



Salone Internazionale delle Tecnologie  
e Prodotti per Panificazione,  
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology  
Exhibition for Bakery, Pastry  
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti  
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology  
for Pizza and Fresh Pasta

## SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE / EXHIBITOR'S NAME:

**TURRI F.Ili srl**

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

**Spezzatrice Gravi-Flux  
Gravi-Flux "No-Stress" Divider**

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO / MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione / Bakery	<input checked="" type="checkbox"/>	Pizza / Pizza	<input type="checkbox"/>
Pasticceria / Pastry	<input type="checkbox"/>	Pasta Fresca / Fresh Pasta	<input type="checkbox"/>
Dolciario / Confectionery	<input type="checkbox"/>	Gelato / Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Gravi-Flux è la spezzatrice universale "No Stress" che può tagliare con precisione tutte le paste, da quelle dure fino a quelle molto morbide tipo "ciabatta". Una stella porzionatrice taglia i blocchi di pasta, un sistema di rulli battenti effettua la laminazione in modo delicato. La lamina di pasta avanza sui nastri pesatori che azionano la ghigliottina di taglio al raggiungimento del peso desiderato. I nastri di controllo peso correggono il taglio così da ottenerlo molto preciso (scarto +/- 7 gr). Può lavorare sia a una che a due vie. La lavorazione "No Stress" assicura una pasta come fosse lavorata a mano, garantendo sempre ottimi risultati in cottura. Gravi-Flux è predisposta per essere abbinata a stazioni successive "No Stress" di arrotondamento e filonatura senza necessità di celle di riposo intermedio.

*Gravi-Flux is the multipurpose divider "No-Stress" able to cut with high precision all types of dough, starting from hard dough, up to very soft like "Ciabatta". A lubricated star cuts the dough pieces, a group of adjustable beating rollers performs gently the lamination producing the dough foil. The dough foil goes over the small weighting conveyors which give instruction to the guillotine to cut the desired weight. Special conveyors check the weight a second time in order to adjust perfectly the cut ( accuracy +/-7 gr). The divider can work both with one and two rows. The working "No-stress" assures a dough like that one worked by hand, assuring always good baking results. Gravi-Flux can be combined with other "No-Stress" rounding and molding machines with no need of intermediate proofers.*