



MARGHERITA

dai
pizzaioli
per i
pizzaioli






MARGHERITA

La prima impastatrice a spirale per la Pizza

Turri è lieta di presentare la prima impastatrice a spirale pensata appositamente per gli **impasti della Pizza**.

Margherita è progettata per soddisfare le esigenze dei pizzaioli più evoluti attenti alla qualità dei propri prodotti ed alle nuove esigenze della clientela.

La richiesta di impasti speciali come quelli con farine di grani antichi, macinati a pietra o senza glutine ed altamente digeribili, trova con Margherita la migliore soluzione.

dai
pizzaioli
per i
pizzaioli



Margherita 60

Margherita 40 - 60 - 80

Estremamente versatile e facile da usare grazie al **quadro comandi touch screen a colori**, può lavorare in modalità manuale, semiautomatica, ed automatica permettendo di impostare cicli di impasto con fino a 20 fasi di lavoro.

Il **controllo della temperatura** salvaguarda l'impasto sospendendo il ciclo di lavoro fino a che la sua temperatura torna al di sotto del limite impostato, permettendo a Margherita di **lavorare qualsiasi tipo d'impasto senza surriscaldarlo**.

La possibilità di regolare la velocità di vasca e spirale permette di ottenere elevatissime **idratazioni fino ad oltre il 100%**, e ottenere così pizze molto alveolate di alta qualità e digeribilità. La meccanica è estremamente semplice e robusta. Le trasmissioni sono a cinghie registrabili per ottenere la massima silenziosità e semplicità di manutenzione.

La particolare forma della spirale e la sua velocità rispetto alla vasca permettono a Margherita di impastare rapidamente qualsiasi tipo di impasto garantendone la perfetta ossigenazione. Tutte le parti a diretto contatto con la pasta, quali vasca, la spirale, il piantone, sono in **acciaio inox** secondo le migliori norme igieniche.



Quadro elettronico di controllo touch-screen



Dotazione di serie

- Quadro elettronico Touch Screen 7" capacitivo a colori con:
 - Memorizzazione fino a 300 ricette diverse
 - Ricette avanzate fino a 20 fasi ciascuna
 - Autoapprendimento: salvataggio delle fasi eseguite dall'utente per poi utilizzare nuovamente
- Struttura in acciaio, vasca in acciaio inox
- Spirale e piantone in acciaio inox ad alta resistenza
- Velocità di vasca e spirale regolabili con inverter
- Motore vasca con inversione senso di rotazione
- Controllo temperatura impasto tramite sonda
- Trasmissioni a cinghie registrabili
- Mobile su ruote e dotata di sistema di bloccaggio
- Wi-fi integrato per connessione a piattaforma web Turri
- Luce all'interno della vasca

Optional

- Trasmissione a doppio rinvio per riduzione range velocità spirale su Margherita 80



Capacità vasca

40 kg

60 kg

80 kg

**Trasmissione con
doppio rinvio**
Margherita 40 - Margherita 60



Trasmissione diretta
Margherita 80



Dati tecnici

Modello	Dimensioni ingombro			Peso	Capacità vasca	Capacità pasta	Capacità farina
	P	cm L	H	kg	lt	kg	kg
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

Modello	Velocità spirale		Velocità vasca		Potenza	
	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

Trasmissione a doppio rinvio



MARGHERITA

dai
pizzaioli
per i
pizzaioli





Turri F.Ili Srl

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