

ICEBERG SALAD



BABY LEAVES



AROMATIC HERBS



CABBAGE



FRUIT



CONTINUOUS DRYING/CHILLING SYSTEM Mod. MISTRAL

Years of research and experience have allowed Turatti to develop a compact drying system that is an alternative to the automatic centrifuge. The line consists of 3 integrated elements: efficient mechanical dewatering system, tunnel and cooling tunnel. The flexibility of the system is a key element and the compact dimensions allow for use in a limited space.

The main advantages and features of the system are:

- Dry very delicate and fragile products.
- Continuous operations.
- Better quality of the finished product – product does not undergo mechanical stress.
- Computerised control of all the main parameters (temperature, humidity rate, etc.) which make the product retention times negligible.
- Very easy and short maintenance and sanitation operations.
- System is custom tailored in several sizes to customer requirements.

SISTEMA DI ASCIUGATURA/RAFFREDDAMENTO IN CONTINUO Mod. MISTRAL

Anni di ricerca ed esperienza hanno permesso alla ditta Turatti di poter sviluppare un sistema di asciugatura compatto che possa essere l'alternativa efficace alla centrifuga automatica. La linea consiste in tre elementi integrati: dewatering, tunnel e tunnel di raffreddamento. La flessibilità del sistema ne è l'elemento chiave e le dimensioni contenute ne permettono l'utilizzo in un'area ridotta.

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono :

- possibilità di asciugare prodotti molto fragili e delicati;
- continuità della lavorazione;
- migliore qualità del prodotto finito il quale non è sottoposto a sollecitazioni meccaniche;
- controllo computerizzato di tutti i parametri principali di gestione (temperatura, tasso di umidità, ecc.) che rende trascurabili i tempi di cambio prodotto;
- operazioni di manutenzione e pulizia molto brevi e agevoli;
- possibilità di fornire il modello in varie configurazioni.

SYSTEME DE SECHAGE/REFROIDISSEMENT EN CONTINUU Mod. MISTRAL

Des années de recherche et expérience ont permis à Turatti Srl de développer un système de séchage compact qui peut être une alternative à la centrifugeuse automatique. La ligne est composée de 3 éléments intégrés : un système mécanique de dewatering, un tunnel et un tunnel réfrigérateur. La flexibilité du système est l'avantage principal et les dimensions compactes permettent une utilisation dans un espace réduit.

Les principaux avantages et caractéristiques du système sont :

- Possibilité d'essorer des produits vraiment fragiles.
- Travail en continu.
- Meilleure qualité du produit fini qui n'est plus soumis à des sollicitations mécaniques.
- Gestion par automate de tous les principaux paramètres (température, taux d'humidité, etc.) ce qui raccourci le temps de passage.
- Opérations de maintenance et sanification très brèves et simples.
- Possibilité de fournir le système avec différents configurations.

SISTEMA DE SECADO Y ENFRIAMIENTO EN CONTINUO Mod. MISTRAL

Años de investigación y experiencia, han permitido a la empresa Turatti poder desarrollar un sistema de secado compacto que pueda ser la alternativa eficaz a la centrífuga automática. La línea se basa en tres elementos integrados: dewatering, túnel y túnel de enfriamiento. La flexibilidad de este sistema es el elemento clave y las dimensiones que contiene permiten el uso de un área reducida.

Las principales ventajas y características del sistema son :

- Posibilidad de secar productos muy frágiles y delicados.
- Continuidad en la elaboración.
- Mejor calidad del producto terminado, el cual no es sometido a maltratos mecánicos.
- Control por autómatas de todos los parámetros principales de gestión (temperatura, tasa de humedad, etc.) que vuelve transcurable los tiempos de cambio del producto.
- Operaciones de mantenimiento y sanificación muy ágiles y breves.
- Posibilidad de dotar el modelo en varias configuraciones.

DURCHLAUFENDES TROCKNUNGS - UND KÜHLUNGSSYSTEM Mod. MISTRAL

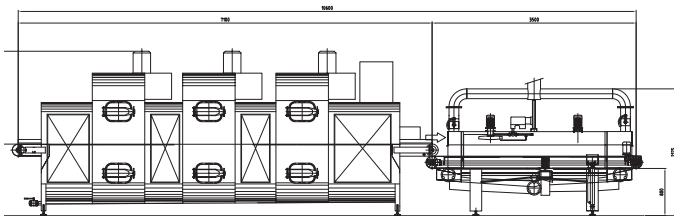
Die langjährige Erfahrung erlaubt Turatti die Entwicklung dieses kompakten Trockensystems; eine wirksame Alternative an die automatische Schleuder. Die Linie besteht aus drei verbundenen Elementen: Entwässerung, Trocknen- und Kühltunnel. Die Beweglichkeit des Systems ist das Schlusselement. Ihre relativ kleine Größe erlaubt außerdem eine Anwendung in einem geringen Raum.

Die Hauptvorteile und Kennzeichen des System sind :

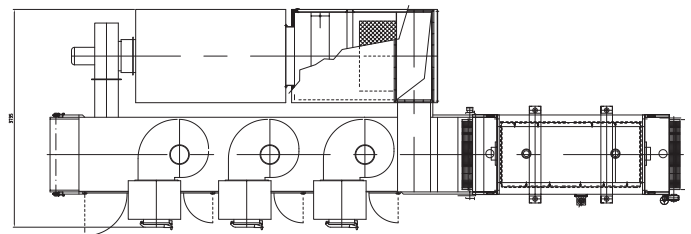
- Möglichkeit, sehr zerbrechlichen und zarten Produkte abzutrocknen.
- ununterbrochene Produktion.
- bessere Qualität des Endprodukts, mit keiner mechanischen Beanspruchung.
- Computerkontrolle der ganzen Führungshauptparameter (Temperatur, Feuchtigkeitsgrad,...).
- sehr einfache und schnelle Wartung und Reinigung.
- Möglichkeit, das Modell in verschiedenere Konfigurationen zu liefern.

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

Installed power – Potenza installata – Puissance installée – Potencia instalada – Installierte Leistung	Depends on the configurations.
Sizes – Dimensioni – Dimensions – Dimensiones – Abmessungen	10600x3735x2820 mm



SIDE VIEW



TOP VIEW