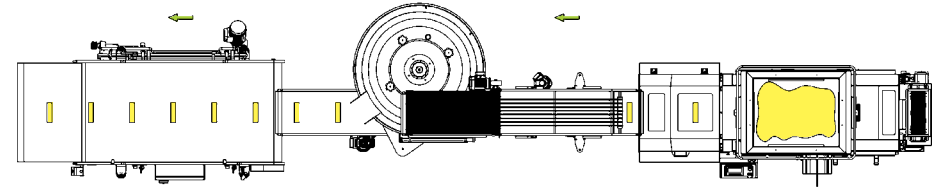
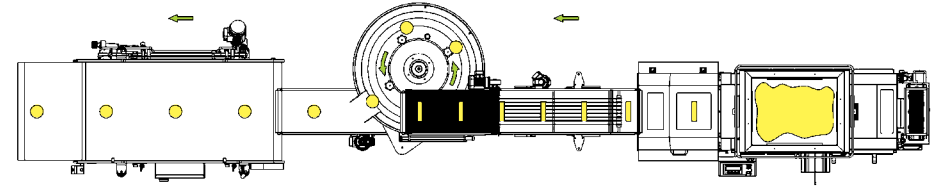


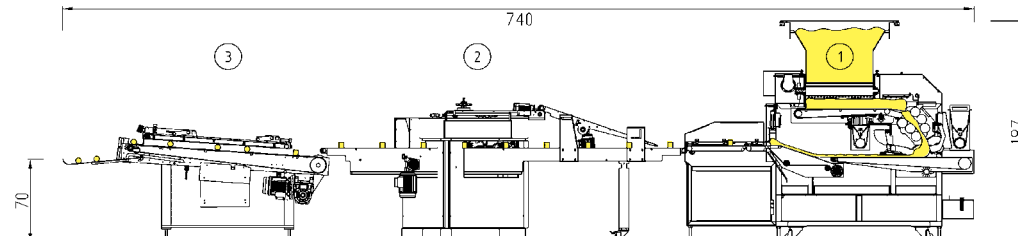
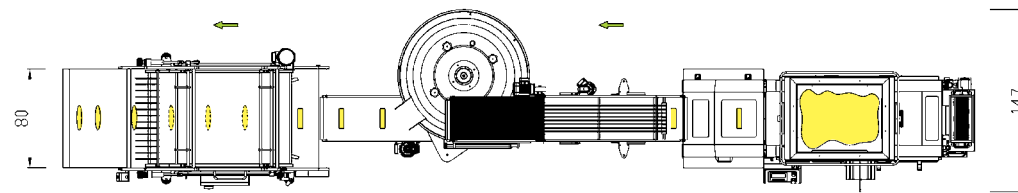
Pane rettangolare - Flat Bread - Pain Rectangulaire - Eckigen brötchen - Pan cuadrado - ЧАБАТТА



Pane rotondo - Round Bread - Pain rond - Runde brötchen - Pan redondo - КРУГЛЫЙ ХЛЕБ



Filoni - Long bread - Baguette - Lange brot - Barra de pan - БАТОН



N°	Mod.	Descrizione - Description - Description - Beschreibung - Descripción - ОПИСАНИЕ	N°	Mod.	Descrizione - Description - Description - Beschreibung - Descripción - ОПИСАНИЕ
1	SP 1/2 T	Spezzatrice - Divider - Diviseuse - Teigteiler - Divisora - Тестоделитель	3	TAV-GIG	Filonatore - Long-loaf moulding device - Allongeuse - Langwirker - Formador de barras - Формовочная машина для батонов
2	AR2 BY-PASS	Arrotatrice "by-pass" - Rounder with "by-pass" system - Bouleuse avec système "by-pass" - Rundwirker mit "by-pass System" - Boleadora con el sistema "by-pass" - Орудовать "BY-PASS"			

