TR 125/P		125	155
TR 180/P		180	167
TR 220/P		220	176
TR 330/P		330	200



Optional

- Sfarinatore regolabile
- Tramoggia teflonata
- Kit per ribaltare la tramoggia per agevolare la pulizia
- Quadro touch screen con 50 ricette personalizzabili in: peso, produzione oraria, numero di pezzi
- Contapezzi con stop automatico della macchina
- Nastro con motorizzazione indipendente
- Raddoppia pezzi
- Tegolo di arrotondamento regolabile
- Raschietto su nastro trasportatore per paste appiccicose
- Lubrificazione con pompa ingranaggi



Sfarinatore regolabile - Adjustable flour duster
Harinador ajustable



Quadro touch screen - Touch screen control panel
Panel de control electrónico táctil



Optional

- Adjustable flour duster
- Teflon-coated hopper
- Hopper tip-over kit to facilitate cleaning operations
- Touch screen panel with up to 50 programs customisable for: size, production rate, number of pieces
- Pieces-counter with automatic machine stop
- Conveyor belt with independent motorization
- Pieces size-doubling system
- Adjustable rounding truck
- Scraper on conveyor belt for sticky doughs
- Gear pump lubrication

Opcional

- Harinador ajustable
- Tolva revestida de teflón
- Kit para volcar la tolva para facilitar la limpieza
- Panel de control táctil con 50 recetas personalizables en: peso, producción horaria, número de piezas
- Contador de piezas con parada automática de la máquina
- Cinta con motor independiente
- Sistema para doblar el peso
- Teja heñidora ajustable
- Rascador para cinta transportadora, para masas muy hidratadas
- Lubricación con bomba de engranajes



Tegolo di arrotondamento regolabile - Adjustable rounding truck
Teja heñidora regulable

TRP

**Valori indicativi soggetti a variazione in base alla tipologia dell'impasto / Approximate values subjected to variation depending on the kind of dough / Valores orientativos sujetos a variación en función del tipo de masa*



Tramoggia a Pressione

Ideale per ottenere precisione di peso anche con paste lievitate e/o medio dure (fino a un minimo di 4.8 lt d'acqua ogni 10 kg di farina*). Realizzata in acciaio inox con interno teflonato e dotata di protezione antinfortunistica.

Pressure Hopper

Ideal to obtain high weight accuracy even with highly risen and/or medium-hard doughs (down to a minimum of 4.8 lt. of water per 10 kg of flour*). Made of stainless-steel with internal Teflon-coating and equipped with safety protection.

Tolva a Presión

Ideal para conseguir precisión en el peso también con masas fermentadas y/o de dureza media (hasta un mínimo de 4,8 litros de agua por 10 kg de harina*). Fabricada en acero inoxidable con interior recubierto de teflón y dotada de protección de seguridad.

Linea Panettone

 SVLCS abbinata alla tramoggia a pressione TRP e all'arrotondatrice eccentrica AR2 forma la linea ideale per spezzare e arrotondare l'impasto del panettone.

 SVLCS combined with TRP pressure hopper and AR2 eccentric rounder make up the ideal line to divide and round panettone.

 La SVLCS, combinada con la tolva a presión TRP y la boleadora excéntrica AR2, forma la línea ideal para dividir y bolear la masa de panettone.





Turri F.lli Srl

Via A. De Gasperi, 1428 - 45023 Costa di Rovigo (RO) - Italy
Tel. +39 0425 497075 - Email turri@turri-srl.com

TURRI GROUP

Soluzioni per la Panificazione - Bakery Solutions - Soluciones de Panadería



Macchine
Machinery
Maquinaria

www.turri-srl.com



Refrigerazione
Refrigeration
Refrigeraciòn

www.alaska.it



Forni
Ovens
Hornos

www.victus-srl.com

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche senza preavviso.
The company reserves the right to make changes without prior notice.
La empresa se reserva el derecho de realizar cambios sin previo aviso.