

MUSHROOMS



TUBERS



GREEN BEANS



BROCCOLI



CAULIFLOWERS



PEAS



MULTISTAGE BLANCHER / COOLER Mod. LEONARDO

Turatti has over 50 years of experience designing and producing blanching equipment. The optimum blanching technique is extremely important for maintaining the quality of the final product. Turatti offers the knowledge and experience to build the most suitable blancher for your product. Blanching or Heat Penetration to the center core of any product depends on the temperature and time. The shorter exposition to the heating medium allows a better retention of colour, solids and nutrients. Shorter blanching/cook time than the current industry standards saves energy costs. Typically products are carried inside the unit in a thin layer on the conveyor belt of the blancher. The blanching takes place with the help of saturated steam, which is injected from the upper and lower side of the blancher. The machine is available in different versions (single or combined) depending on the product to be handled and customer requirements.

The main advantages and features of the system are:

- Improved product quality.
- Higher yields.
- Superior sanitation.
- Increased efficiency.
- Reduced operating costs.
- Combined blanching and cooling in one unit.
- Program control for quick changeover between processes.

CUOCITORE / RAFFREDDATORE MULTISTADIO Mod. LEONARDO

Un'esperienza di 50 anni ha fornito alla ditta Turatti una solida conoscenza delle tecniche di cottura. All'interno di una linea di processo, risulta infatti fondamentale una tecnica di cottura ottimale per la qualità del prodotto finito. Turatti possiede le conoscenze e l'esperienza richieste per la costruzione del cuocitore più adatto al vostro prodotto. La cottura omogenea di ogni prodotto è in funzione della temperatura e del tempo. La minore durata della fase della cottura permetterà infatti di ottenere un prodotto con un migliore aspetto e tenuta del colore, mantenendo inalterati i valori nutrizionali. I tempi di blancher/cottura più corti rispetto agli standard dell'industria permettono notevoli risparmi d'energia. I prodotti sono trasportati tramite un nastro all'interno del cuocitore in uno strato sottile. La cottura avviene grazie al vapore saturo che è immesso dalla parte superiore ed inferiore del cuocitore. La macchina è disponibile in differenti versioni (singola o combinata) in funzione del prodotto da trattare ed alle necessità del cliente.

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono :

- migliore qualità del prodotto;
- maggiore rendimento;
- sanificazione facilitata;
- aumentata efficienza;
- ridotti costi di gestione;
- cottura e raffreddamento combinati in un unico modello;
- sistema di controllo per un rapido alternarsi di prodotti diversi.

BLANCHEUR / REFROIDISSEUR À PLUSIEURS ETAGES Mod. LEONARDO

Une expérience de 50 ans a donné à l'entreprise Turatti de solides connaissances dans les techniques de blanchiment. Au sein du processus de production globale, une bonne technique de blanchiment est fondamentale pour la qualité du produit fini. Turatti dispose de l'expérience et des connaissances nécessaires pour construire le cuiseur plus indiqué à votre produit. Le blanchiment, ou la pénétration de la chaleur au cœur du produit, est en fonction du temps et de la température. La très brève exposition à la chaleur dans le système Turatti apporte une amélioration notable de la couleur, du goût et de la conservation des substances nutritives. Les temps de cuisson plus brefs par rapport aux autres systèmes de cuisson disponibles dans le marché, permettent de considérables économies d'énergie. Un couche subtil de produit est transporté dans le blancher. La cuisson a lieu grâce à la vapeur qui est émise dans la partie supérieure et inférieure du blancher. Le système est disponible en différentes versions (simple ou combiné) en fonction du produit à traiter et des objectifs du client.

Les principaux et caractéristiques du système sont :

- Amélioration de la qualité des produits.
- Rendement plus élevé.
- Facilité d'accès aux parties et composants pour le nettoyage et l'entretien.
- Fonctionnement de haut niveau.
- Réduction des coûts d'opération.
- Blanchiment et le refroidissement dans la même unité.
- Système de contrôle qui permet de changer rapidement le produit à traiter.

