



Drying

ICEBERG SALAD
BABY LEAVES
AROMATIC HERBS
CABBAGE
CARROTS / MUSHROOMS
TOMATOES / POTATOES
SPROUTS / FRUIT



DEWATERING SYSTEM Mod. DEWATERING

The latest patented version of the dewatering system is designed to be specially suitable for water removal from various fresh vegetable and fruit products in the foods industry (e.g. cherry tomatoes, diced tomatoes, snap peas, broccoli florets, strawberries, berries, pieces of fruit, sliced mushrooms, etc.). This versatile model provides an excellent solution for dewatering products in the fresh and fresh-cut industry and can be also operated to increase efficiencies in freezing tunnels, to recover fruit treatment liquids as well as having practical application in dehydrated food processing facilities. This model is a very efficient drying system which can also help to improve shelf-life, enhance end product quality and minimize mechanical stress.

The main advantages and features of the system are:

- Dry very delicate and fragile products – operates well also with mixed ones.
- Continuous operations.
- Provides for a wide variety of products and applications.
- Model can be tailored by several size and configuration to meet individual customer requirements.
- Designed and manufactured according to the most stringent sanitation criteria to ensure effective and efficient cleaning.

SISTEMA DEWATERING Mod. DEWATERING

La nuova versione brevettata del sistema dewatering è idonea a rimuovere l'acqua dalla superficie di varie tipologie di frutta e verdura fresche (come pomodorini, pomodori a cubetti, fagiolini, fioretti di broccoli, fragole, frutti di bosco, frutta cubettata, funghi a fette, ecc.). Questo sistema versatile è utilizzato per sgrondare prodotti destinati al fresco ed alla quarta gamma ma può essere anche usato per incrementare l'efficienza dei tunnel di surgelazione, per recuperare i liquidi impiegati per il trattamento della frutta e negli impianti di disidratazione. Per le sue caratteristiche il nostro modello di dewatering viene utilizzato per prolungare la shelf-life e per migliorare la qualità del prodotto finito, il quale non viene sottoposto a sollecitazioni meccaniche.

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono :

- Possibilità di asciugare prodotti molto fragili e delicati – anche mescolati tra loro;
- Continuità della lavorazione;
- Massima flessibilità per un'ampia varietà di prodotti ed applicazioni;
- Disponibile in varie dimensioni e configurazioni per adattarsi alle esigenze del cliente;
- Progettato e realizzato nel rispetto dei principi di sanificazione che assicurano una pulizia effettiva ed efficiente.

SYSTEME DEWATERING Mod. DEWATERING

Le nouveau modèle breveté du système de dewatering a été conçu pour éliminer l'eau de la surface de différents types de fruits et des légumes frais (tels que tomates cerise, tomates en cubes, haricots verts, fleurs de brocolis, fraises, fruits des bois, fruits en cubes, champignons émincés etc.). Ce système est utilisé pour égoutter les produits frais ou destinés à la quatrième gamme, mais il peut être aussi être installé pour augmenter le rendement des tunnels de surgélation, pour récupérer les liquides de traitement utilisés avec les fruits et dans les lignes de déshydratation. Pour ses caractéristiques notre modèle de dewatering est utilisé surtout pour prolonger la durée de vie et améliorer la qualité du produit fini, lequel n'est pas soumis à des sollicitations mécaniques.

Les principaux avantages et caractéristiques du système sont :

- Possibilité d'essorer des produits très fragiles - aussi mélangés entre eux.
- Continuité du processus.
- Grande flexibilité pour une vaste gamme de produits et applications.
- Disponible en différentes dimensions et configurations pour s'adapter aux exigences du client.
- Conçu et réalisé en respectant les principes de sanification qui assurent un nettoyage simple et efficace.

Follow us on:



SISTEMA DE ESCURRIDO Mod. DEWATERING

La nueva versión patentada del sistema de escurrido es idónea para eliminar el agua de la superficie de varios tipos de fruta y verdura fresca (como tomate, tomate a cubos, judías, brócoli, fresas, frutas del bosque, fruta a cubitos, setas laminadas, etc.). Este versátil sistema es utilizado para escurrir productos destinados al fresco y a la cuarta gama pero puede ser también usado para incrementar la eficacia de los túneles de congelación, para recuperar los líquidos empleados por el tratamiento de la fruta y también puede ser instalado en una línea de deshidratación. Por sus características nuestro modelo de dewatering se utiliza para prolongar la vida y mejorar la calidad del producto final que no está expuesto a estrés mecánico.

Las principales ventajas y características del sistema son :

- Posibilidad de secar productos muy frágiles y delicados – también mezclados entre ellos.
- Continuidad de la producción.
- Máxima flexibilidad para una amplia variedad de productos y aplicaciones.
- Modelo disponible en varias dimensiones y configuraciones para adaptarse a las exigencias del cliente.
- Diseñado y realizado con respeto a los principios de higiene que aseguran una limpieza efectiva y eficiente.

ENTWÄSSERUNGSSYSTEM Mod. DEWATERING

Das neues patentierte Entwässerungssystem ist geeignet um das Wasser von der Oberfläche der frischen Obst und Gemüse zu beseitigen (z.B. Cherrytomaten, Tomatenwürfel, grüne Bohnen, Brokkoliröschen, Erdbeeren, Fruchtstückchen, in Scheiben geschnittene Pilze, usw.). Dies versatile System ist geeignet zum Entwässerung von frische und Fresh-Cut Produkte aber kann auch benutzen werden um die Leistungsfähigkeit der Tiefkühlungstunnel zu erhöhen, zum Rettung von den Obst Behandlungszusätzen und in den Dehydratation Linien. Außerdem ist das System besonders verwendet um die Produkthaltbarkeit zu verlängern. Verbesserte Qualität des Fertigproduktes, das keiner mechanischen Belastung ausgesetzt wird.

Die wesentlichen Vorteile und Merkmale des Systems sind:

- Trocknung von delikaten und sehr empfindlichen Produkten – Möglichkeit gemischter Produkte zu trocknen.
- kontinuierlicher Betrieb.
- Flexibilität für eine breite Palette von Produkten und Anwendungen.
- Möglichkeit, das Modell in verschiedenen Konfigurationen zu liefern, um den individuellen Anforderungen des Kunden gerecht zu werden.
- entwickelt und gefertigt nach den strengsten Hygiene Kriterien, um effektive und effiziente Reinigung zu gewährleisten.

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

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

Possibility to supply the model with several configurations.

Possibilità di fornire il modello in varie configurazioni.

Possibilité de fournir le système avec différentes configurations.

Posibilidad de suministrar el modelo en diferentes configuraciones.

Möglichkeit, das Modell in verschiedenen Konfigurationen zu liefern.



TURATTI srl

Registered Office: San Marco 1901 - 30124 Venezia - Italia
Factory: Viale Regina Margherita 52 - 30014 Cavarzere (VE) - Italia
Tel. +39 0426 310731 - Fax +39 0426 310500
info@turatti.com - www.turatti.com

Follow us on:

