

Turri



CA 520

Macchina assai versatile permette di cilindrare paste tenere, dure e bastarde con la stessa precisione di lavorazione.

È in grado di laminare quantitativi di pasta da un minimo di 5 ad un massimo di 20 kg. La lavorazione avviene nel modo più naturale ruotando l'impasto dopo ogni cilindatura, attraverso una cascata di rulli, come farebbe un bravo panettiere. La possibilità di regolare a piacimento i due cilindri di schiacciamento, e la presenza di altri tre cilindri che effettuano una prima laminazione, permette di ottenere la massima precisione e gradualità nella lavorazione. La macchina è dotata di temporizzatore che permette di programmare il tempo di lavorazione desiderato. Per garantire la massima sicurezza dell'operatore è dotata di un dispositivo antinfortunistico ed il quadro comandi è realizzato in bassa tensione (24 Volt)

Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio con testata in alluminio
- Trasmissioni a cinghia e a catena
- Motore comandato da temporizzatore
- Mobile su ruote
- Tramoggia in acciaio inox con protezione antinfortunistica
- Tavolato di uscita inox

Opzioni

- Sfarinatore per cilindro

Macchina ideale per la cilindatura di piccole e medie quantità di pasta. Pensata per essere inserita, visto le sue ridotte dimensioni di ingombro, in tutti quei piccoli panifici dove lo spazio non è mai sufficiente.

Caratteristiche tecniche

- Struttura in acciaio elettrosaldato verniciato a forno
- Cilindri in acciaio cromati e rettificati
- Convogliatore di pasta per ottenere sempre una perfetta lavorazione
- Programmazione tramite temporizzatore del tempo di lavoro in ciclo automatico
- Possibilità di regolare lo spessore della pasta tramite una semplice maniglia
- Dotato di ruote per essere facilmente spostato
- Può essere anche dotato su richiesta di uno sfarinatore



C 500 • C 600

CA 520

Cilindro laminatoio automatico • Automatic rolling machine

Cylindre aplatissoir automatique • Walzawerke • Cilindro laminador automatico

Very versatile model designed to sheet soft, hard and mixed dough ensuring high working precision. It can sheet 5 to 20 kg. of dough.

After rolling, dough is turned round via a cascade-fitted roller system.

The highest precision and processing graduality are ensured by two adjustable pressing cylinders and three cylinders designed to carry out first sheeting operation.

Equipped with timer for setting the desired working time.

Highest safety conditions are ensured to the operator: equipped with safety device and low voltage (24 Volts) controls board.

Technical specifications

- Steel body with aluminium head
- Belt and chain drives
- Timer regulated motor
- Wheels mounted
- Stainless steel hopper with safety device
- Stainless steel exit table

Optionals

- Flour duster for cylinder

Machine très universel, elle permet d'aplatir des pâtes tendres, dures et bâtardes avec la même précision. Elle est en mesure d'un minimum de 5 à un maximum de 20 kg. L'aplatissement s'effectue de la façon la plus naturelle, en tournant la pâte à travers un système de rouleaux en cascade, après chaque cylindrage, comme le ferait un bon boulanger. La possibilité de régler, à discrétion, les deux cylindres d'écrasement, et la présence de trois autres cylindres qui effectuent un premier aplatissement, permettent d'obtenir le maximum de précision et de gradualité de l'aplatissement.

La machine est équipée d'un temporisateur qui permet de programmer le temps d'aplatissement désiré. Pour garantir le maximum de sécurité à l'opérateur, elle est équipée d'un dispositif de sécurité et le tableau de commandes est réalisé à basse tension (24 Volts).

