



Sorting



ICEBERG SALAD / ROMAINE  
CABBAGE / BABY LEAVES  
RADICCHIO  
AROMATIC HERBS  
VEGETABLES / FRUIT

## INTEGRATED PREPARATION TABLE Mod. TURBO

Designed and manufactured utilizing the most accurate and current ergonomic and sanitation criteria, the Turatti sorting table meets all requirements. The system includes a combination of belts and roller conveyors to allow a wide range of flexibility in addition to careful design for maximum utilization of your production space. This system considerably reduces the required product's trimming area and the containers' handling one. The working area for each operator was designed for the highest production in the shortest time. Each operator is positioned in front of a blue - colored PVC cutting board, with an easily accessible waste discharge. The operators have full access to the product for sorting, coring, or other operations as required. Transport of raw materials and processed product to and from the workstations is done in containers (totes) or by incorporating a patented roller conveyor. Our preparation tables can be easily and promptly manufactured to our customers' requirements. Heavy duty and built to HACCP and OSHA guidelines.

The main advantages and features of the system are:

- Different configurations available – easily reconfigures for multiple uses.
- Optimal utilisation of the space.
- Can be fabricated in a range from 2 to 32 operators.
- Option to integrate a waste transfer and compression system.
- Possible to adapt after an automatic coring system.

## TAVOLO DI MONDA INTEGRATO Mod. TURBO

Concepito e costruito tenendo ben presente i più rigorosi e recenti criteri ergonomici ed igienici, il presente tavolo di monda incorpora tutti i requisiti del settore. Il sistema include una combinazione di nastri e rulliere che permettono un'elevata flessibilità ed un attento utilizzo dello spazio, riducendo in maniera considerevole l'area richiesta per la cernita e la movimentazione delle casse. Le stazioni di cernita per ogni operatore sono state studiate per permettere la più alta produttività nel tempo più ridotto. