



*SQ 2000/10 1000/20 500/20 830/24 660/30  
SQ 500/40 400/48 330/60*



*SQF 2000/10 1000/20 500/20 830/24 660/30  
SQF 500/40 400/48 330/60 250/80*

SQ 2000/10 1000/20 500/20 830/24 660/30

SQ 500/40 400/48 330/60 250/80

Spezzatrice idraulica quadra automatica • Automatic square hydraulic 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.

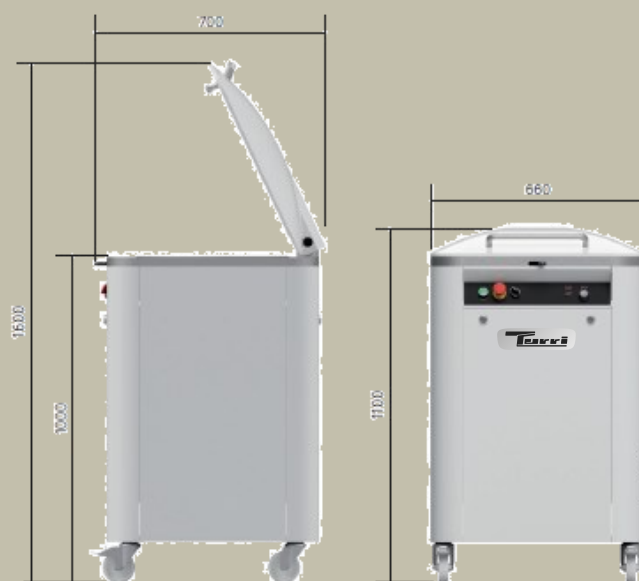
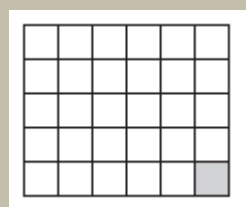
Control panel that allows adjustment of pressing and cutting.

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;
5. automatic cover opening;
6. 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
SQ 2000/10	10	300 gr.	2000 gr.	20 kg.	100x200x125 (h) mm	1200 mm
SQ 1000/20	20	150 gr.	1000 gr.	20 kg.	100x100x125 (h) mm.	2400 mm.
SQ 500/20	20	150 gr.	1000 gr.	10 kg.	80x80x125 (h) mm.	2400 mm.
SQ 830/24	24	130 gr.	830 gr.	20 kg.	100x80x125 (h) mm.	2800 mm.
SQ 660/30	30	100 gr.	660 gr.	20 kg.	80x84x125 (h) mm	3600 mm.
SQ 500/40	40	80 gr.	500 gr.	20 kg.	50x100x125 (h) mm.	4800 mm.
SQ 400/48	48	60 gr.	400 gr.	20 kg.	50x80x125 (h) mm.	5700 mm.
SQ 330/60	60	50 gr.	330 gr.	20 kg.	80x42x125 (h) mm.	7200 mm.
SQ 250/80	80	40 gr.	250 gr.	20 kg.	50x50x125 (h) mm.	9600 mm.

SQF 2000/10 1000/20 500/20 830/24 660/30

SQF 500/40 400/48 330/60 250/80

Spezzatrice idraulica quadra semi automatica • Semi automatic square hydraulic 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

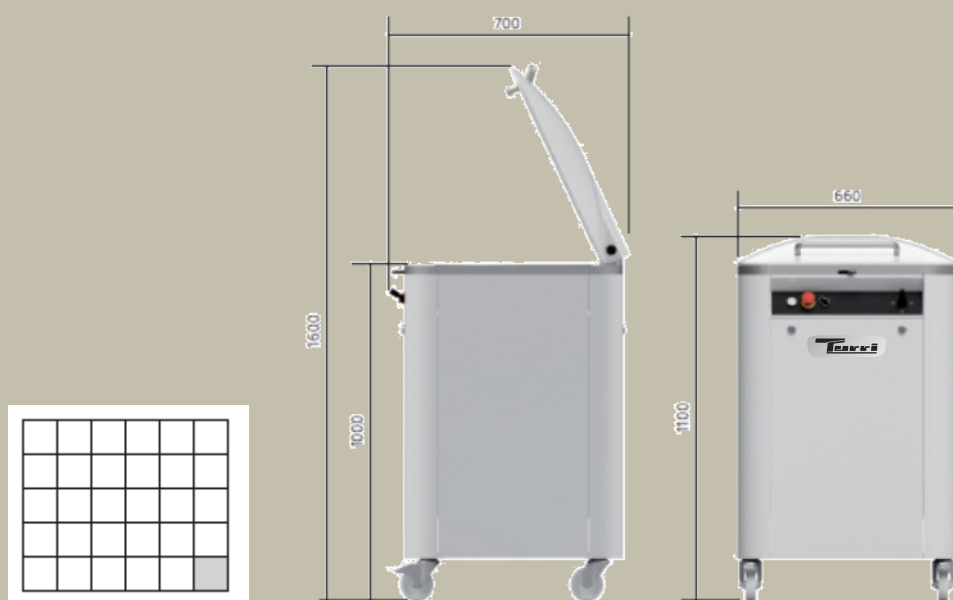
1. inserire il prodotto nella vasca;
2. chiudere il coperchio;
3. utilizzare il joystick (pressata e taglio);
4. apertura manuale del coperchio;
5. togliere i pezzi di pasta tagliati

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
SQF 2000/10	10	300 gr.	2000 gr.	20 kg.	100x200x125 (h) mm	1200 mm
SQF 1000/20	20	150 gr.	1000 gr.	20 kg.	100x100x125 (h) mm.	2400 mm.
SQF 500/20	20	150 gr.	1000 gr.	10 kg.	80x80x125 (h) mm.	2400 mm.
SQF 830/24	24	130 gr.	830 gr.	20 kg.	100x80x125 (h) mm.	2800 mm.
SQF 660/30	30	100 gr.	660 gr.	20 kg.	80x84x125 (h) mm	3600 mm.
SQF 500/40	40	80 gr.	500 gr.	20 kg.	50x100x125 (h) mm.	4800 mm.
SQF 400/48	48	60 gr.	400 gr.	20 kg.	50x80x125 (h) mm.	5700 mm.
SQF 330/60	60	50 gr.	330 gr.	20 kg.	80x42x125 (h) mm.	7200 mm.
SQF 250/80	80	40 gr.	250 gr.	20 kg.	50x50x125 (h) mm.	9600 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

