



Drying

BERRIES
STRAWBERRIES
CHERRY TOMATOES
SPROUTS
FRUIT
VEGETABLES
SALAD



ENHANCED DEWATERING SYSTEM Mod. DEWATERING PLUS

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.). The dewatering series consists of a combination of blowers (available in various sizes) which draw a vacuum below a mesh belt. A group of adjustable product agitators placed before the plenum slots guarantee optimum product spread and uniform product depth crosswise the belt. In this specific configuration air fans (easy openable for cleaning) and ducts also blow air around the products, enhancing the performance of the system and improving efficiency of the dewatering process. This enhanced model is a very efficient drying system which can also help to improve shelf-life, enhance finished product quality and minimise 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.
- Designed and manufactured according to the most stringent sanitation criteria to ensure effective and efficient cleaning.

SISTEMA DEWATERING POTENZIATO Mod. DEWATERING PLUS

La nuova versione brevettata del 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.). Il sistema è composto da una serie di aspiratori (disponibili in varie misure) che generano un vuoto sotto il nastro monofilato in combinazione con un gruppo di sbattitori regolabili situati prima delle bocche di aspirazione. Questo permette di garantire una distribuzione ottimale del prodotto ed uno spessore uniforme dello stesso lungo tutto il nastro. In questa speciale configurazione sono presenti anche dei ventilatori (apribili, per favorirne la pulizia) collocati sopra il nastro che soffiare aria sul prodotto, aumentando la resa della macchina ed incrementando l'efficacia del processo di sgrondamento. Per le sue caratteristiche il nostro modello di dewatering viene utilizzato per prolungare la shelf-life e per migliorare la qualità del prodotto finale che non viene sottoposto a stress meccanici.

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;
- progettato e realizzato nel rispetto dei principi di sanificazione che assicurano una pulizia effettiva ed efficiente.

SYSTEME DEWATERING A PUISSANCE AUGMENTEE Mod. DEWATERING PLUS

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.). Il est composé par une série d'aspirateurs (disponibles en différentes tailles) qui produisent une dépression au-dessous du tapis monofil, en combinaison avec un groupe de batteurs réglables situés avant les points d'aspiration. Ça permet de garantir une distribution optimale du produit et une épaisseur uniforme sur toute la surface du tapis. Dans cette configuration spéciale il y a aussi des ventilateurs (ouvrables pour être facilement nettoyés), installés au-dessus du tapis qui soufflent air sur le produit, en augmentant de cette façon le rendement du système et l'efficacité de l'égouttement. 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.
- Conçu et réalisé en respectant les principes de sanification qui assurent un nettoyage simple et efficace.

Follow us on:



SISTEMA DE ESCURRIDO POTENCIADO Mod. DEWATERING PLUS

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.). El sistema dewatering está compuesto de una serie de aspiradores (disponibles en varias medidas) que generan un vacío bajo la cinta monofolio, en combinación con un grupo de agitadores regulables situados antes de las bocas de aspiración. Esto permite de garantizar una distribución óptima del producto y un espesor uniforme del mismo a lo largo de toda la cinta. En esta configuración especial se han instalado también ventiladores (que se pueden abrir para facilitar las operaciones de limpieza) colocados encima de la cinta que soplan aire sobre el producto, incrementando las prestaciones del sistema y la eficacia del proceso de escurrido. 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.
- Diseñado y realizado con respeto a los principios de higiene que aseguran una limpieza efectiva y eficiente.

VERSTÄRKTES ENTWÄSSERUNGSSYSTEM Mod. DEWATERING PLUS

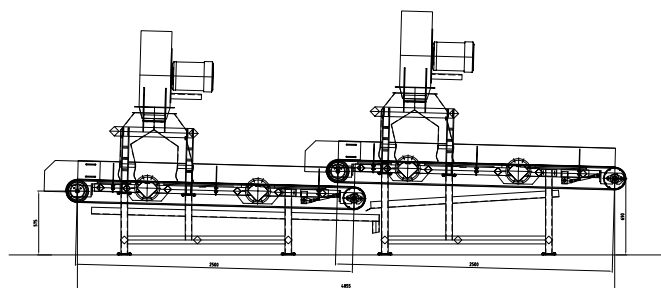
Das neue patentierte Entwässerungssystem ist geeignet um das Wasser von der Oberfläche der frischen Obst und Gemüse zu beseitigen (z.B. Cherrytomaten, Tomatenwürfel, grüne Bohnen, Brokkoliröschen, Erdbeeren, Fruchtstückchen, in Scheiben geschnittene Pilze, usw.). Das Entwässerungssystem besteht aus einer Serie von Sauglüftern (in verschiedenen Abmessungen verfügbare) zur Erzeugung des Vakuums unter dem Gewebenetzband und einer Gruppe von regelbaren Rüttlern, die bevor der Saugöffnungen installiert sind. Dieses System garantiert eine optimale Produktverteilung und eine gleichförmige Produktdicke auf das ganzen Band. Diese spezielle Konfiguration hat auch Ventilatoren (ausziehbare für einfache Reinigung) über dem Band eingebauten. Sie blasen Luft auf das Produkt und erhöhen die Leistungsfähigkeit des Systems. Außerdem ist das System besonders verwendet um die Produkthaltbarkeit zu verlängern und um das Qualität des Fertigproduktes zu verbessern, das keinen mechanischen Belastung bekommt.

Die wesentlichen Vorteile und Merkmale des Systems sind:

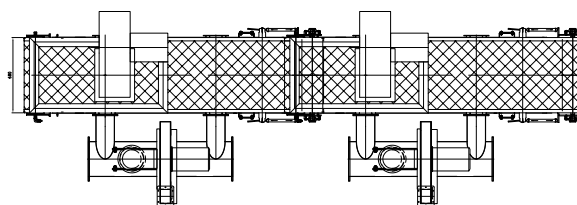
- Trocknung von delikaten und sehr empfindlichen Produkten – Möglichkeit gemischter Produkte zu trocknen.
- kontinuierlicher Betrieb.
- Flexibilität für eine breite Palette von Produkten und Anwendungen.
- entwickelt und gefertigt nach den strengsten Hygiene Kriterien, um effektive und effiziente Reinigung 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	



SIDE VIEW



TOP VIEW

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:

