



ISA-D TCH

Impastatrice a Doppia Spirale · Double Spiral Mixer
Pétrin à Double Spirale · Doppelspiralknetzer
Amasadora de Doble Espiral · Тестомесильная машина с двойной спиралью



Impastatrice a doppia spirale ad alta produttività adatta ad uso industriale. Permette di impastare in modo rapido, omogeneo e delicato di tutti i tipi d'impasto. L'azione intensa della doppia spirale garantisce una maggiore inclusione d'acqua non modificando la struttura dell'impasto e consentendo così significativi risparmi di farina.

La vasca estraibile e la sua rapida ed sostituzione, grazie al sistema automatico di discesa testa ed aggancio vasca, permette di ridurre al minimo i tempi morti aumentando ulteriormente la produttività.

Il controllo della temperatura salvaguarda l'impasto dalle alte temperature sospendendo il ciclo di lavoro quando la temperatura è superiore al limite di sicurezza impostato.

Il quadro comandi Touch-Screen, di agevole utilizzo e dotato di 50 programmi, permette di regolare con continuità le velocità di vasca e spirale adattandosi così alle esigenze di qualsiasi tipo d'impasto.

Caratteristiche tecniche

- Alta produttività
- Massima idratazione d'impasto
- Controllo temperatura
- Per uso industriale intenso
- Touch-screen con 50 programmi
- Aggancio idraulico testa e vasca
- Trasmissioni a cinghie e riduttori
- Struttura in acciaio
- Spirale, vasca e piantone in acciaio inox
- Motore spirale a velocità regolabile con inverter
- Motore vasca a velocità regolabile con inverter
- Carrello estraibile su ruote piroettanti

High-productivity double spiral dough mixer for industrial applications. Any kind of dough will be well blended in a fast and delicate way. The double spiral intensive action incorporates more water without affecting the dough texture and saving large quantities of flour.

The bowl can be easily removed and rapidly replaced: the head-descent and bowl-hooking automatic system minimizes downtime and further increases productivity.

The dough is sheltered from high temperatures by means of a temperature control that stops the working cycle in case the temperature exceeds the maximum value setting.

The user-friendly Touch-Screen control panel gives access to 50 programmes and smoothly controls the bowl and spiral speed to adjust to the needs of any dough type.

Technical specification

- High productivity
- Dough maximum hydration
- Temperature control
- For massive industrial applications
- Touch-screen with 50 programs
- Head/bowl hydraulic coupling
- Belt drive and reduction unit
- Steel frame
- Stainless steel spiral, bowl and column
- Inverter-operated regular-speed spiral motor
- Inverter-operated regular-speed bowl motor
- Pull-out carriage on castors





ISA - D

Impastatrice a doppia spirale · Double spiral mixer · Pétrin à double spirale
Doppelspiralknetter · Amasadora de doble espiral · Тестомесильная машина с двойной спиралью





Pétrisseuse à double spirale haute productivité adaptée à une utilisation industrielle. Permet de pétrir rapidement tous les types de pâte, de manière homogène et délicate. L'action intense de la double spirale garantit une inclusion de l'eau plus importante sans changer la structure de la pâte, pour obtenir des économies de farine importante.

La cuve amovible à remplacement rapide, grâce au système automatique de descente et d'accrochage dont elle est équipée, permet de minimiser les temps morts et d'obtenir des gains de productivité supplémentaires.

Le contrôle de la température protège la pâte des températures élevées en interrompant le cycle de travail lorsque la température dépasse le plafond de sécurité défini dans le paramétrage.

Le panneau de commande à écran tactile, facile à utiliser, dispose de 50 programmes et permet d'ajuster en permanence les vitesses de la cuve et de la spirale, pour adapter le pétrissage aux exigences spécifiques des différents types de pâte.

Besonders leistungsstarker Doppelspiralkneter für den industriellen Einsatz. Für die rasche, gleichmäßige und schonende Verarbeitung aller Teigarten. Durch die intensive Aktion der Doppelspirale wird mehr Wasser im Teig eingearbeitet ohne die Teigstruktur zu verändern, auf diese Weise wird der Mehlbedarf wesentlich eingeschränkt.

