



SE 300/19M 130/37M 160/37M



SES 500/19 160/37 220/37



SE 500/19 160/37 220/37

SE 300/19M 130/37M 160/37M

Spezzatrice esagonale manuale

Manual hexagonal divider

Macchina a movimentazione meccanica.

Tutte le funzioni di pressatura, taglio e della pulizia dei coltelli viene ottenuta con delle leve.

Ciclo di lavoro

1. inserire il prodotto nella vasca;
2. chiudere il coperchio;
3. con le leve pressare e tagliare;
4. apertura manuale del coperchio;
5. togliere i pezzi di pasta tagliati

Mechanical machine.

Pressing, cutting and knife cleaning are carried out using levers.

Work cycle

1. insert the product into the basin;
2. close the cover;
3. press and cut using the levers;
4. open the cover manually;
5. remove the pieces of cut dough



Modello Model	Divisioni Divisions	Grammatura min. Weight min.	Grammatura max. Weight max.	Capacità vasca Bowl capacity	Pressino Press	Capacità oraria Hourly capacity
SE 300/19M	19	90 gr.	300 gr.	6 kg.	85x70 (h) mm.	1200 mm.
SE 130/37M	37	30 gr.	130 gr.	5 kg.	57x70 (h) mm.	2200 mm.
SE 160/37M	37	45 gr.	160 gr.	6 kg.	65x70 (h) mm.	2200 mm.

SES 500/19 160/37 220/37

Spezzatrice esagonale semi automatica

Semi automatic hexagonal divider

Macchina a movimentazione idraulica, con un cilindro a doppio effetto per la fase di pressata e taglio. Tutte le funzioni vengono fatte grazie ad un joystick, che permette di fare solo pressata, pressata con taglio, la discesa e la pulizia dei coltelli in maniera molto semplice e veloce.

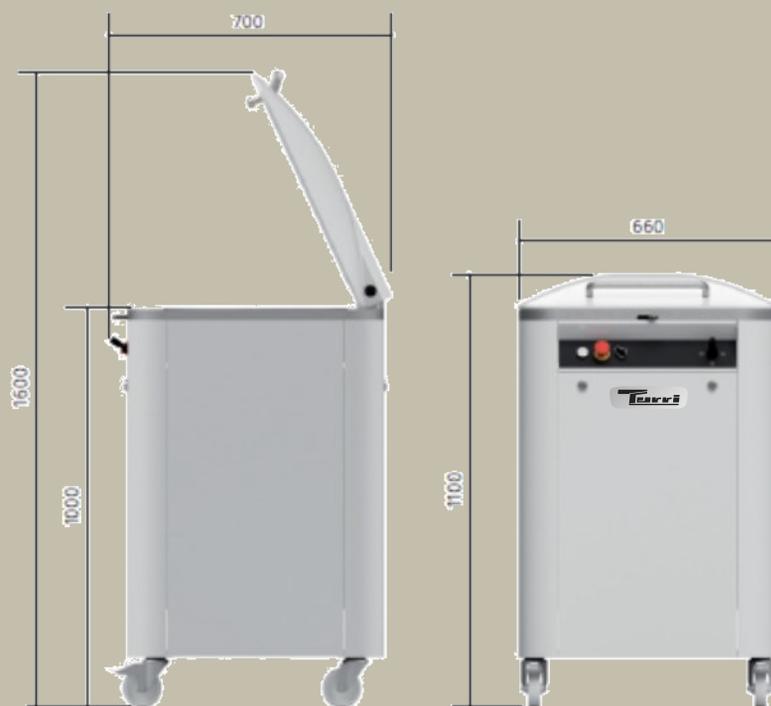
Ciclo di lavoro

1. inserire il prodotto nella vasca;
2. chiudere il coperchio;
3. utilizzare il joystick (pressata e taglio);
4. apertura manuale del coperchio;
5. togliere i pezzi di pasta tagliati

Hydraulic machine, with one double-acting cylinder for pressing and cutting. All functions are carried out using a joystick, which allows very simple and rapid pressing, pressing and cutting and knife cleaning