Caractéristiques techniques

- Structure en acier avec tête en aluminium
- Transmissions par courroie et chaîne
- Moteur commandé par un temporisateur
- Mobile sur roues
- Trémie en acier inoxydable avec protection de sécurité
- Table de sortie en acier inoxydable

Options

- Farineur pour cylindre

Eine äußerst flexible Maschine, die es ermöglicht, weiche, harte und Mischteige Walzen und gleichzeitig einen präzisen Arbeitslauf zu erhalten. Es können Teige mit einem Gewicht von 5 bis 20 Kg verarbeitet werden, wobei die Verarbeitung auf natürliche, teigschonende Art erfolgt. Der Teig wird über einen Walzensatz im Gefälle verarbeitet und nach jedem Walzen wie von einem gewissenhaften Bäcker gewendet. Die beiden Druckwalzen können, genau wie die anderen drei Walzen, die erste Walzung vornehmen, je nach Anforderung eingestellt werden und gewährleisten eine sehr hohe Präzision. Ein Zeitschalter steuert die Arbeitszeit. Eine Sicherheitseinrichtung und eine Niederspannung von 24 Volt sorgen für Sicherheit.

Technische Daten

- Stahlgestell mit Aluminiumkopf
- Riemen- und Kettenantrieb
- Zeitgesteuerter Motor
- Auf Rädern fahrbar
- Trichter aus Inox-Stahl mit Unfallschutz
- Ausgangstisch aus Inox-Edelstahl

Zubehör

- Zylinder Mehl Staubtuch

Máquina muy versátil que permite cilindrar pastas tiernas, duras y gruesas, con la misma precisión de elaboración. Es capaz de laminar cantidades de pasta de un mínimo de 5 a un máximo de 20 kg. La elaboración se realiza en el modo más natural rodando el empaste a través de un sistema de rodillos en cascada, después de cada extensión de la masa como haría un buen panadero. La posibilidad de regular a placer los cilindros de compresión y la presencia de otros tres cilindros que efectúan una primera laminación, permite obtener la máxima precisión y gradualidad en la elaboración. La máquina está dotada de un temporizador que permite programar el tiempo de elaboración deseado.

Para garantizar la máxima seguridad al operador está dotada de un dispositivo antinfortunos y el cuadro de los mandos está realizado en baja tensión (24 Volt).

Características técnicas

- Estructura en acero con cabeza en aluminio
- Transmisión a correas y a cadena
- Motor comandado por el temporizador
- Móvil sobre ruedas
- Tolva en acero inox con protección antinfortuno
- Tablado de salida en acero inox

Options

- Espolvoreador de harina cilíndrico

C 500 • C 600

Cilindro laminatoio • Rolling machine

Cylindre aplatissoir • Walzawerke • Cilindro laminador

Ideal machine for cylindering small and medium quantities of dough.
Designed to be placed, given its small overall dimensions,
in all those small bakeries where space is never sufficient.

Technical specifications

- Electrowelded steel structure painted by oven baking.
- Chrome-plated and ground steel cylinders
- Dough conveyor for perfect processing at all times
- Programming by timer of working time in automatic cycle
- Possibility of adjusting dough thickness by means of a simple handle
- Equipped with wheels to be easily moved
- Can also be equipped with a flour duster upon request

Machine idéale pour la mise en cylindre de petites et moyennes quantités de pâte.

Conçu pour être inséré, compte tenu de son faible encombrement, dans toutes ces petites boulangeries où l'espace n'est jamais suffisant.

Caractéristiques techniques

- Structure en acier soudé électriquement et peint au four.
- Cylindres en acier chromé et rectifié
- Convoyeur de pâte pour un traitement parfait à tout moment
- Programmation par minuterie du temps de travail en cycle automatique
- Possibilité de régler l'épaisseur de la pâte à l'aide d'une simple poignée.
- Équipé de roues pour un déplacement facile
- Peut également être équipé d'un farineur sur demande.

Ideale Maschine zum Walzen von kleinen bis mittleren Teigmenen.

Aufgrund der geringen Gesamtabmessungen zum Einstecken konzipiert in all jenen kleinen Bäckereien, in denen der Platz nie ausreicht.