Spezzatrice/Divider/Diviseuse/Teigteiler/Divisora/ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ			
Vie Rows Rangées Reihen Hileras Pesos Ряды	Peso Weight Poids Gewicht Hileras Pesos Ряды	Pasta / Dough / Pâte Teig / Masa / ТЕСТО	Produzione Production Produktion Producción ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ
(n.)	(gr)	(cm) (cm) (cm)	(pcs/hour) (Kg/hour) (gr) (#),(%)
1	150, 350, 550, 750, 950, 1.150, 1.350	2,3 4,6; 3,0 8,1; 3,3 11,8; 3,3 16,0; 3,3 20,3; 3,3 24,6; 3,3 28,8	1.800 270 10,0 6,7%; 1.365 478 14,0 4,0%; 1.075 591 15,0 2,7%; 925 694 16,0 2,1%; 795 755 17,0 1,8%; 660 759 18,0 1,6%; 530 716 20,0 1,5%
2	75, 175, 275, 375, 475, 575, 675	2,3 4,6; 3,3 7,5; 3,3 11,8; 3,3 16,0; 3,3 20,3; 3,3 24,6; 3,3 28,8	3.600 270 5,0 6,7%; 2.730 478 7,0 4,0%; 2.150 591 7,5 2,7%; 1.850 694 8,0 2,1%; 1.590 755 8,5 1,8%; 1.320 759 9,0 1,6%; 1.060 716 10,0 1,5%

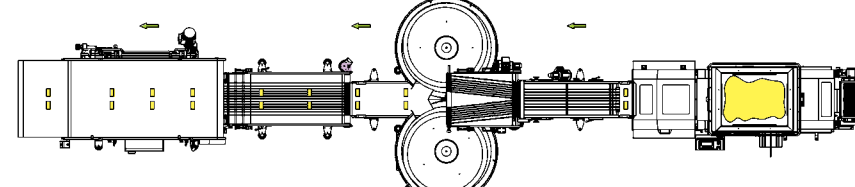
Composizione linea/ Line arrangement/ Arrangement ligne/ Linie Zusammensetzung/ Composición línea/ КОМПОНОВКА ЛИНИИ				
Vie Rows Rangées Reihen Hileras Pesos Ряды	SP 1/2 T	AR2 BY-PASS	NAS-DIV	TAV-GIG
1	✓		✓	
2	✓			
2				✓
2	✓		✓	✓

(*) Larghezza pasta= 16,0/8,0 cm con paste morbide; 13,0/6,5 cm con paste dure
Dough width= 16,0/8,0 cm with soft dough; 13,0/6,5 cm with hard dough
Largeur de la pâte= 16,0/8,0 cm avec pâtes molles; 13,0/6,5 cm avec pâtes dures
Teigbreite= 16,0/8,0 cm mit weichen Teigen; 13,0/6,5 cm mit harten Teigen
Anchura masa= 16,0/8,0 cm con masas blandas; 13,0/6,5 cm con masas duras
Ширина теста= 16,0/8,0 см для мягких типов; 13,0/6,5 см для твердых типов

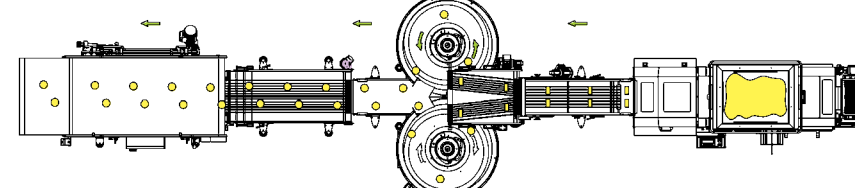
(#) Dipende dal tipo di impasto
Depends on the dough type
Dépend du type de pâte
Es kommt auf die Teigtyp
Depende del tipo de masa
зависит от типа теста

(@) In condizioni di buona laminazione
Under good lamination
Sous bon roulement
Unter guten Wälzlager
En condiciones de buena laminación
в условиях хорошей раскатки

