

APEX BAKERY EQUIPMENT CO. INC.

803 Main St. Belmar, NJ 07719

Toll Free in USA - 888-571-3599

Outside USA - 732-681-9496

Fax - 732-681-1269

www.apex-equip.com

SC 1700 1-2
SC 2000 1-2
"NO-STRESS SYSTEM"

SPEZZATRICE A CASSETTO
POCKET DIVIDER
DIVISEUSE PESEUSE
TEIGTEILMASCHINE
DIVISORA



Spezzatrice a cassetto dell'ultima generazione dotata di sistema "NO-STRESS" che garantisce la massima precisione in tutte le pezzature senza maltrattare l'impasto. Il sistema "NO-STRESS" non maltratta l'impasto grazie a:

- fasi di lavoro (aspirazione, taglio, compressione, spezzatura) distinte per fare rilassare l'impasto;
- quantità di pasta aspirata regolabile in funzione del peso per minimizzare il numero di compressioni all'impasto;
- sistema a molle che limita il valore massimo di pressione sull'impasto in fase di compressione;

La spezzatura avviene nelle seguenti fasi:

aspirazione: la pasta è aspirata dall'arretramento del pistone di aspirazione;

taglio: la pasta è tagliata dall'avanzamento del coltello che chiude la camera di compressione;

compressione: il pistone di aspirazione avanza comprimendo l'impasto che così riempie i pistoni di pesatura fino a fare il peso voluto;

spezzatura: la pasta è tagliata dalla rotazione del tamburo che contiene i pistoni di pesatura che si porta dalla posizione orizzontale (nella quale è stato fermo durante tutta la fase di riempimento) a quella verticale di espulsione.

espulsione: quando il tamburo giunge nella posizione di espulsione degli spintori azionano i pistoni di pesatura che espellono la pasta nel sottostante nastro trasportatore. Alla dote di delicatezza nella spezzatura la spezzatrice abbina le proverbiali doti di robustezza ed affidabilità meccanica che hanno reso famosi i prodotti Turri.

La scelta del peso avviene in modo continuo attraverso un comodo volantino ed il valore è visualizzato su di un apposito indice. La quantità di pasta aspirata è regolabile attraverso un sistema motorizzato dotato di display. La possibilità di passare molto velocemente, attraverso il semplice spostamento di un selettore, da n.1 via a n.2 vi rende una delle spezzatrici più versatili del mercato.

Il nastro di uscita è in due parti con la possibilità di regolare la velocità della seconda parte per distanziare i pezzi facilitando così l'abbinamento con altre macchine quali arrotondatrici ecc.

Sfornatore posizionato prima della caduta dei pezzi sul nastro in modo da evitare l'appiccicamento della pasta sul nastro. Dotata di posizionamento automatico allo spegnimento nella posizione che permette la facile estrazione di: pistone di pressata, coltello e pistoni di pesatura per la pulizia che deve essere fatta a fine di ogni giornata.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

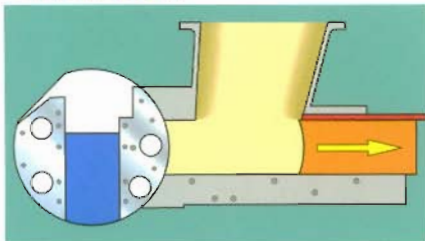
- Struttura in acciaio
- Tamburo di spezzatura in alluminio indurito
- Pistone di aspirazione in alluminio indurito
- Coltello inox
- Pistoni di pesatura in plastica
- Lubrificazione forzata
- Tramoggia in acciaio inox
- Trasportatore regolabile in altezza facilmente smontabile
- Mobile su ruote e provvista di sistema di bloccaggio
- Quadro comandi in bassa tensione



