



La máquina divisora universal puede dividir cualquier tipo de masa con gran precisión y delicadeza. Puede cortar tanto masas duras con una **Relación de agua/harina del 48% (*)** como masas muy blandas y pegajosas como las que se usan para el pan tipo Ciabatta, con una relación de agua/harina de **hasta el 80% (*)**.

Trabaja con **Masas 100% de harina blanca y 100% de centeno**. Es idónea para cortar **Masas con dos o más horas de fermentación en la tolva (*)** sin arruinarlas. Debajo de la tolva, una estrella lubricada divide los bloques de masa y los envía a la laminación siguiente. Un sistema de rodillos de presión, de espesor y frecuencia regulables, lamina el amasijo formando una lámina de masa continua que se procesa delicadamente, como lo puede hacer solo un panadero con el rodillo de amasar. La formación de dos hileras se hace con un disco lubricado que divide la masa por la mitad; las cintas separadoras distancian las dos láminas de masa. Un primer pulverizador forma un lecho de harina que evita que la masa se pegue a la cinta; un segundo pulverizador, colocado más adelante, pulveriza con harina la parte superior de la masa para evitar que se quede pegada a la guillotina. La lámina de masa avanza hasta llegar a las **Cintas pesadoras, que pesan la masa con precisión al gramo**, y accionan la guillotina para conseguir el peso programado.

A	B	C	D	E	F
(cm)	(cm)	(cm)	(cm)	(cm)	(cm)
237	80	83	35	366	20

G	H	I	L	M
(cm)	(cm)	(cm)	(cm)	(cm)
142	187	170	465	129

(&) Opzionale capacità superiore
(&) Optional higher capacity
(&) Optionnel capacité plus élevée
(&) Optional höherer Inhalt
(&) Opcional capacidad superior

(S) Opzionale
(S) Optional
(S) Optionnel
(S) Optional
(S) Opcional

Peso	Potenza	Capacità tramoggia (&)
Weight	Power	Hopper capacity (&)
Poids	Puissance	Capacité trémie (&)
Gewicht	Leistung	Trichter Inhalt (&)
Peso	Potencia	Capacidad tolva (&)
(Kg)	(Kw)	(Hp)
765	4.0	5.4
		(Kg pasta)
		(Lt)
		65
		85

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.

			Spessore /Thickness /Épaisseur /Dicke Espesor/min. 2,3 cm					Spessore /Thickness /Épaisseur /Dicke Espesor/med. 3,0 cm					Spessore /Thickness /Épaisseur /Dicke Espesor/max 3,3 cm				
Via	Peso	Largh	Lungh.	Produzione	Precisione +/-	Lungh.	Produzione	Precisione +/-	Lungh.	Produzione	Precisione +/-	Lungh.	Produzione	Precisione +/-			
Row	Weight	Width	Length	Production	Precision +/-	Length	Production	Precision +/-	Length	Production	Precision +/-	Length	Production	Precision +/-			
Rang	Poids	Largeur	Longueur	Production	Précision +/-	Longueur	Production	Précision +/-	Longueur	Production	Précision +/-	Longueur	Production	Précision +/-			
Reihig	Gewicht	Breite	Länge	Produktion	Präzision +/-	Länge	Produktion	Präzision +/-	Länge	Produktion	Präzision +/-	Länge	Produktion	Präzision +/-			
Hilera	Peso	Ancho	Longitud	Producción	Precisión +/-	Longitud	Producción	Precisión +/-	Longitud	Producción	Precisión +/-	Longitud	Producción	Precisión +/-			
(n.)	(Kg)	(cm)	(cm)	(pcs/hour)	(Kg/hour)	(gr)	(#),(@)	(cm)	(pcs/hour)	(Kg/hour)	(gr)	(#),(@)	(cm)	(pcs/hour)	(Kg/hour)	(gr)	(#),(@)
1	150	16,0 (*)	4,6	1.800	270	8,6	5,7%	—	—	—	11,7	3,3%	—	—	—	—	—
	350		10,8	1.330	467	9,0	2,6%	8,1	1.780	622	12,1	2,2%	7,5	1.800	630	12,6	3,6%
	550		17,0	850	467	9,4	1,7%	12,7	1.130	622	12,1	2,2%	11,8	1.230	674	13,0	2,4%
	750		23,1	620	467	9,9	1,3%	17,4	830	622	12,6	1,7%	16,0	900	674	13,5	1,8%
	950		29,3	490	467	10,3	1,1%	22,0	650	622	13,0	1,4%	20,3	710	674	13,9	1,5%
	1.150		35,5	410	467	10,7	0,9%	26,6	540	622	13,4	1,2%	24,6	590	674	14,3	1,2%
1.350	—	—	—	—	—	—	31,3	460	622	13,8	1,0%	28,8	500	674	14,7	1,1%	
2	75	8,0 (*)	4,6	3.600	270	4,6	6,1%	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	175		10,8	2.670	467	5,0	2,8%	8,1	3.550	622	6,3	3,6%	7,5	3.600	630	6,8	3,9%
	275		17,0	1.700	467	5,4	2,0%	12,7	2.260	622	6,7	2,4%	11,8	2.450	674	7,2	2,6%
	375		23,1	1.240	467	5,8	1,5%	17,4	1.660	622	7,2	1,9%	16,0	1.800	674	7,6	2,0%
	475		29,3	980	467	6,2	1,3%	22,0	1.310	622	7,6	1,6%	20,3	1.420	674	8,0	1,7%
	575		35,5	810	467	6,6	1,2%	26,6	1.080	622	8,0	1,4%	24,6	1.170	674	8,4	1,5%
675	—	—	—	—	—	—	31,3	920	622	8,4	1,2%	28,8	1.000	674	8,9	1,3%	

