



ITF 50/2V • ITF 60/2V

ITF 80/2V/2T • ITF 100/2V/2T



ITF 120/2V/2T • ITF 160/2V/2T

ITF 50/2V • 60/2V • 80/2V/2T • 100/2V/2T

ITF 120/2V/2T • 160/2V/2T

Impastatrice a braccia tuffanti con vasca fissa • Double arm mixer with fixed bowl

Pétrisseuse aux bras plongeants à cuve fixe • Zweiarmige Knetmaschine mit feststehender Wanne

Macchina robusta e silenziosa, progettata e costruita secondo i più moderni concetti conservando le caratteristiche migliori di robustezza e affidabilità. I movimenti in bagno d'olio racchiusi in fusioni di ghisa e montati su cuscinetti a sfera a tenuta stagna non necessitano di manutenzione. I bracci impastatori, la vasca, la protezione antinfortunistica, la zona splash sono in acciaio inox. La macchina con le sue 62 bracciate per minuto in seconda velocità è ideale per impasti da pane e pasticceria, anche molli e ottenuti con più aggiunte. La macchina è costruita in versione standard con 2 velocità entrambe temporizzate ed è costruita in conformità alle norme vigenti in materia elettrica, antinfortunistica ed igienica.

Machine solide et silencieuse, projetée et réalisée selon les concepts les plus modernes gardant les meilleures caractéristiques de solidité et fiabilité. Les mouvements en bains d'huile placés dans des fusions en fonte et installés sur des roulements à billes à étanche d'eau, ne nécessitent pas d'entretien. Les bras pétrisseurs, la cuve, la protection contre les accidents, la zone splash sont en acier inox. La machine avec ses 62 brassées par minute en 2^e vitesse est idéale pour les pétrissages de pain et pâtisserie, même moelleux à plusieurs adjonctions. La machine est réalisée en version standard avec deux vitesses chacune avec timer et réalisée conformément aux lois en vigueur concernant la protection contre les accidents, l'électricité et l'hygiène.

A silent and solid machine, planned and built according to most modern concepts preserving at the same time a great reliability. Movements operating in an oil bath, holded on cast iron and mounted on watertight ball bearings don't need maintenance. Kneading arms, the bowl, the accident prevention guard and the splash zone are all made of stainless steel. This machine in the 2nd speed (generating 62 beats per minute) is excellent for bakery and pastry doughs, also soft ones and those obtained from several additions. The standard version of this machine has two gears both with timers and is built in compliance with the law in force as for electricity, industrial injury and hygiene.

Die Maschine, nach den modernsten Begriffen entworfen und konstruiert, ist fest und leise und bewahrt die besten Eigenschaften von Robustheit und Zuverlässigkeit.

Die Bewegungsteile im Oelbad, in Blöcken aus Gusseisen enthalten und auf dichten Kugellagern montiert, brauchen keine Wartung. Die Knetarme, die Wanne, das Schutzgitter und der „Splash-Raum“ sind aus rostfreiem Stahl.

Die Maschine mit ihren 62 Arumdrehungen pro Minute bei der zweiten Geschwindigkeit ist für Brot und Feingebäcktaige geeignet, auch für weiche Produkte oder für Produkte, die aus mehreren Zusätzen gewonnen sind. Die Maschine ist in Standardversion mit 2 Zeitgeschwindigkeiten konstruiert und ist nach den gültigen elektrischen und hygienischen Normen sowie Unfallverhütungsnormen realisiert.

| Modello Model Modèle Modell | 1 ^a velocità 1 st speed 1 ^{re} vitesse 1 ^o gesch. | 2 ^a velocità 2 nd speed 2 ^e vitesse 1 ^o gesch. | Bracciate 1 ^a velocità Beats 1 st speed Brasses 1 ^{re} vitesse Minute bei der erste gesch. | Bracciate 2 ^a velocità Beats 2 nd speed Brasses 2 ^e vitesse Minute bei der zweite gesch. | Capacità vasca Bowl capacity Capacité de la cuve Volumen der wanne | Peso Weight Poids Gewicht | Larghezza Width Largeur Breite | Lunghezza Lenght Longeur Länge | Altezza Height Hauteur Höhe |
|--------------------------------------|--|---|--|--|---|------------------------------------|---|---|--------------------------------------|
| ITF 50/2V | 1.10 Kw | 1.50 Kw | Nr.42 | Nr.62 | 68 lt. | 400 kg. | 660 mm. | 873 mm. | 1461 mm. |
| ITF 60/2V | 1.50 Kw | 2.20 Kw | Nr.42 | Nr.62 | 80 lt. | 415 kg. | 675 mm. | 873 mm. | 1805 mm. |
| ITF 80/2V/2T | 1.84 Kw | 3.10 Kw | Nr.42 | Nr.62 | 120 lt. | 625 kg. | 759 mm. | 995 mm. | 1805 mm. |
| ITF 100/2V/2T | 1.84 Kw | 3.10 Kw | Nr.42 | Nr.62 | 145 lt. | 630 kg. | 774 mm. | 1010 mm. | 1823 mm. |
| ITF 120/2V/2T | 1.84 Kw | 3.10 Kw | Nr.40 | Nr.60 | 190 lt. | 735 Kg. | 925 mm. | 1300 mm. | 1860 mm. |
| ITF 160/2V/2T | 2,2 Kw | 4 Kw | Nr.40 | Nr.60 | 245 lt. | 745 Kg. | 925 mm. | 1300 mm. | 1860 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

