

Turri

IMPIANTI E MACCHINE PER PANIFICAZIONE
AUTOMATIC MACHINES FOR BAKERIES

AR2 ROLLER

ARROTONDATRICE ROUNDER BOULEUSE RUNDWIRKER BOLEADORA



Particolarmente indicata per arrotondare in modo delicato pagnotte da un peso minimo di 200 gr. fino ad un massimo di 4000 gr. La possibilità di regolare a piacimento l'eccentricità della campana mobile, permette di ottenere la stessa precisione di lavorazione in tutta la gamma di pezzatura. L'alta produttività, fino a 1500 pezzi/ora, permette un notevole risparmio di tempo nella lavorazione. Tutte le parti a diretto contatto con la pasta e gli organi meccanici sono facilmente accessibili rendendo così estremamente agevole la pulizia e la manutenzione.

Predisposta per essere facilmente abbinata alla filonatrice FP (con la quale può formare un'unica macchina particolarmente compatta) ed alla spezzatrice volumetrica.

Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio
- Campana con movimento rotatorio planetario con possibilità di regolazione dell'eccentricità
- Campana ed anello rivestiti in feltro o in materiale antiaderente
- Disponibile con nastro trasportatore in uscita
- Trasmissione ad ingranaggi ed a cinghia
- Ingrenaggi movimento campana in bagno di grasso
- Mobile su ruote e provvista di sistema di bloccaggio
- Predisposta per abbinamento con filonatore FP

A richiesta:

- Sistema di lubrificazione testa per paste appiccicose
- Sforatore con motorizzazione indipendente
- Velocità variabile tramite variatore di frequenza



Ideal for rounding both soft and medium doughs. The rounding is obtained by a rotating cone concentricity at your own discretion, thus assuring the same precision for the whole range of loaves. Its high efficiency, (up to 1500 pcs/hr) helps you to save much time out of whole process. All parts coming into direct contact with dough, as well as all mechanic parts, are easily accessible, thus facilitating cleaning and maintenance. Designed to be easily combined with the FP moulder, to make-up and all in one compact machine, it can also be joined with the volumetric divider.

Technical features :

- Steel structure
 - Planetary-rotating-bell with adjustable eccentricity
 - Bell and ring either felt coated or in antiadhesive material
 - Exit conveyor belt available
 - Bell movement gears in grease bath
 - Pre-set to be combined with FP moulder
- Optional extras :**
- Head oiling system for sticky dough
 - Adjustable flour sifter with independent motor
 - Adjustable speed through frequency regulator



Particulièrement indiquée pour bouler des miches d'un poids minimum de 200 jusqu' à un maximum de 4000 grammes. La possibilité de régler à discrétion l'excentricité de la cloche mobile, permet d'obtenir la même précision de boulage pour toute la gamme de morceaux calibrés. La productivité élevée, jusqu' à 1500 pièces/heure, permet d'obtenir une importante économie de temps dans le travail. Toutes les parties en contact direct avec la pâte et les organes mécaniques sont facilement accessibles, ce qui rend ainsi extrêmement facile le nettoyage et la maintenance. Prévue pour être facilement accouplée à l'allongeuse FP (avec laquelle elle peut former une machine unique extrêmement compacte), et à la diviseuse volumétrique.

Caractéristiques techniques :

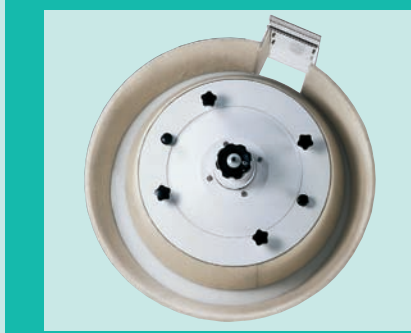
- Structure en acier
 - Cloche à mouvement rotatoire planétaire avec réglage de l'excentricité
 - Cloche et anneau revêtus en feutre ou en matériel antiadhésif
 - Disponible avec bande transporteuse en sortie
 - Engrenages mouvement cloche en bain de graisse
 - Prévue pour être accouplée avec la façonneuse FP
- Sur demande :**
- Système de lubrification de la tête pour pâtes collantes
 - Pulvérisateur avec motorisation indépendante
 - Vitesse réglable par variateur de fréquence



Besonders für das Rundwirken von Brötchen und Broten mit einem Gewicht von min. 200 bis max. 4000 gr. geeignet. Die Möglichkeit, die exzentrische Bewegung der Glocke regulieren zu können, ermöglicht eine immer gleichbleibende Präzision bei der Bearbeitung der Teigteile verschiedener Größen. Die hohe Produktionsleistung, bis 1500 Stück pro Stunde, führt zu einer erheblichen Zeiteinsparung während der Verarbeitung. Alle mit dem Teig in Berührung kommenden Oberflächen sind leicht zugänglich, reinigungs- und wartungsfreundlich. Er ist so ausgerüstet, dass er auf einfache Weise mit dem volumetrischen Teigteiler oder mit dem Langwirker FP, mit dem er eine einheitliche Maschine bilden kann, kombiniert werden kann.