Durch den automatisch senkbaren Mischkopf und die Aufhängung des Kessels kann man den herausnehmbaren Kessel rasch austauschen, dadurch werden Ausfallzeiten weitgehend vermieden und die Produktivität erhöht.

Durch die Temperaturkontrolle wird der Arbeitsgang unterbrochen, wenn die Temperatur den eingestellten Grenzwert überschreitet, auf diese Weise wird die übermäßige Erwärmung des Teigs vermieden.

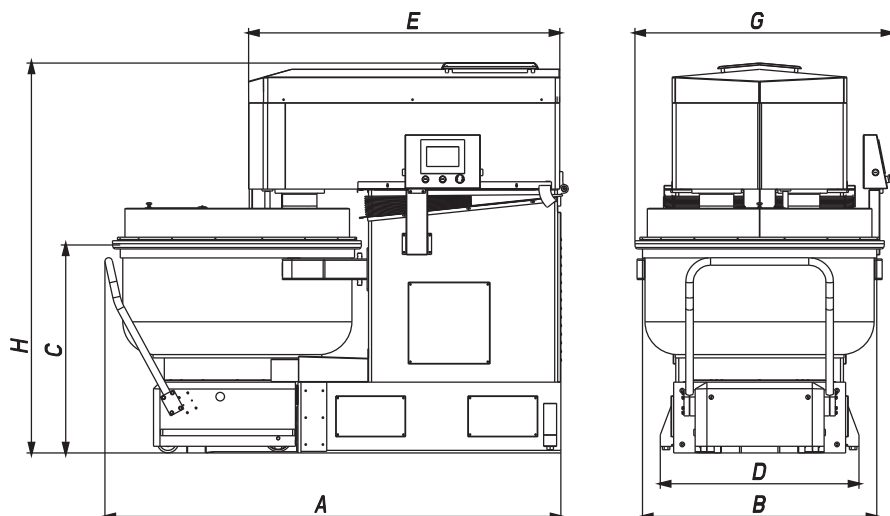
Die intuitive Touchscreen-Bedientafel mit 50 verschiedenen Programmen ermöglicht die konstante Einstellung der Drehgeschwindigkeit des Kessels und der Spirale und eignet sich somit für jede Teigart.

Caractéristiques techniques

- Haute productivité
- Hydratation maximale de la pâte
- Contrôle de la température
- Pour utilisation industrielle intense
- Panneau de commande à écran tactile à 50 programmes
- Accrochage hydraulique de la tête et de la cuve
- Transmissions par courroies et réducteurs
- Structure en acier
- Spirale, cuve et colonne en acier inoxydable
- Moteur spirale à vitesse réglable par variateur de fréquence
- Moteur cuve à vitesse réglable par variateur de fréquence
- Chariot extractible sur roues pivotantes

Technische Merkmale

- Hohe Produktivität
- Hohe Wassereinarbeitung in den Teig
- Temperaturkontrolle
- Für den intensiven Betrieb in Industriebereichen
- Touchscreen mit 50 Programmen
- Hydraulische Aufhängung von Mischkopf und Kessel
- Riemenantrieb mit Untersetzungsgetriebe
- Struktur aus Stahl
- Spirale, Kessel und Welle aus Edelstahl
- Motor der Spirale mit einstellbarer Geschwindigkeit und Wechselrichter
- Motor des Kessels mit einstellbarer Geschwindigkeit und Wechselrichter
- Herausnehmbarer Wagen mit Lenkrollen





Amasadora de doble espiral de alta productividad apta para uso industrial. Amasa rápida, homogénea y delicadamente todo tipo de masa. La acción intensa de la espiral doble garantiza una mayor inclusión de agua sin modificar la estructura de la masa y favorece un notable ahorro de harina.

El recipiente extraíble y su rápida sustitución, gracias al sistema automático de bajada del cabezal de enganche del recipiente, permite reducir al mínimo los tiempos muertos, aumentando la productividad aún más.

El control de la temperatura protege la masa de las altas temperaturas, suspendiendo el ciclo de trabajo cuando la temperatura es superior al límite de seguridad configurado.