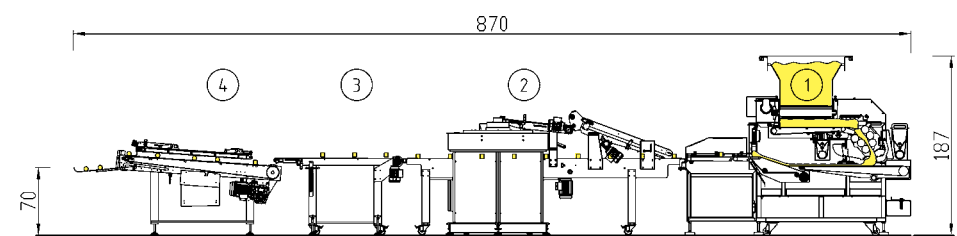
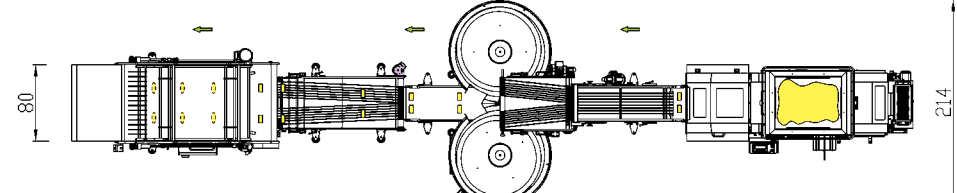
Pane rettangolare - Flat Bread - Pain Rectangulaire - Eckigen brötchen - Pan cuadrado - ЧАБАТТА



Pane rotondo - Round Bread - Pain rond - Runde brötchen - Pan redondo - КРУГЛЫЙ ХЛЕБ



Filoni - Long bread - Baguette - Lange brot - Barra de pan - БАТОН



N°	Mod.	Descrizione - Description - Description - Beschreibung - Descripción - ОПИСАНИЕ	N°	Mod.	Descrizione - Description - Description - Beschreibung - Descripción - ОПИСАНИЕ
1	SP 1/2 T	Spezzatrice - Divider - Diviseuse - Teigteiler - Divisora - Тестоделитель	3	NAS-DIV	Nastro divaricatore - Spreading device - Tapis séparateur - Trennband - Cinta separadora - РАЗВОДЯЩИЙ ЛЕНТОЧНЫЙ ТРАНСПОРТЕР
2	AR2/D BY-PASS	Arrotatrice "by-pass" - Rounder with "by-pass" system - Bouleuse avec système "by-pass" - Rundwirker mit "by-pass System" - Boleadora con el sistema "by-pass" - Орудовать "BY-PASS"	4	TAV-GIG	Filonatore - Long-loaf moulding device - Allongeuse - Langwirker - Formador de barras - Формовочная машина для батонов

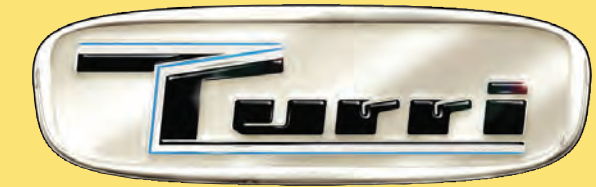
Spezzatrice/Divider/Diviseuse/Teigteiler/Divisora/ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ			
Vie Rows Rangées Reihen Hileras Pesos Ряды	Peso Weight Poids Gewicht Hileras Pesos Ряды	Pasta / Dough / Pâte Teig / Masa / ТЕСТО	Produzione Production Produktion Producción ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ
(n.)	(gr)	(cm) (cm) (cm)	(pcs/hour) (Kg/hour) (gr) (#),(%)
1	150, 350, 550, 750, 950, 1.150, 1.350	2,3 4,6; 3,0 8,1; 3,3 11,8; 3,3 16,0; 3,3 20,3; 3,3 24,6; 3,3 28,8	1.800 270 10,0 6,7%; 1.365 478 14,0 4,0%; 1.075 591 15,0 2,7%; 925 694 16,0 2,1%; 795 755 17,0 1,8%; 660 759 18,0 1,6%; 530 716 20,0 1,5%
2	75, 175, 275, 375, 475, 575, 675	2,3 4,6; 3,3 7,5; 3,3 11,8; 3,3 16,0; 3,3 20,3; 3,3 24,6; 3,3 28,8	3.600 270 5,0 6,7%; 2.730 478 7,0 4,0%; 2.150 591 7,5 2,7%; 1.850 694 8,0 2,1%; 1.590 755 8,5 1,8%; 1.320 759 9,0 1,6%; 1.060 716 10,0 1,5%