COCEDOR / REFRIGERADOR MULTITAPPA Mod. LEONARDO

Una experiencia de 50 años ha dado a la empresa Turatti un sólido conocimiento de las técnicas de cocción. En el interior de una línea de proceso, es fundamental una técnica de cocción óptima para la calidad del producto acabado. Turatti posee los conocimientos y la experiencia exigidos para la construcción del cocedor más adaptado a su producto. La cocción homogénea de cada producto depende de la temperatura y del tiempo. La menor duración de la fase de cocción permite obtener en efecto un producto con un mejor aspecto y que conserva el color, con un mantenimiento de los valores nutricionales inalterados. Los tiempos de blancher/cocción más cortos respecto a los estándares de la industria permiten un considerable ahorro de energía. Los productos se transportan hasta el interior del cocedor en una capa fina. La cocción se efectúa gracias al vapor saturado que se introduce desde la parte superior e inferior del cocedor. La máquina se encuentra disponible en diversas versiones (individual y combinada) en función del producto que se tiene que tratar y de las necesidades del cliente.

Las principales ventajas y características del sistema son :

- Mejor calidad del producto.
- Mayor rendimiento.
- Esterilización facilitada.
- Aumento de la funcionalidad.
- Costes de gestión reducidos.
- Cocción y refrigeración combinados en un único modelo.
- Sistema de control que permite una alternancia rápida de productos distintos.

MULTISTADIUM BLANCHEUR / KÜHLER Mod. LEONARDO

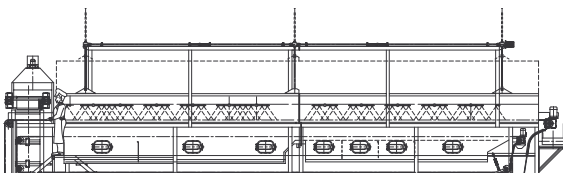
In 50 Jahren hat Turatti weltweit Erfahrungen im Bereich der Blanchiertechnik für die unterschiedlichsten Produkte gesammelt. Tatsächlich ist innerhalb des Gesamtproduktionsprozesses eine gute Blanchiertechnik für die Qualität des Endproduktes von großer Bedeutung. Turatti verfügt über die Kenntnisse und Erfahrungen, die notwendig sind um auch für Ihr Produkt den besten Blancheur zu bauen. Das homogene Kochen jedes Produktes geschieht in Funktion der Temperatur und der Zeit. Die geringere Dauer der Kochphase erlaubt in der Tat, ein schöneres Produkt mit besserem Halten der Farbe zu erhalten, welches die Ernährungswerte unverändert beibehält. Die im Vergleich zum Industriestandard kürzeren Abkoch-/Kochzeiten erlauben eine deutliche Ersparnis der Energie. Die Produkte werden innerhalb des Kochers in einer dünnen Schicht transportiert. Das Kochen erfolgt dank des satten Dampfes, der von oben und von unten in den Kocher eingelassen wird. Die Maschine ist in verschiedenen Versionen vorrätig (einzeln oder kombiniert) und zwar in Funktion des zu behandelnden Produktes und der Erfordernisse des Kunden.

Die Hauptvorteile und Kennzeichen des System sind :

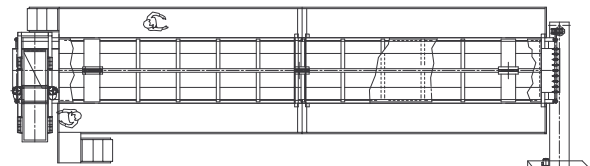
- bessere Qualität des Produktes.
- höhere Leistung.
- erleichterte Sterilisierung der Maschinen durch bakterizide Substanzen.
- mehr Effizienz.
- reduzierte Verwaltungskosten.
- Kochen und Kühlung, kombiniert in einem einzigen Modell.
- Kontrollsystem zum schnellen Wechseln unterschiedlicher Produkte.

SPECIFICATIONS - DATI TECNICI - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS - TECHNISCHE DATEN

Installed power – Potenza installata – Puissance installée – Potencia instalada – Installierte Leistung	Each system is custom designed.
Sizes – Dimensioni – Dimensions – Dimensiones – Abmessungen	Ogni sistema è costruito su misura. Chaque système est réalisé sur mesure.
Capacity – Capacità – Capacité – Capacidad – Kapazität	Cada sistema es realizado a medida.
Weight – Peso – Poids – Peso – Gewicht	Jedes System wird gemäß. dem Kundenbedürfnis gebaut.



SIDE VIEW



TOP VIEW