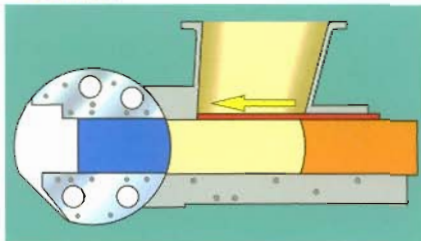
APEX



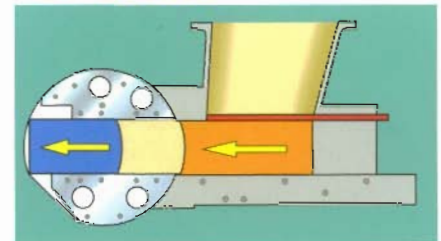
**1. ASPIRAZIONE
INTAKE
ASPIRATION
ABSAUGEN
ASPIRACIÓN**



**2. TAGLIO
CUT
COUPE
SCHNITT
CORTE**



**3. COMPRESIONE
COMPRESSION
COMPRESSION
VERDICHUNG
COMPRESIÓN**



	PASTA / DOUGH / PÂTE / TEIG / MASA
	COLTELLO / KNIFE / COUTEAU / KLINKE / CUCHILLO

	PISTONE DI ASPIRAZIONE / INTAKE PISTON / PISTON D'ASPIRATION ANSAUGKOLBEN / PISTÓN ASPIRANTE
	PISTONE DI PESATURA / WEIGHING PISTON / PISTON DE PESAGE GEWICHTKÖLBEN / PISTÓN DE PESADA



Ultimate pocket divider. Thanks to its unique "NO-STRESS" system is able to assure the maximum scaling accuracy in all the sizes without any dough mistreating. The "NO-STRESS" system works thanks to :

- separated working phases (intake, cut, compression, dividing) in order to allow the dough relaxation;
- adjustable sucked dough quantity according to weight in order to minimize the dough compression times ;
- spring system to limit the maximum dough pressure during compression phase ;

The dividing happened as follows :

intake : the dough is sucked by moving back of intake piston;
cut : the dough is cut by a knife which advances up to close the compression chamber;

compression : the intake piston approaches compressing the dough. In this way the dough fills up the weighing pistons till required weight;

dividing : the dough is cut by rotation of the drum containing the weighting pistons. The drum goes from horizontal position (where it was during filling phase) to vertical position for expulsion.

expulsion : when the drum reaches the expulsion position some pushers start up the weighing pistons which discharge the dough on the conveyor belt.

This machine combine its gently dividing with the famous mechanic sturdiness and reliability of Turri's products.

The weight selection is done by an handwheel and the values are shown on an index.

The sucked dough quantity is adjustable through a motorized system equipped with display. The possibility to change quickly, through the simple shift of a selector, from n.1 to n.2 ways, makes this machine one of the most versatile dividers in the market.

The conveyor belt consists of two parts with possibility to adjust the speed of second one in order to space out the pieces and make easier the coupling with others machines like rounders etc. Flour sifter placed before the falling of pieces on the conveyor belt in order to avoid dough sticking on the belt. The machine stops automatically in cleaning position that allows the easy extraction of : pressing piston, knife and weighing pistons. The cleaning operation must be done at the end of every working day.

Technical features:

- Steel body
- Hardened aluminium dividing drum

- Hardened aluminium intake piston
- Stainless steel knife
- Plastic weighing pistons
- Forced lubrication
- Stainless steel hopper
- Conveyor belt with adjustable height
- Wheelmounted and equipped with locking device
- Low tension control board



Diviseuse peseuse de la dernière génération, douée du système "NO-STRESS" qui assure la maximum précision pour tous les formats sans maltraiter la pâte. Le système "NO-STRESS" fonctionne grâce à :

- phases de travail distinctes (aspiration, coupe, compression, division) pour faire relaxer la pâte;
- quantité de pâte aspirée réglable d'après le poids pour minimiser les fois que la pâte est comprimée;
- système à ressorts qui limite la valeur maximale de pression sur la pâte pendant la phase de compression;

La division se produit comme suite :

aspiration: la pâte est aspirée par le recul du piston d'aspiration;

coupe : la pâte est coupée par l'avancement d'un couteau qui ferme la chambre de compression;

compression : le piston d'aspiration avance et comprime la pâte qui, dans cette façon, remplit les pistons de pesage jusqu'à faire le poids désiré;

division : la pâte est coupée avec la rotation du tambour qui contient les pistons de pesage. Le Tambour se porte de la position horizontal (où il était pendant la phase de remplissage) à la position verticale d'expulsion.

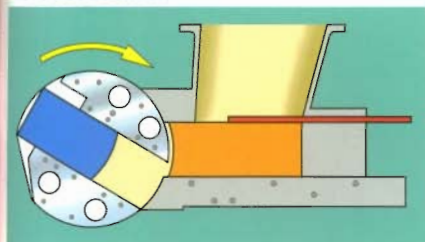
Expulsion : quand le tambour arrive à la position d'expulsion, des poussoirs actionnent les pistons de pesage qui expulsent la pâte sur le tapis transporteur.

