



CARROTS



POTATOES



TUBERS



BEETROOTS



ONIONS



ABRASIVE ROLLER PEELER Mod. VISCO

The Turatti roller peeler is suitable for the continuous peeling of root products such as potatoes, carrots, onions, red beets, celeriac etc. The performance provided by counter-rotating rollers (their numbers and the kind of carborundum covering them, determines the capacity of the machine) is unbeatable. The desired peeling result can be adapted precisely to every type of product (with a smooth and uniform finishing).

The main advantages and features of the system are:

- Uniform peeling and high yield.
- Easy to use (computerized control of the main parameters).
- Automatic individual adjustment for the speed of the rollers, the drum and the auger to ensure an evenly peeled product.
- Easy accessibility to the parts and components for cleaning and maintenance.
- Long roller life and easy roller replacement.
- The peeler uses minimum water for peeling.
- Heavy-duty construction, and high reliability.
- Wide range of models available – can be customized per customer requirements.

PELATRICE AD ABRASIONE A RULLI Mod. VISCO

La pelatrice a rulli Turatti è idonea alla pelatura in continuo di tuberi come patate, carote, cipolle, rape rosse, sedano-rapa ecc. I suoi rendimenti ottenuti grazie ai rulli contro-rotanti (il loro numero e il tipo di carborundum che li ricopre determina la capacità produttiva della macchina) sono imbattibili. La qualità di pelatura desiderata può essere precisamente regolata in base ai prodotti da trattare (con una finitura liscia ed uniforme).

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono :

- pelatura uniforme e resa elevata;
- facilità d'uso (controllo computerizzato dei principali parametri);
- possibilità di variare individualmente le velocità dei rulli, del loro insieme e della coclea per assicurare una pelatura uniforme del prodotto;
- agevole accessibilità alle varie parti e componenti per pulizia e manutenzione;
- lunga vita dei rulli e facilità di cambiamento degli stessi;
- la macchina funziona con una quantità assai limitata di acqua;
- costruzione resistente ed alta affidabilità;
- ampia gamma di modelli: possibilità di offrire soluzioni su misura.

PELEUR ABRASIVE À ROULEAUX Mod. VISCO

Peleur à rouleaux Turatti apte à peler en continu les tubercules comme pommes de terre, carottes, oignons, rave rouge, céleri-rave etc. Ses rendements obtenus grâce aux rouleaux tournant en sens contraire (le numéro de rouleaux et le type de carborundum qui les recouvre détermine la capacité de la machine) sont imbattables. La qualité de pelage désirée peut être précisément réglée selon le produit à traiter (avec une finition lisse et uniforme).

Les principaux avantages et caractéristiques du système sont :

- Pelage uniforme et rendement élevé.
- Facile à utiliser (contrôle par automate des principales paramètres).
- Possibilité de régler individuellement la vitesse des rouleaux simples, l'ensemble des rouleaux et la vis sans fin pour obtenir une pelage uniforme.
- Facilité d'accès aux parties et composants du peleur pour nettoyage et entretien.
- Longue vie des rouleaux et facilité de remplacement.
- La peleur utilise une très faible quantité d'eau.
- Construction résistante et haute fiabilité.
- Grande gamme de modèles – possibilité de construction de systèmes sur mesure.

PELADORA A RODILLOS POR ABRASIÓN Mod. VISCO

La peladora a rodillos Turatti es ideal para el pelado en continuo de tubérculos como patatas, zanahorias, cebollas, nabos rojos, apio, etc. Sus rendimientos obtenidos gracias a los rodillos contra rotación (la cantidad y el tipo de carborundo que los recubre determina la capacidad productiva de la máquina) son imbatibles. La calidad de pelado deseada se puede regular de una forma muy precisa en base a los productos a tratar (con un acabado liso y uniforme).

Las principales ventajas y características del sistema son :

- Peladura uniforme y rendimiento elevado.
- Facilidad de uso (control computarizado de los principales parámetros).
- Posibilidad de variar la velocidad de los rodillos, y de la coclea, para asegurar un producto uniformemente pelado.
- Extensa duración de los rodillos y facilidad en el cambio de los mismos.
- La máquina funciona con una cantidad de agua bastante limitada.
- Construcción resistente y de alta confianza.
- Amplia gama de modelos, que posibilitan soluciones a medida.