Composizione linea/ Line arrangement/ Arrangement ligne/ Linie Zusammensetzung/ Composición línea/ КОМПОНОВКА ЛИНИИ				
Vie Rows Rangées Reihen Hileras Pesos Ряды	SP 1/2 T	AR2/D BY-PASS	NAS-DIV	TAV-GIG
1	✓	✓		
2	✓			
2				✓
2	✓	✓	✓	✓

(*) Larghezza pasta= 16,0/8,0 cm con paste morbide; 13,0/6,5 cm con paste dure
Dough width= 16,0/8,0 cm with soft dough; 13,0/6,5 cm with hard dough
Largeur de la pâte= 16,0/8,0 cm avec pâtes molles; 13,0/6,5 cm avec pâtes dures
Teigbreite= 16,0/8,0 cm mit weichen Teigen; 13,0/6,5 cm mit harten Teigen
Anchura masa= 16,0/8,0 cm con masas blandas; 13,0/6,5 cm con masas duras
Ширина теста= 16,0/8,0 см для мягких типов; 13,0/6,5 см для твердых типов

(#) Dipende dal tipo di impasto
Depends on the dough type
Dépend du type de pâte
Es kommt auf die Teigtyp
Depende del tipo de masa
зависит от типа теста

(@) In condizioni di buona laminazione
Under good lamination
Sous bon roulement
Unter guten Wälzlager
En condiciones de buena laminación
в условиях хорошей раскатки



Gravi-Line-E
NO-STRESS

Registered Patent



NO-STRESS LINEA UNIVERSALE
NO-STRESS UNIVERSAL LINE
NO-STRESS LIGNE UNIVERSELLE
NO-STRESS UNIVERSALBROTANLAGE
NO-STRESS LÍNEA UNIVERSAL
NO-STRESS УНИВЕРСАЛЬНАЯ ЛИНИЯ

Gravi-Line-E
NO-STRESS



TURRI F.lli s.r.l. - Via A. DE GASPERI, 1428 - 45023 COSTA DI ROVIGO - ITALY
Tel. 0425/497075 - Fax 0425/497110 - E-mail: turrisrl@turri-srl.com - www.turri-srl.com



Tel. 0425 497075 - Fax 0425 497110
E-mail: info@alaska.it - sales@alaska.it
http://www.alaska.it

La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche senza alcun preavviso. Die Firma kann irgendwelche Änderungen ohne vorherige Benachrichtigung vornehmen. La Empresa se reserva el derecho de hacer modificaciones sin previo aviso. 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.



La tecnologia "No-Stress" di tutti i suoi componenti permette di produrre, in modo artigianale come fatti a mano, una vasta gamma di prodotti quali: ciabatte, pani tondi, filoni, ecc. I prodotti risultano sempre naturali, ben alveolati e di alta qualità senza dover ricorrere ad additivi chimici. Cuore della linea è la spezzatrice Gravi-Flux che, grazie alla laminazione a rulli battenti ed il taglio a ghigliottina, produce una pasta priva di tensioni. La pasta è pertanto adatta ad essere subito lavorata dalle successive stazioni di arrotondamento e persino ad essere filonata senza dover ricorrere a costose ed ingombranti celle di riposo intermedio. L'elevatissimo grado di automazione permette che un solo operatore sia sufficiente per tutta la linea, garantendo così un rapido ritorno dell'investimento. Il prodotto finito arriva sempre all'uscita dell'ultima macchina, qualunque sia la forma che si vuole ottenere (rettangolare, tondo o filone), consentendo così una efficiente organizzazione del laboratorio.



The No-Stress technology of all machineries makes it possible to produce a wide variety of handcraft products exactly as if they were handmade such as ciabatte, round breads, long loaves, etc. Natural, well-alveolated and high quality products are always obtained without using chemical additives. The heart of the production line is Gravi-Flux divider that produces a stressless dough foil thanks to beating roller lamination and guillotine cutting. Dough is therefore ready to be directly processed by the other machineries of the line i.e. the rounding and molding units. Even long loaves can be moulded with no need of expensive and bulky intermediate profeers. Due to its high automation level, the whole production line can be operated by one single operator, thus ensuring a rapid return on investment. The finished product is always delivered at the end of the production line, whatever the desired form is (rectangular, round, long loaves) to meet the requirements of an efficient organization of the bakery.