Work cycle

1. insert the product into the basin;
2. close the cover;
3. press and cut using the joystick;
4. open the cover manually;
5. remove the pieces of cut dough



Modello Model	Divisioni Divisions	Grammatura min. Weight min.	Grammatura max. Weight max.	Capacità vasca Bowl capacity	Pressino Press	Capacità oraria Hourly capacity
SES 500/19	19	90 gr.	500 gr.	9,5 kg.	85x110 (h) mm.	2300 mm.
SES 160/37	37	30 gr.	160 gr.	6 kg.	57x110 (h) mm.	4400 mm.
SES 220/37	37	45 gr.	220 gr.	8 kg.	65x110 (h) mm.	4400 mm.

SE 500/19 160/37 220/37

Spezzatrice esagonale automatica

Automatic hexagonal divider

Macchina a movimentazione idraulica, con un cilindro a doppio effetto per la fase di pressata e taglio. Pannello di comando con possibilità di regolare il tempo di pressata e di taglio.

Pulsante per la pulizia dei coltelli.

Possibilità di memorizzare fino a 9 programmi diversi.

Ciclo di lavoro

1. inserire il prodotto nella vasca;
2. impostare i tempi di lavoro (pressata e taglio);
3. chiudere il coperchio;
4. la macchina pressa e taglia in automatico;
5. apertura manuale del coperchio;
6. togliere i pezzi di pasta tagliati

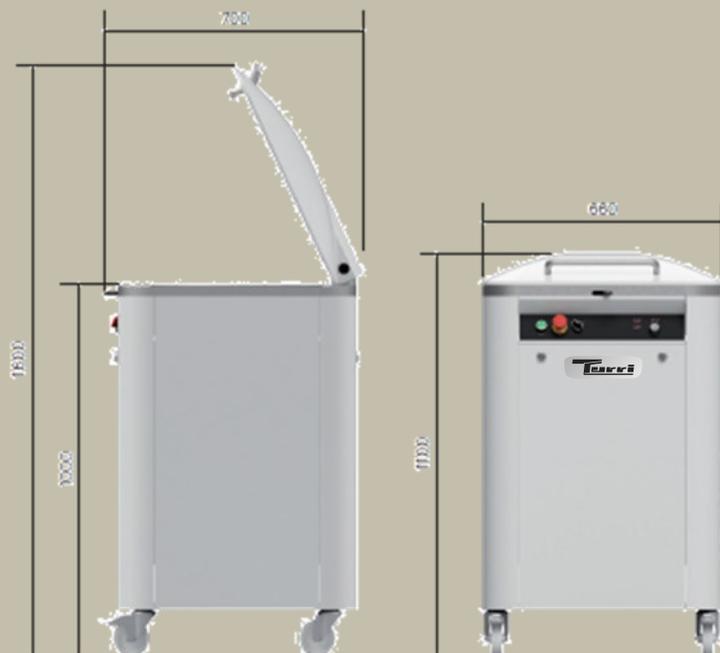
Hydraulic machine, with one double-acting cylinder for pressing and cutting. Control panel that allows adjustment of pressing and cutting.

Knife cleaning button.

Can store up to 9 different programs.

Work cycle

1. insert the product into the basin;
2. set the operating times (pressing and cutting);
3. close the cover;
4. the machine presses and cuts automatically;



Modello Model	Divisioni Divisions	Grammatura min. Weight min.	Grammatura max. Weight max.	Capacità vasca Bowl capacity	Pressino Press	Capacità oraria Hourly capacity
SE 500/19	19	90 gr.	500 gr.	9,5 kg.	85x110 (h) mm.	2300 mm.
SE 160/37	37	30 gr.	160 gr.	6 kg.	57x110 (h) mm.	4400 mm.
SE 220/37	37	45 gr.	220 gr.	8 kg.	65x110 (h) mm.	4400 mm.

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



Turri F.lli S.r.l.

Via A. De Gasperi, 1428

45023 Costa di Rovigo (RO) - Italy

TEL. +39 0425 497075 | FAX. +39 0425 497110

turrisrl@turri-srl.com | www.turri-srl.com