El cuadro de mandos de pantalla táctil se usa fácilmente y dispone de 50 programas, permite regular con continuidad las velocidades del recipiente y de la espiral, adaptándose a las exigencias de cualquier tipo de masa.

Características técnicas

- Productividad elevada.
- Hidratación máxima de la masa.
- Control de la temperatura.
- Para uso industrial intenso.
- Pantalla táctil con 50 programas.
- Enganche hidráulico del cabezal y recipiente.
- Transmisiones de correas y reductores.
- Estructura de acero.
- Espiral, recipiente y soporte de acero inoxidable.
- Motor espiral de velocidad regulable con inversor.
- Motor recipiente de velocidad regulable con inversor.
- Carro extraíble sobre ruedas pivotantes.

Высокопроизводительная тестомесильная машина с двойной спиралью, пригодная для промышленного применения. Машина позволяет замешивать быстро и деликатно любые типы теста с получением качественной однородной массы. Интенсивное воздействие двойной спирали обеспечивает более полное насыщение водой без изменения структуры теста, что способствует значительной экономии муки.

Выдвижная дежа заменяется в кратчайшее время благодаря системе автоматического спуска головы и захвата дежи. Это сводит к минимуму длительность технологических пауз и еще более повышает производительность машины.

Система контроля температуры предохраняет тесто от перегрева, приостанавливая рабочий цикл, когда температура превышает заданное пороговое значение.

Сенсорная панель управления проста в использовании и содержит 50 рабочих программ. Система позволяет регулировать скорость дежи и спирали бесступенчатым образом, подстраиваясь к любым спецификациям теста.

Технические характеристики

- Высокая производительность
- Максимальная гидратация теста
- Контроль температуры
- Пригодность для интенсивного промышленного использования
- Сенсорная панель управления с 50 программами
- Гидравлическое соединение головы с дежей
- Ременная трансмиссия и редукторы
- Стальная несущая конструкция
- Спираль, дежа и опора из нержавеющей стали
- Двигатель привода спирали с частотным преобразователем для регулировки скорости
- Двигатель привода дежи с частотным преобразователем для регулировки скорости
- Выдвижная тележка на поворотных колесах

Modello Model Modèle Modell Modelo модель	Dimensioni ingombro (cm) Overall dimensions (cm) Dimensions d'encombrement (cm) Abmessungen (cm) Dimensiones en el espacio (cm) размеры (cm)							Peso Weight Poids Peso Gewicht вес	Capacità vasca Bowl capacity Contenance cuve Kessel Inhalt Cubida cuba объем дежи	Capacità pasta Dough capacity Contenance pâte Teig Inhalt Capacidad pasta Количество теста	Capacità farina Flour capacity Contenance farine Mehl Inhalt Capacidad harina Количество муки
	A	B	C	D	E	H	G	kg	lt	kg	kg
ISA-D-160	215	101	90	93	145	185	106	2160	277	160	107
ISA-D-200	215	101	97	93	145	185	106	2220	323	200	134
ISA-D-300	215	115	104	93	145	185	120	2300	490	300	200

Modello Model Modèle Modell Modelo модель	Spirale 1ª Spiral 1 st Spirale 1 ^{ère} Spirale 1- Espiral 1ª спираль 1		Spirale 2ª Spiral 2 nd Spirale 2 ^{ème} Spirale 2- Espiral 2ª спираль 2		Vasca 1ª Bowl 1 st Cuve 1 ^{ère} Kessel 1- Deposito 1ª дежа 1		Vasca 2ª Bowl 2 nd Cuve 12 ^{ème} Kessel 2- Deposito 2ª дежа 2		Pompa Pump Pompe Pumpe Pompa насос		Potenza Power Puissance Leistung Potencia двигатель	
	kw	hp	kw	hp	kw	hp	kw	hp	kw	hp	kw	hp
ISA-D-160	9	12	18	25	2.0	2.7	3.0	4.0	0.75	1.0	21.75	30.00
ISA-D-200	9	12	18	25	2.0	2.7	3.0	4.0	0.75	1.0	21.75	30.00
ISA-D 300	20	27	30	40	2.7	3.7	4.0	5.5	0.75	1.0	34.75	45.00



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.



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