


Turri

IMPIANTI E MACCHINE PER PANIFICAZIONE
AUTOMATIC MACHINES FOR BAKERIES

CA 520


CILINDRO LAMINATOIO AUTOMATICO AUTOMATIC ROLLING MACHINE CYLINDRE APLATISSOIR AUTOMATIQUE WALZWERKE CILINDRO LAMINADOR AUTOMATICO

 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

 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 features :

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

 Machine très universel, elle permet d'aplatir des pâtes tendres, dures et bâtarde 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

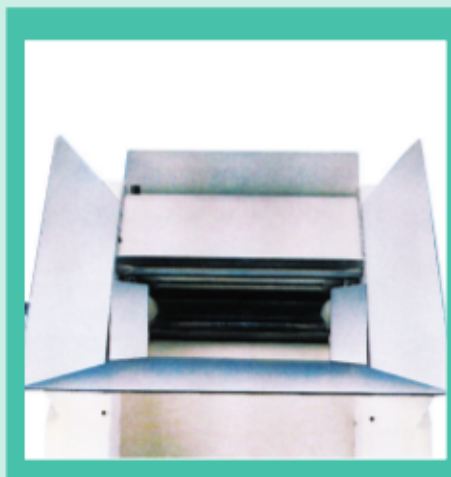
- Moteur comandé par un temporisateur
- Mobile sur roues
- Trémie en acier inoxydable avec protection de sécurité
- Table de sortie en acier inoxydable

 Eine äußerst flexible Maschine, die es ermöglicht, weiche, harte und Mischteige 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 einen 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 Unfallsschutz
- Ausgangstisch aus Inox-Edelstahl

 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



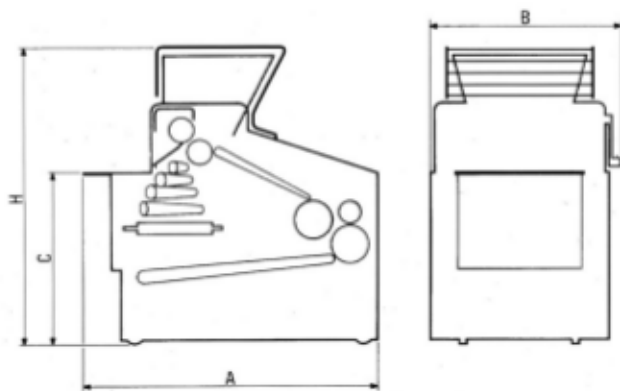
Cilindri di schiacciamento regolabili per la laminazione dell'impasto
Adjustable pressing cylinders designed for rolling dough
Cylindres d'écrasement réglables pour l'aplatissement de la pâte
Die druckwalze ist für die walzung der teigmassen einstellbar
Cilindros de compresión regulables para la laminación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

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 antinfortunistico 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 antinfortunistico
- Tablado de salida en acero inox



Modello Model Modèle Modell Modelo	Cilindri Cylinders Zylinder Cilindros	Capacità Capacity Contenance Inhalt Capacidad	Potenza installata Installed power Puissance installée Installierte Leistung Potencia instalada		Peso Weight Poids Gewicht Peso
		(kg)	(Kw)	(HP)	(kg)
CA 520	5	5 - 20	2,2	3,0	400

Dimensioni ingombro
Overall dimension
Dimensions d'encombrement
Abmessungen
Dimensiones en el espacio

				(cm)	
A	B	C	H		
146	95	89	140		