RISTAMPA N.24
© Public Diffusion

(*) 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

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

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



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



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



Gravi-Flux
NO-STRESS

Patent
Pending



SP 1/2

NO-STRESS SPEZZATRICE UNIVERSALE
NO-STRESS UNIVERSAL DIVIDER
NO-STRESS DIVISEUSE UNIVERSELLE
NO-STRESS UNIVERSAL TEIGTEILER
NO-STRESS DIVISORA UNIVERSAL





Pasta laminata divisa dal disco divisore / Laminated dough divided by the disk / Disque diviseur divisant le ruban de pâte laminée / Ausgewellter Teig, der mit der Scheibe in zwei Stränge geteilt wird / Masa laminada dividida por el disco divisor.



Pasta laminata si avvia al taglio / Laminated dough going over the conveyor to be cut / Pâte laminée sur le point d'être coupée / Ausgewellter Teig wird der Schneidestation zugeführt / La masa laminada se encamina hacia el corte.



Pasta tagliata dalla ghigliottina / Dough cut by guillotine / Coupe de la pâte à la guillotine / Mit der Schneideguillotine geschnittener Teig / La masa cortada que llega de la guillotina.



Ciabatta con ottima alveolatura / Well-alveolated Ciabatta / Ciabatta parfaitement alvéolée / Sehr poröse Ciabatta / Pan ciabatta con óptimo alveolado.

Gravi-Flux NO-STRESS



Spezzatrice universale, può spezzare con elevata precisione, senza maltrattarlo, qualsiasi tipo di impasto. Taglia sia paste dure, **Da rapporto acqua/farina del 48% (*)**, che quelle molto morbide ed appiccicose come la “Ciabatta”, con rapporto acqua/farina **fino all' 80% (*)**. Lavora sia con **Paste 100% di farina bianca che con 100% di farina di segale**. In grado inoltre di tagliare, senza rovinarle, **Paste con due ore e più di lievitazione in vasca (*)**.

Sotto la tramoggia una stella lubrificata taglia i blocchi di pasta e li avvia alla successiva laminazione.

Un sistema di rulli battenti regolabili, in spessore e frequenza di battute, effettua la laminazione producendo una lamina di pasta continua e lavorata delicatamente come fa un panettiere con il mattarello.

Nel lavoro a due vie un disco lubrificato taglia in due la lamina di pasta ed i nastri divaricatori distanziano le due lamine di pasta.

Un primo sfarinatore assicura un letto di farina che evita alla pasta di attaccarsi al nastro, un secondo, posto più avanti, sfarina superiormente la pasta evitando che si attacchi alla ghigliottina.

La lamina di pasta avanza su **Nastri pesatori, che pesano la pasta con la precisione al grammo**, e comandano la ghigliottina in modo da ottenere il peso impostato. Il peso viene controllato nuovamente prima che esca dai nastri pesatori.

Controllo dinamico del peso con “feed-back” sul pezzo successivo per una elevata precisione.

La laminazione a rulli battenti ed il taglio a ghigliottina non maltrattano minimamente l'impasto ed assicurano sempre un **Pane leggero ed alveolato come lavorato a mano con mattarello e coltello**.

Ciò permette di qualificare la spezzatrice **Gravi-Flux** come una vera spezzatrice **No-Stress**.

