



Turri



MARGHERITA

dai
pizzaioli
per i
pizzaioli



MARGHERITA
DAL PIZZAIOLI PER I PIZZAIOLI
By Turri

Turri





MARGHERITA

Turri è lieta di presentare la prima impastatrice a spirale pensata appositamente per gli impasti della Pizza.

Margherita è progettata per soddisfare le esigenze dei pizzaioli più evoluti attenti alla qualità dei propri prodotti ed alle nuove esigenze della clientela.

La richiesta di impasti speciali come quelli con farine di grani antichi, macinati a pietra o senza glutine ed altamente digeribili, trova con Margherita la migliore soluzione.

Grazie al controllo della temperatura Margherita è in grado di lavorare qualsiasi tipo d'impasto senza surriscaldarlo.

La possibilità di regolare la velocità di vasca e spirale permette di ottenere elevatissime idratazioni fino ad oltre il 100%. Solo con le idratazioni che Margherita è in grado di raggiungere si possono ottenere pizze molto alveolate di alta qualità e digeribilità.

Turri is pleased to present the first spiral mixer designed specifically for pizza doughs.

Margherita is designed to meet the needs of the most advanced pizza chefs focused on to the quality of their products and the new needs of customers. The request for special doughs such as those with flour of ancient grains, ground to stone or gluten-free and highly digestible, finds the best solution with Margherita.

Thanks to the temperature control Margherita is able to work any type of dough without overheating it.

The possibility to adjust the speed of the bowl and the spiral allows to obtain very high hydration up to over 100%. Only with the hydration Margherita is able to achieve it is possible to obtain very high quality and digestible pizzas.



Margherita 60

Margherita 40 - 60 - 80

Estremamente versatile e facile da usare; può lavorare nei modi: manuale, semiautomatico, ed automatico permettendo di impostare cicli di impasto dotati di più fasi di lavoro.

Il controllo della temperatura salvaguarda l'impasto dalle alte temperature sospendendo il ciclo di lavoro finchè la temperatura è superiore al limite di sicurezza impostato. L'opzione velocità regolabile di spirale e vasca la rende ideale per tutti i tipi di impasto consentendole di sostituire le impastatrici a braccia tuffanti.

La meccanica è estremamente semplice e robusta.

Tutte le trasmissioni sono a cinghie registrabili per ottenere la massima silenziosità e semplicità di manutenzione.

La particolare forma della spirale e la sua velocità rispetto alla vasca permettono a Margherita di impastare rapidamente qualsiasi tipo di pasta senza surriscaldarla e garantendone la perfetta ossigenazione.

Tutte le parti a diretto contatto con la pasta, quali vasca, la spirale, il piantone, sono in acciaio inox secondo le migliori norme igieniche.

Highly versatile and easy to use; It can work in the following way: manual, semiautomatic, and automatic enabling to set mixing cycles with several working steps.

The temperature control safeguards the dough from high temperatures by suspending the working cycle until the temperature is higher than the set safety limit. The optional adjustable speed for spiral and bowl makes it ideal for all kind of dough allowing it to replace diving arms mixers. Very simple and strong mechanics. All drivers are made with adjustable belts to obtain the maximum quietness and easily maintenance. The particular shape of kneading arm and its speeds respect to the bowl allow to quickly mix any kind of dough without overheating and ensuring the proper oxygenation.

All parts coming into direct contact with dough, such as bowl, kneading arm and column are made in stainless steel according to the best sanitary standards.



Quadro elettronico di controllo touch-screen

Electronic touch-screen control panel



Dotazioni di serie

- Quadro elettronico Touch screen 7" capacitivo a colori con:
 - Memorizzazione fino a 300 ricette diverse
 - Ricette avanzate fino a 20 fasi ciascuna
 - Autoapprendimento: salvataggio delle fasi eseguite dall'utente per poterle poi utilizzare nuovamente
- Struttura in acciaio, vasca in acciaio inox
- Spirale e piantone in acciaio inox ad alta resistenza
- Velocità di vasca e spirale regolabili con inverter
- Motore vasca con inversione senso rotazione
- Controllo temperatura impasto tramite sonda
- Trasmissioni a cinghie registrabili
- Mobile su ruote e dotata di sistema di bloccaggio
- Wi-fi integrato per connessione a piattaforma web Turri

Optional

- Doppio rinvio per riduzione range velocità spirale (su Margherita 80)

Standard equipment

- Electronic panel 7 "capacitive color touch screen with:
 - Storage of up to 300 different recipes
 - Advanced recipes up to 20 stages each
 - Self-learning: saving of the phases performed by the user to be able to use them again
- Steel structure, stainless steel tank
- High resistance stainless steel spiral and column
- Bowl and spiral speed adjustable with inverter
- Tank motor with rotation direction inversion
- Dough temperature control by probe
- Transmissions with adjustable belts
- Mobile on wheels and equipped with a locking system
- Integrated Wi-Fi for connection to the Turri web platform

Optional

- Adjustable speed by inverter for bowl and kneading arm



Capacità vasca
Dough capacity

40 kg

60 kg

80 kg

**Trasmissione
diretta**
Margherita 80



**Trasmissione con
doppio rinvio**
Margherita 40 - Margherita 60



Dati tecnici - Technical data

Modello Model Moèle Modell Modelo Модель	Dimensione ingombro (cm) Overall dimension (cm) Dimensions d'encombremet (cm) Abmessungen (cm) Dimensiones en le espacio (cm) размеры			Peso Weight Poids Gewicht Peso Вес	Capacità vasca Blow capacity Contenance cuve Kessel inhalt Capacidad cuba объем дежи	Capacità pasta Dough capacity Contenance pâte Teig inhalt Capacidad pasta Количество теста	Capacità farina Flour capacity Contenance farine Mehl inhalt Capacidad harina Количество муки
	P	L	H	kg	lt	kg	kg
Margherita 40	102	56	120	285	55	40	27
Margherita 60	110	64	120	295	80	60	40
Margherita 80	115	74	132	425	131	80	53

Modello Model Moèle Modell Modelo Модель	Spirale 1ª Spiral 1st Spirale 1ère Spirale 1. Espiral 1ª спираль 1			Spirale 2ª Spiral 2st Spirale 2ère Spirale 2. Espiral 2ª спираль 2			Vasca Blow Cuve Kessel Deposito дежи	Vasca 1ª Blow 1st Cuve 1ère Kessel 1. Deposito 1ª дежи 1	Potenza Power Puissance Leistung Potencia двигатель	
	kw	hp	rpm	kw	hp	rpm	kw	hp	rpm	kw
Margherita 40	1.5	2.0	94	2.4	3.3	188	0.4	0.5	10	2.8
Margherita 60	1.5	2.0	94	2.4	3.3	188	0.4	0.5	10	2.8
Margherita 80	2.2	3.0	100	3.7	5.0	200	0.6	0.8	12	4.3



MARGHERITA

dai
pizzaioli
per i
pizzaioli



TURRI GROUP

Soluzioni per la panificazione

Via A. De Gasperi, 1428 - 45023 Costa di Rovigo (RO) - Italia
Tel. +39 0425497075 - Fax. +39 0425 497110



*Macchine
Machinery*
www.turri-srl.com



*Refrigerazione
Refrigeration*
www.alaska.it



*Forni
Ovens*
www.victus-srl.com