Cette diviseuse regroupe la qualité de la délicatesse dans la division avec les qualites de force et fiabilité mécanique qui ont rendu fameux les produits Turri.

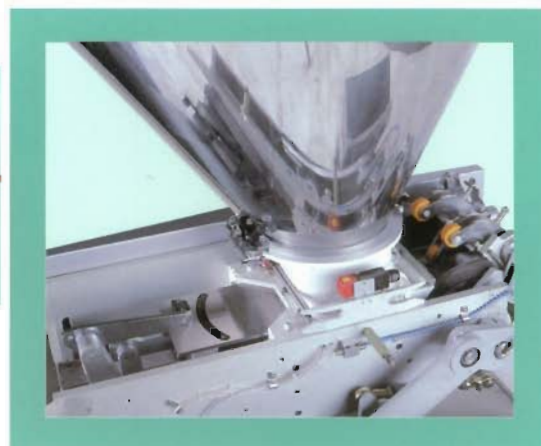
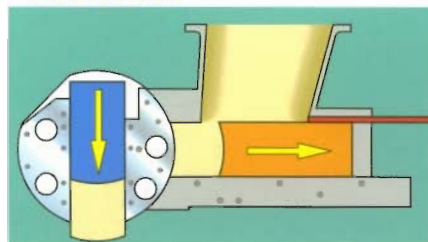
Le choix du poids s'effectue d'une façon continue, au moyen d'un volant pratique et la valeur est affichée sur un index. La quantité de pâte aspirée est réglable par un système motorisé doté d'affichage.

La possibilité de changer très rapidement, par le simple

4. DIVISIONE DIVIDING DIVISION TEILUNG PARTICIÓN



5. ESPULSIONE EXPULSION EXPULSION AUSSTÜßUNG EXPULSIÓN



Coltello di taglio, pistone di pressata e pistoni di pesatura in posizione di estrazione per pulizia
Knife, pressing piston and weighing pistons ready for cleaning.
 Couteau, piston de pressage et pistons de pesage prêts pour le nettoyage.
 Abziehsstellung von Schnittklinge, Druckkolben und Gewichtskolben zur Reinigung.
 Cuchillo de corte, pistón prensador y pistóns de pesada en posición de extracción para la limpieza

déplacement d'un selecteur, de n.1 à n. 2 voies rend cette machine une des diviseuses plus éclectique du marché. Le tapis transporteur se compose de deux parties avec la possibilité de regler la vitesse de la deuxième pour distancer les pièces en facilitant la combinaison avec des autres machines comme la bouleuse, etc.

Pulverisateur positionné avant la chute des pièces sur le tapis transporteur ainsi d'éviter le collement des pièces sur le tapis.

Elle est douée d'un système de positionnement automatique qui, quant la machine s'arrête, permet la facile extraction de : piston de pressage, couteau et pistons de pesage pour le nettoyage qui doit être fait à la fin de chaque journée.

Caractéristiques techniques :

- Structure en acier
- Tambour de morcellement en aluminium endurci
- Piston d'aspiration en aluminium endurci
- Couteau en acier inoxydable
- Pistons de pesage en plastique
- Lubrification forcée
- Trémie en acier inoxydable
- Tapis transporteur réglable en hauteur et aisément démontable
- Mobile sur roues et équipée d'un dispositif de blocage
- Tableau de commandes en basse tension



Teigteilmaschine der letzte Zeugung mit System „NO-STRESS“, das die höchste Bestimmtheit in allen Stückigkeiten garantiert, ohne der Teig zu misshandeln. Das System „NO-STRESS“ misshandelt keine Teig aus folgenden Gründen :

- die Arbeitsgänge (Absaugen, Schnitt, Verdichtung, Teilen) sind getrennt, um der Teig lockern zu lassen ;
- die Menge der angesaugten Teig ist abhängig vom Gewicht, um die Verdichtungsnummer dem Teig zu vermindern ;
- Das Federsystem beschränkt den Druckhöchstwert auf dem Teig während des Verdichtungshubs.