La macchina può essere abbinata a stazioni successive di arrotondamento e filonatura **No-Stress**, formando una **Linea multi prodotto compatta: Gravi-Line**. **Produce anche filoni senza cella di riposo intermedio.**

- **Versatile: n.50 programmi per peso, produzione, numero pezzi, frequenza rulli battenti, dosaggio sfarinatori, frequenza lubrificazione, ecc..**

- **Facile: Progettata per uso a singolo operatore. Sfarinatori caricabili dall'esterno.**

- **Pulita: Dotata di vassoi raccogli farina. Recupero automatico olio in tanica.**



High precision multi-purpose divider to cut gently any kind of dough. Suitable for both hard dough having a **Water/flour ratio of 48% (*)** and very soft and sticky dough, like Ciabatta, having a water/flour ratio **up to 80% (*)**.

Suitable for both **100% white-flour dough and 100% rye flour dough**.

Dough resting in yeasting basins (*) for two hours and even longer are gently cut by this machinery.

A lubricated star cutter placed under the hopper cuts the dough into pieces and send them to the lamination system. Then a group of beating rollers adjustable for thickness and stroke frequency performs the lamination thus producing a continuous dough foil gently processed in the same way as only master bakers with their rolling-pin can do.

The two-rows dividing function shows the dough foil cut into two by a lubricated disk and spaced by two conveyors. A flour sifter provides a flour layer thus avoiding the dough from sticking to the conveyor.

Then another sifter sprinkles flour on the dough to keep it from sticking to the guillotine.

The dough foil goes over the **Weighing conveyors – to be weighed with gram accuracy** – which give instruction to the guillotine to cut the desired weight. To improve weighing accuracy the weight is checked once more before the cut dough leaves the weighing conveyors.

Weight dynamic check with feedback on the next dough piece provides a high weighing accuracy.

Beating roller lamination and guillotine cutting ensure extremely gentle dough processing always resulting in a **Light and well-alveolated bread texture as if it were worked by hand-operated tools**.

Thanks to high quality performances and successful outcomes **Gravi-Flux** is a real **No-Stress** divider.

Gravi-Flux can be combined with other **No-Stress** rounding and moulding machines to create **Gravi-Line, a compact multi-product line. It also produces loaves with no need of intermediate proofers.**

- **Versatile: provided with 50 different programs according to weight, production, no. of pieces, beating rollers frequency, sifted flour, lubrication frequency, etc.**

- **User friendly: single operator design. Sifters to be loaded from outside.**

- **Clean: provided with flour collecting trays. Oil automatically collected in storage tank.**



Diviseuse universelle en mesure de couper tous les types de pâte de manière précise et délicate, de la plus dure, présentant un **Rapport eau/farine de 48% (*)**, à la plus souple et collante, comme celle de la « ciabatta », ayant un rapport eau/farine allant **jusqu'à 80% (*)**.

Fonctionne tant avec les pâtes **100% farine blanche qu'avec celles 100% farine de seigle**. Peut aussi couper, sans les endommager, les **Pâtes ayant levé en cuve pendant deux heures ou plus (*)**.

Une étoile lubrifiée placée sous la trémie coupe les blocs de pâte avant de les acheminer vers l'opération suivante, le laminage. Un système de rouleaux batteurs réglables, tant pour l'épaisseur que pour la fréquence du battage, effectue le laminage et produit un ruban de pâte continu délicatement travaillé, comme le ferait le boulanger avec un rouleau à pâtisserie. Dans le système à deux rangées, un disque lubrifié coupe la pâte en deux et des bandes écarteuses séparent les deux rubans de pâte. Un farineur installé en amont du laminoir dispose un lit de farine pour empêcher la pâte de coller sur la bande et un deuxième, plus en aval, enfarine le dessus de la pâte pour éviter qu'elle ne s'attache à la guillotine. Le ruban de pâte avance sur les **Bandes de pesage, qui pèsent la pâte avec une précision au gramme** et commandent la guillotine de manière à obtenir le poids désiré. Le poids est vérifié à nouveau avant la sortie des bandes de pesage.

Contrôle dynamique du poids avec renvoi d'information, pour améliorer la précision pour le morceau suivant.

Le laminage par rouleaux batteurs et la coupe à la guillotine évitent d'endommager la pâte et permettent d'obtenir un **Pain léger et alvéolé comme celui travaillé à la main au rouleau et au couteau**.