- **SP 1/2 T - "Gravi-Flux" Spezzatrice - No-Stress con laminazione a rulli battenti ed il taglio a ghigliottina.**

Non maltratta l'impasto e produce pani leggeri ed alveolati come lavorati a mano con mattarello e coltello.

- **AR2 BY-PASS - "Gravi-Rondo-E" Arrotondatrice - No-Stress a moto eccentrico.**

Il delicato arrotondamento accarezza l'impasto come la mano del panettiere. L' eccentricità regolabile della campana oscillante le permette di arrotondare una grande varietà di pezzature.

- **TAV-GIG - "Gravi-Forma" Filonatore - No-Stress con nastro pressio motorizzato.**

Allunga la pasta dolcemente senza danneggiarne le fibre.

- **Flessibile:** Ciabatte, pani tondi, filoni, ecc. da una sola linea;

- **Economica:** Solo un operatore per tutta la linea;

- **Compatta:** Solo 7,4 m di lunghezza. Produce anche filoni senza cella di riposo intermedio;

- **Potente:** Fino ad un massimo di 650 kg/ora di produzione;

- **Automatica:** Massimo automatismo. Tutti i tipi di prodotto escono sempre a fine linea.

- **SP 1/2 T - "Gravi-Flux" No-Stress divider with beating roller lamination and guillotine cutting.**

To process dough gently and produce light and well alveolated bread texture as if worked by hand by using rolling-pin and knife.

- **AR2 BY-PASS - "Gravi-Rondo-E" No-stress rounder with eccentric movement.**

The gentle rounding caress the dough like the baker's hand. The adjustable eccentricity of oscillating bell allow to round a large variety of sizes.

- **TAV-GIG - "Gravi-Forma" No-Stress long-loaf moulding device provided with a motorized presser belt.**

It gently lengthens dough pieces without damaging its texture.

- **Versatile:** Ciabatte, round and long loaves, etc. all produced by the same line.

- **Cost-reduction:** One single operator for the whole line.

- **Compact:** Only 7.4 m length. It also produces long-loaves without intermediate profeers.

- **Powerful:** Up to max. 650 kg/h production.

- **Automatic:** Highest automation level. All kinds of products are delivered at the end of the production line



La technologie " No-Stress " de l'ensemble des composants permet de produire, selon des modalités artisanales, comme s'ils étaient travaillés à la main, une vaste gamme de produits comme: ciabatte, pains ronds, baguettes, etc. Les produits sont toujours naturels, bien alvéolés et de haute qualité, sans l'emploi d'adjuvants chimiques. Le coeur de la ligne est la diviseuse Gravi-Flux qui, grâce au laminage à rouleaux battants et à la coupe à la guillotine, produit une pâte dépourvue de tensions. La pâte est ainsi prête à être immédiatement utilisée par les stations suivantes pour le boulage, et même pour l'allongement en baguettes, sans qu'il soit nécessaire d'utiliser de coûteuses et encombrantes chambres de repos intermédiaires. Grâce au haut niveau d'automatisation, l'ensemble de la ligne peut être supervisé par un unique opérateur, ce qui garantit un retour rapide sur investissement. Le produit fini arrive toujours à la sortie de la dernière machine, quelle que soit la forme que l'on désire obtenir (rectangle, boule ou baguette), ce qui permet d'organiser efficacement le laboratoire de production.

- **SP 1/2 T - "Gravi-Flux" Diviseuse No-Stress avec laminage par rouleaux battants et coupe à la guillotine.**

Ne maltraite pas la pâte et produit des pains légers et alvéolés, comme s'ils étaient travaillés à la main au rouleau et au couteau.

- **AR2 BY-PASS - "Gravi-Rondo-E" Bouleuse No-Stress avec mouvement excentrique.**

Le boulage délicat caresse la pâte comme la main du boulanger. L'excentricité réglable de la cloche oscillante permet le boulage de différentes taille.

- **TAV-GIG - "Gravi-Forma" Allongeuse No-Stress avec tapis presseur motorisé.**

Allonge la pâte délicatement sans endommager les fibres.

- **Flexible:** Une seule ligne pour ciabatte, pains ronds, baguettes, etc..

- **Économique:** Un seul opérateur pour l'ensemble de la ligne.