Das Teilung findet Folgendes statt:

Absaugen: der Teig wird vom Zurücksetzen des Ansaugkolbens angesaugt ;

Schnitt: der Teig wird vom Vorschub der schließenden Verdichtungsraum Klinge geschnitten ;

Verdichtung: der Ansaugkolben stampft vorangehend der

Teig fest; auf dieser Weise füllt er die Gewichtkolben bis zum den gewünschten Gewicht ein ;

Teilung: der Teig wird vom Umlauf der Trommel geschnitten, die die Gewichtkolben enthält. Der Trommel geht von einer horizontalen Stellung (die Stellung der Einfüllungszeit) zu einer vertikalen Ausstoßungsstellung;

Ausstoßung: wenn die Trommel in der Ausstoßungsstellung ist, setzen die Schiebergeräten die Gewichtkolben in Bewegung, die der Teig auf dem darunter liegenden Förderband schieben.

Die Teigteilmaschine besitzt Feinheit während des Brechens aber auch Stärke und leistet mechanische Gewähr. Dank dieser Eigenschaften sind die Produkte der Firma Turri berühmt.

Die Gewichtwahl ist einfach, ununterbrochen durch einen bequemen Flugblatt und der Wert wird auf einem dazu bestimmten Anzeiger sichtbar gemacht. Die angesaugte Teigmenge wird durch ein motorisiertes System reguliert, das ein Display besitzt. Die Möglichkeit vom Lauf 1. zum Lauf 2. sehr schnell zu übergehen (es reicht eine Wählanlage verstellen), macht diese Teigteilmaschine einer der vielseitigsten Maschine auf der Welt.

Das Ausgangsband ist in zwei Teilen geteilt und es gibt die Möglichkeit, die Geschwindigkeit des zweiten Teils zu regeln, um die Stücke zu distanzieren. Es wird auf dieser Weise die Koppelung mit anderen Geräten wie Rundwirkmaschinen erleichtert.

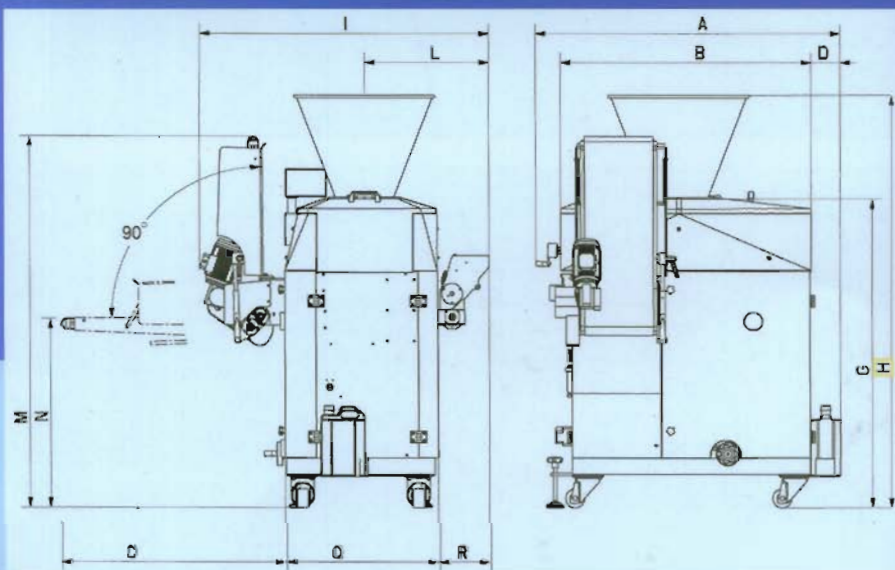
Das Zermahlgerät findet vor dem Stückfall auf dem Band statt, um das Zusammenkleben dem Teig mit dem band zu vermeiden.

Diese Maschine besitzt eine Stellungsselbstausschaltung, die das Abziehen von Druckkolben, Schnittklinge und Gewichtskolben erleichtert, zum Reinigen. Die Reinigung soll am Ende jedes Tags ausgeführt werden.