La diviseuse **Gravi-Flux** mérite ainsi parfaitement son nom de diviseuse **No-Stress**. La machine peut être associée aux stations successives, la bouleuse et l'allongeuse **No-Stress**, pour former une **Ligne multiproduits compacte: Gravi-Line**. **Aussi pour produire des baguettes sans chambre de repos intermédiaire.**

- **Polyvalente: 50 programmes pour le poids, la production, le nombre des pièces, la fréquence de battage, le dosage des farineurs, la fréquence, la lubrification, etc.**

- **Facile: conçue pour être utilisée par un seul l'opérateur. Farineurs chargeables à partir de l'extérieur.**

- **Propre: équipée de bacs de collecte de la farine. Récupération automatique de l'huile dans un réservoir.**



Universalteigteiler, besonders teigschonend und präzise für alle Teigsorten, wie harte Teige mit einem **Wasser/Mehl-Verhältnis von 48% (*)** oder sehr weiche und klebrige Teige, wie zum Beispiel Ciabatta-Teig mit einem Wasser/Mehl-Verhältnis **bis 80% (*)**.

Für **100% Weißbrotteige und 100% Roggenteige** geeignet.

Zudem werden in schonender Weise auch **Teige mit zwei und mehr Stunden Ruhezeit in der Ruhezelle** verarbeitet (*). Der geschmierte Stern unter dem Teigtrichter teilt den Teig in Stücke die anschließend gewalzt werden.

Das aus regulierbaren Klopffrollen bestehende Walzsystem walzt den Teig schonend aus, ganz wie ein Bäcker mit dem Walzholz.

Bei zweireihiger Arbeitsweise wird der Teig mit einer geschmierten Scheibe in zwei Teigstränge, die von zwei Bändern getrennt werden, geschnitten.

Ein Mehlstreuer vor dem Walzsystem bereitet ein Mehlbett vor, durch das vermieden wird, dass der Teig auf dem Band kleben bleibt.

Ein weiterer Mehlstreuer bemehlt anschließend den Teig von oben, damit die Klinge nicht kleben bleibt.

Der Teigstrang wird auf den **grammgenauen Wiegebändern** weitertransportiert, die die Klinge so steuern, dass das vorgegebene Gewicht eingehalten wird.

Das Teigstück wird erneut gewogen, bevor es ausgeworfen wird.

Dynamische Gewichtskontrolle mit „Feed-back“ für eine höhere Präzision beim Wiegen des nachfolgenden Teigstücks.

Das Walzsystem mit Klopffrollen und die Schneideguillotine arbeiten schonend und gewährleisten immer ein leichtes und poröses, **wie von Hand mit Walzholz und Messer bearbeitetes Brot**.

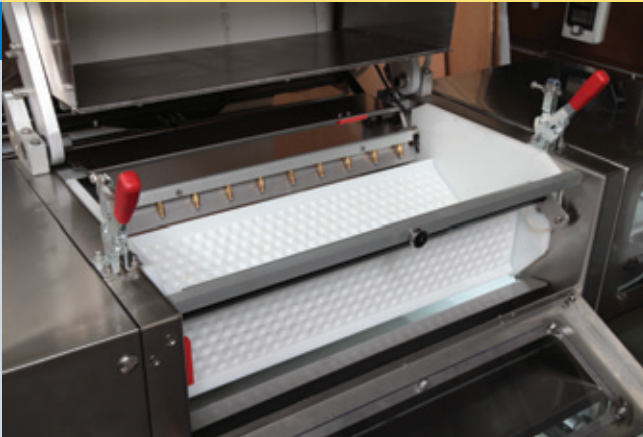
Dies verwandelt den **Gravi-Flux**-Teigteiler in einen wahren **No-Stress**-Teigteiler. Der Teigteiler kann mit **No-Stress** Lang- und Rundwirkern zu einer **kompakten Brotanlage kombiniert werden**.

Diese Gravi-Line stellt auch Brote ohne Zwischen-Ruhezellen her.

- **Vielseitig: 50 Programme für Gewicht, Produktion, Stückzahl, Frequenz der Klopffrollen, Geschwindigkeit der Mehlstreuer, Schmierintervalle usw.**

- **Einfach: Kann von einem Mann bedient werden. Die Bemehler werden von außen gefüllt.**

- **Sauber: Mit Tablett für überschüssiges Mehl. Das Öl wird automatisch in einen Kanister zurückgeführt.**



Tramoggia ribaltabile / Tipping hopper / Trémie rabattable / Klappbarer Einfülltrichter / Tolva abatible.



Nastri divaricatori smontabili / Removable conveyors / Bandes écarteuses démontables / Abnehmbare Trennbänder / Cintas separadoras desmontables.



Sfarinatori estraibili e smontabili / Extractable and removable flour sifters / Farineurs amovibles et démontables / Ausziehbare und abnehmbare Mehlstreuer / Pulverizadores de harina extraíbles y desmontables.



Nastri pesatori smontabili / Removable weighing conveyors / Bandes de pesage démontables / Abnehmbare Wiegebänder / Cintas de pesaje desmontables.