Technische Daten

- Elektrisch geschweißte Stahlkonstruktion, einbrennlackiert
- Verchromte und geschliffene Stahlzylinder
- Teigtransportband für jederzeit perfekte Verarbeitung
- Programmierung der Arbeitszeit im automatischen Zyklus durch Timer
- Möglichkeit der Einstellung der Teigdicke mit einem einfachen Handgriff
- Ausgestattet mit Rädern für einfache Bewegung
- Kann auf Wunsch auch mit einem Mehlsponder ausgestattet werden

Máquina ideal para cilindrar pequeñas y medianas cantidades de masa.

Diseñado para ser colocada, dadas sus reducidas dimensiones totales en todas esas pequeñas panaderías donde el espacio nunca es suficiente.

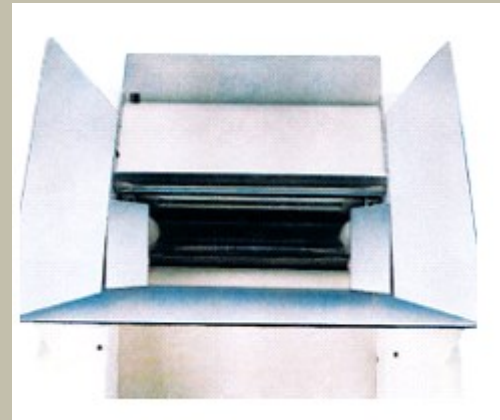
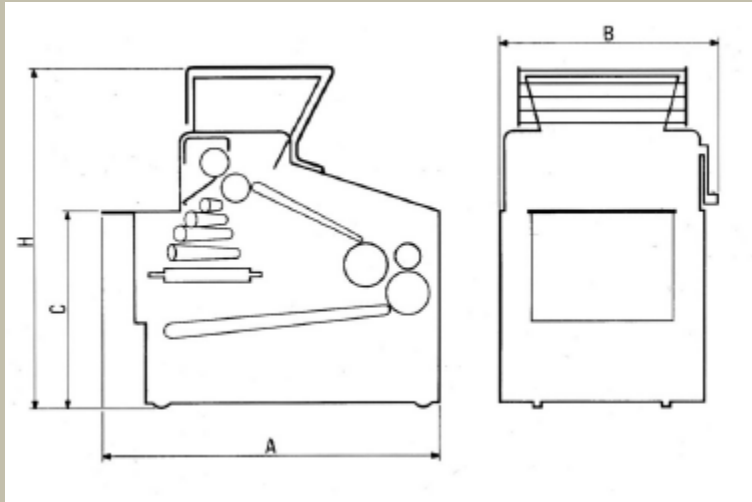
Características técnicas

- Estructura de acero electrosoldado, pintado al horno
- Cilindros de acero cromado y rectificado
- Transportador de masa para un procesamiento perfecto en todo momento
- Programación por temporizador del tiempo de trabajo en ciclo automático
- Posibilidad de ajustar el grosor de la masa mediante una sencilla palanca
- Equipado con ruedas para facilitar su desplazamiento
- También se puede equipar con un harinador bajo pedido

CA 520

Cilindro laminatoio automatico • Automatic rolling machine • Cylindre aplatissioir automatique • Walzawerke • Cilindro laminador automatico
C 500 • C 600

Cilindro laminatoio • Rolling machine • Cylindre aplatissioir • Walzawerke • Cilindro laminador



Cilindri di schiacciamento regolabili per la laminazione dell'impasto
 Adjustable pressing cylinders designed for rolling dough
 Cylindres d'écrasement réglables pour l'aplatissement de la pâte
 Die druckwalze ist für die walzung der teigmassen ein-stellbar
 Cilindros de compresión regulables para la laminación del empasto

Modello Model Modèle Modell Modelo	Cilindri Cylinders Cylindres Cylinder Cilindros	Larghezza cilindri Cylinder width Largeur du cylindre Breite des Zylinders Anchura del cilindro	Capacità Capacity Contenance Inhalt Capacidad	Peso Weigth Poids Gewicht Peso
	N.	mm	(Kg)	(Kg)
CA 520	5	520 mm.	5 - 20	400
C 500	3	500 mm.	Max. 10	250
C 600	3	600 mm.	Max. 15	300

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