Technische Eigenschaften :

- Stahlstruktur
- Hartaluminiumtrommelbrechen
- Hartaluminiumansaugkolbe
- Rostfreie Stahlklinge
- Kunststoffgewichtsskolben
- Druckschmierung
- Rostfreie Stahltrichter
- Förderband, der leicht regelbar in die Höhe und leicht abnehmbar ist
- Radmöbel mit Blockierungssystem
- Niederspannungsschalttafel

Modello Model Modèle Modell Modelo	Pistoni Pistons Morceaux Kolben Pistón (n.)	Pezzatura Sizes Morceaux Größe Dimensions (gr)	Produzione pezzi/ora Outputs pcs/hr Vitesse de travail pcs/h Produktion in der Stunde Stk/h Producción de piezas/hora (Min.) (Max)		Peso Weight Poids Gewicht Peso (kg)	Potenza installata Installed power Puissance installée Installierte Leistung Potencia instalada (KW) (HP)	Dimensioni di ingombro Overall dimensions Dimensions d'encombrement Außenmaße Dimensiones en el espacio (cm)												
							A	B	D	G	H	I	L	M	N	O	Q	R	
SC 1700 1-2	1	150-1700	720	1800	715	1.65	2.25	132	108	13	134	179	125	54	161	82	98	66	22
	2	50-565	1440	3600															
SC 2000 1-2	1	180-2000	720	1800	715	1.65	2.25	132	108	13	134	179	125	54	161	82	98	66	22
	2	60-670	1440	3600															



Modello Model Modèle Modell Modelo	Capacità tramoggia Hopper capacity Capacité trémie Trichterinhalt Capacidad tolva
	100 Kg 140 Kg 180Kg 210Kg 315Kg
SC 1700 1/2	184 192 199 204 209
SC 2000 1/2	184 192 199 204 209



Divisora de la última generación provista de sistema "NO-STRESS" que garantiza la máxima precisión en todo tipo de partición sin estropear la masa. El sistema "NO-STRESS" no estropea la masa gracias a:

- etapas de elaboración (aspiración, corte, compresión, partición) distintas para que la masa repose;
- cantidad de masa aspirada ajustable en función del peso para minimizar el número de compresiones a la masa;
- sistema de resortes que limita el valor máximo de presión sobre la masa durante la fase de compresión;

La partición se realiza a través de las siguientes etapas:

aspiración: el arredramiento del pistón aspirante aspira la masa;

corte: el avance del cuchillo que cierra la cámara de compresión corta la masa;

compresión: el pistón aspirante avanza comprimiendo la masa que llena así los pistóns de pesada hasta que se consigue el peso deseado;

partición: la rotación del tambor que cabe en su interior los pistóns de pesada parte la masa y pasa de la posición horizontal (en la que ha quedado durante toda la etapa del llenado) a la posición vertical de expulsión.

expulsión: cuando el tambor llega a la posición de expulsión unos empujadores accionan los pistóns de pesada que expulsan la masa hacia la cinta transportadora que está abajo.

La delicadez en la partición de esta divisora combinada con su proverbial solidez y fiabilidad mecánica han hecho famosos los productos de la empresa Turri.

La elección del peso se realiza de manera seguida a través de un cómodo volante y el valor se visualiza sobre un indicador apropiado. La cantidad de masa aspirada es ajustable a través de un sistema motorizado provisto de pantalla. La posibilidad

de pasar muy rápidamente, cambiando simplemente la posición de un selector, de una a dos vías, la hace una de las divisoras más versátil del mercado.

La cinta de salida se compone de dos partes con la posibilidad de ajustar la velocidad de la segunda parte para alejar las piezas, favoreciendo de esta manera la combinación con otras máquinas como redondeadora etc.

Pulverizador posicionado antes de la caída de las piezas sobre la cinta, así que se evita que la masa se pegue sobre ésta. Provista de posicionamiento automático al apagamiento en la posición que permite la extracción de: pistón prensador, cuchillo y pistóns de pesada para la limpieza que se debe hacer al final de cada jornada laboral.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Estructura en acero
- Tambor de partición en aluminio templado
- Pistón aspirante en aluminio templado
- Cuchillo en acero inoxidable
- Pistóns de pesada en plástico
- Lubricación forzada
- Tolva en acero inoxidable
- Transportador ajustable en altura y fácilmente desmontable
- Móvil sobre ruedas y provista de sistema de bloqueo
- Tablero de mando a baja tensión

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 irgendwelche Änderung ohne vorherige Benachrichtigung vornehmen
La Empresa se reserva el derecho de hacer modificaciones sin previo aviso