Technische Daten :

- Stahlgestell
 - Planetarisch drehender Glocke mit Exzentrizitätsregulierung
 - Glocke und Ring mit Filz beschichtet oder aus nicht haftendem Material
 - Lieferbar mit Ausgangsförderband
 - Antrieb der Glocke im Ölbad
 - Vorrichtung für die Kombination mit dem Langwirker FP
- Auf Wunsch :**
- Kopf Schmierungs-system für klebrige Teige
 - Mehlstreuer mit unabhängigem Motorantrieb
 - Regelbare Geschwindigkeit durch Frequenzumrichter



Campana con movimento planetario regulabile a piacimento
Adjustable bell with planetary rotary motion
Cloche avec mouvement rotatoire planétaire réglable à discrétion
Einstellbare Haube mit Umlaufbewegung
Campana con movimiento rotatorio regulable a placer



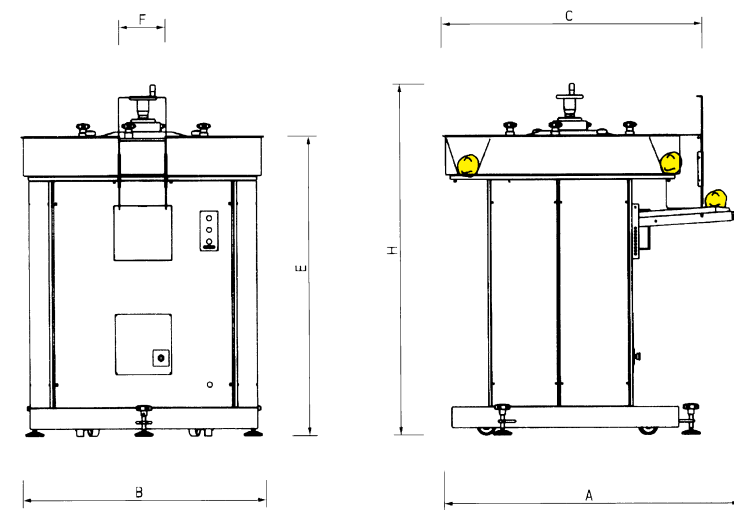
Particolarmente indicada para redondear panecillos de un peso mínimo de 200 a un máximo de 4000 gramos. La posibilidad de regular a placer el centro de la campana móvil permite obtener la misma precisión de trabajo en toda la gama de trozos. La alta productividad de hasta 1500 trozos/hora permite obtener un notable ahorro de tiempo en el trabajo. Todas las partes en directo contacto con la pasta y los órganos mecánicos son fácilmente accesibles y la limpieza y la manutención son simples. Predispuesta para ser fácilmente acoplada a la formadora de barras FP, (con la cual puede formar una única máquina especialmente compacta), y a la contadora volumétrica.

Características técnicas :

- Estructura en acero
- Campana con movimiento rotatorio planetario con regulación de la excentricidad
- Campana y anillos revestidos en fieltro o en material antiaderente
- Disponible con cinta transportadora en salida
- Engrenaje con movimiento a campana con baño de grasa
- Dispuesta para ser acoplada con formadora de barras FP

A petición :

- Sistema aceitero par la cabeza para trabajar masas pegajosas
- Pulverizador regulable con motor independiente
- Velocidad regulada con convertidores de frecuencia



Modello Modél Modèle Modell Modelo	Pezzatura Sizes Morceaux Größe Dimensiones	Produzione Production Production Produktion Producción
AR2	(gr) 200 - 4000	(pcs/hr) 1500

Potenza installata Installed power Puissance installée Installierte Leistung Potencia instalada (KW)	Peso Weight Poids Gewicht Peso (kg)	Dimensioni d'ingombro Overall dimensions Dimensions d'encombrement Abmessungen Dimensiones en el espacio (cm)
1.0 + 0.12	1.36 + 0.16	356
		A B C D E F H
		130 107 115 97 131 20 154

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 - ITALY
Tel. 0425/497075 - Fax 0425/497110 - E-mail: turrisl@turri-srl.com - http://www.turri-srl.com

Tel. 051 818488 - Fax 051 6661823
E-mail: info@alaska.it - sales@alaska.it - http://www.alaska.it

VICTUS Tel. 0425 497075 - Fax 0425 497110
E-mail: victus@turri-srl.com - http://www.victus.it