WALZENSCHÄLMASCHINE Mod. VISCO

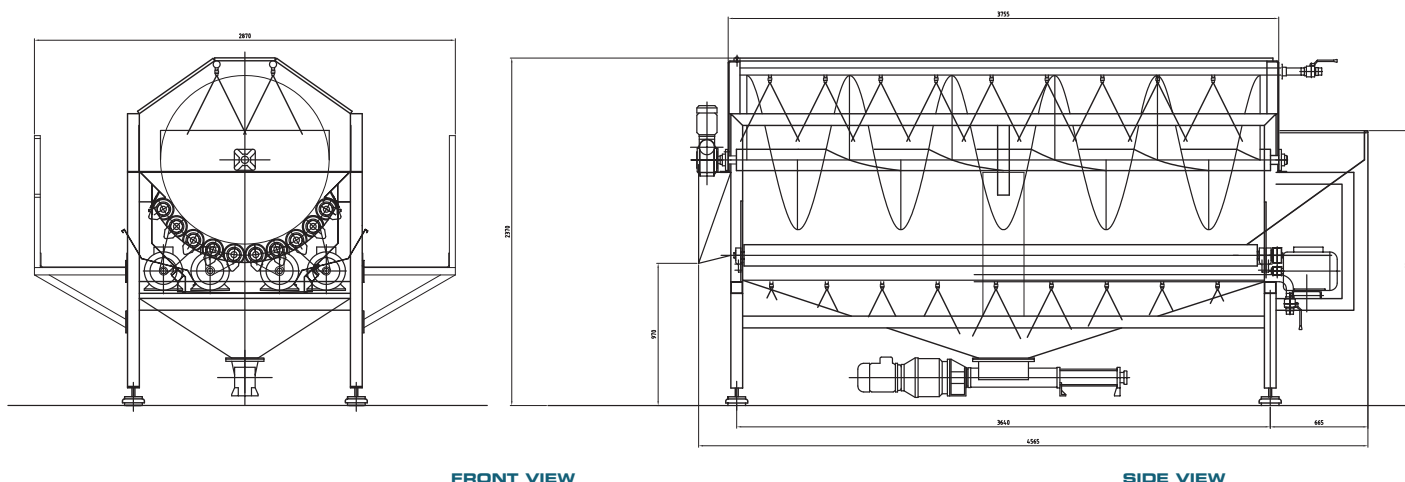
Die Turatti Walzenschälmaschine ist geeignet zum Schälen von den Knollen wie Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Rote Rüben Knollensellerie usw. Die gegenläufige Walzen (die Zahl von den Walzen und die Art von Karborund dass die Walzen überdecken, bestimmen die Leistung von der Maschine) ermöglichen eine unüberwindliche Leistungsfähigkeit. Es ist möglich die gewünschte Schälenqualität zu regeln gemäß das Produkt zu schälen (mit einer glatten und gleichförmigen Oberfläche).

Die Hauptvorteile und Kennzeichen des System sind :

- einheitliche Schälung und erhöhte Leistung.
- einfache Bedienung (computerisierte Kontrolle der Hauptparametern).
- Möglichkeit, die Geschwindigkeit der Walzen und der Einzugsschnecke einzeln zu regulieren, um ein gleichförmiges Endprodukt zu erhalten.
- lange Haltbarkeit der Walzen und leichtes Wechseln derselben.
- die Maschine funktioniert mit einer sehr begrenzten Wassermenge.
- starke Aufbau und hohe Zuverlässigkeit.
- Vielzahl an Modellen und Ausführungen nach den Kundenwünschen.

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

Installed power – Potenza installata – Puissance installée – Potencia instalada – Installierte Leistung	12 kW
Sizes – Dimensioni – Dimensions – Dimensiones – Abmessungen	4500x1600x2300 (H)mm



FRONT VIEW

SIDE VIEW