- **Compacte:** Seulement 7,4 m de longueur. Également pour la production de baguettes sans chambres de repos intermédiaire.

- **Puissant:** Jusqu'à un maximum de 650 kg/heure de production.

- **Automatique:** Automatisation maximale. Tous les types de produits sortent toujours en fin de ligne.



Die "No-Stress"-Technologie sämtlicher Anlagenteile ermöglicht das Aufarbeiten, wie handverarbeitet, von vielen verschiedenen Brotypen, wie Ciabatta, Runde bzw. lange Brote usw.. Die Brote sind immer naturbelassen, porös und von hoher Qualität, ohne chemische Zusatzmittel zu verwenden. Herz der Brotanlage ist der Gravi-Flux-Teigteiler, der mit seinem Klopffrollen-Walzsystem und der Schneideguillotine für einen lockeren Teig sorgt. Der Teig kann anschließend sofort in den Rundwir-kern und sogar in den Langwir kern verarbeitet werden ohne zuvor in teuren und platzraubenden Zwischenruhezellen zu ruhen. Durch den hohen Automationsgrad kann die Anlage von nur einem Bediener bedient werden, wodurch die Anschaffungskosten sehr schnell amortisiert werden. Das fertige Brot, egal welche Form (rechteckig, rund, lang) kommt immer aus der letzten Maschine der Anlage und ermöglicht somit eine effiziente Organisation der Backstube.

- **SP 1/2 T - "Gravi-Flux" Teigteiler No-Stress mit Klopffrollen-Walzsystem und Schneideguillotine.**

Besonders teigschonend für leichte und poröse, wie von Hand mit Wellholz und Messer verarbeitete Brote.

- **AR2 BY-PASS - "Gravi-Rondo-E" Rundwirker - No-Stress mit Exzentrische Bewegung.**

Der Rundwirker ist teigschonend, wie die Bäckerhand. Das exzentrische System der Wirkglocke ist verstellbar und ermöglicht das Rundwirken verschieden großer Teiglinge.

- **TAV-GIG - "Gravi-Forma" Langwirker No-Stress mit motorisiertem Walzband.**

Der Teig wird schonend langgerollt ohne die Fasern zu zerstören.

- **Flexibel:** Ciabatta, runde und lange Brote usw., alles mit nur einer Brotanlage.

- **Kostengünstig:** Einmannbedienung für die gesamte Anlage.

- **Kompakt:** Nur 7,4 m lang. Auch für lange Brote ohne Zwischenruhezellen.

- **Leistungsstark:** Produktion max. 650 kg/Stunde.

- **Automatisch:** Hohe Automatisierung.

Alle Brotsorten kommen immer am Ende der Anlage heraus



La tecnología "No-Stress" de todos los componentes de la línea permite producir una amplia gama de productos de manera artesanal, como si fueran hechos a mano. Estos productos son: ciabatte, panes redondos, barras, etc. Los productos son siempre naturales, con buen alveolado y de alta calidad, sin tener que utilizar aditivos químicos. El corazón de la línea es la divisora Gravi-Flux que, gracias a la laminación con rodillos prensadores y al corte con guillotina, produce una masa priva de tenacidad. Por lo tanto, la masa puede ser elaborada enseguida en las estaciones de boleado y hasta en la formación de barras, sin tener que utilizar costosas y voluminosas cámaras de reposo intermedio. Es suficiente el trabajo de un solo operador para manejar la línea gracias al elevado nivel de automatización lo cual garantiza un retorno rápido de la inversión. El producto acabado llega siempre a la salida de la última máquina, cualquiera sea la forma que se desea obtener (rectangular, redonda o barras), facilitando la organización más eficiente del laboratorio.

- **SP 1/2 T - "Gravi-Flux" Divisora No Stress con laminación de rodillos prensadores y corte a guillotina.**

No maltrata la masa y produce panes ligeros y alveolados, como si fueran formados a mano con rodillo de amasar y cuchillo.

- **AR2 BY-PASS - "Gravi-Rondo-E" Boleadora No-Stress con movimiento excentrico.**

La delicada acción de redondeo acaricia la masa como la mano del panadero. La excentricidad regulable de la campana oscilante le permite redondear una gran variedad de piezas.

- **TAV-GIG - "Gravi-Forma" Formador de barras No-Stress con cinta presadora motorizada.**

Allarga la masa delicadamente, sin dañar las fibras.

- **Flexible:** ciabatte, panes redondos, barras, etc. de una sola línea.

- **Económica:** un operador único para toda la línea.

- **Compacta:** larga sólo 7,4 metros. Produce también barras sin cámara de reposo intermedio.

- **Potente:** hasta una producción horaria máxima de 650 kg.

- **Automática:** máximo automatismo. Todos los tipos de producto salen siempre al final de la línea.



Технология "No-Stress" во всех своих деталях позволяет выпекать в традиционном стиле, "как вручную", широкий спектр хлебобулочных изделий: чабатты, круглый хлеб, батоны и т.п. Изделия получаются качественными, натуральными, воздушными без использования химических добавок. Сердце линии — тестodelитель Gravi-Flux который, благодаря качающимся раскатывающим роликам и отрезной гильотине, делит тесто без создания в нем напряжений. Получаемые заготовки могут сразу же обрабатываться в следующих далее округлителях или даже передаваться на окончательную формовку без необходимости использования дорогостоящих и громоздких ячеек промежуточной выдержки. Благодаря качающимся раскатывающим роликам и отрезной для работы всей линии достаточно лишь одного оператора, что ведет к быстрой окупаемости капиталовложения. Готовые изделия всегда передаются на выход последней машины, независимо от их формы (прямоугольная, круглая или батон), а значит, работа в пекарне может быть организована наиболее эффективным образом.

- **SP 1/2 T - "Gravi-Flux" Тестodelитель - No-Stress с качающимися раскатывающими роликами и отрезной гильотиной.**

Бережно делит тесто, позволяя получать легкий, воздушный хлеб, как если бы он делался вручную с помощью ножа и скалки.

- **AR2 BY-PASS - "Gravi-Rondo-E" Округлитель - No-Stress эксцентриским движением**

Округляет тесто деликатно, как руки пекаря. Регулируемый эксцентриситет колокола позволяет округлять широкий спектр форматов.

- **TAV-GIG - "Gravi-Forma" Формовочная машина для батонов - No-Stress с приводной прижимающей лентой.**

Нежно удлиняет тесто без повреждения волокон.

- **Гибкость:** Чабатты, круглый хлеб, батоны и пр. с помощью всего одной линии;

- **Экономность:** Всего один оператор для всей линии;

- **Компактность:** Длина всего 7,4 м. Возможность производства батонов без ячейки промежуточной выдержки;

- **Высокая производительность:** До 650 кг продукции в час;

- **Автоматизация:** Максимальный уровень автоматизации. Все изделия всегда передаются в конец линии.



Grande varietà di prodotti tutti con ottima alveolatura / Wide variety of well alveolated products / Grande variété de produits, présentant tous une excellente alvéolation / Große Auswahl an Broten, die alle gut gegangen und porös sind / Gran variedad de productos, todos con óptimo alveolado / Большое разнообразие изделий с превосходной пористостью



Spezzatrice versatile e facile da pulire / Divider versatile and easy to clean / Diviseuse polyvalente et facile à nettoyer / Teigteiler, vielseitig und leicht zu säubern / Divisora versatile y fácil de limpiar / Универсальная и легкая в чистке тестodelительная машина



Sollevatore per ceste di pasta / Tilter-lifter for dough plastic-boxes / Élévateur pour bacs en plastique / Heberkipper für Kunststoffwannen / Elevador por cestas plásticas / Подъемник для корзин с тестом



Arrotondatrice versatile a moto eccentrico / Rounder versatile with eccentric movement / Bouleuse polyvalent avec mouvement excentrique / Rundwirker vielseitig mit exzentrische Bewegung / Boleadora versátil a movimiento excentrico / Универсальная округлительная машина с эксцентрикным движением



Filonatrice con pressio motorizzato sollevabile in bypass / Long loaf moulding device with bypass lift presser belt / Allongeuse avec presseur motorisé soulevable en dérivation / Langwirker mit motorisiertem Walzband, da sich Bypass angehoben werden kann / Formovочная машина для батонов с приводной прижимающей лентой (поднимается при проходном режиме)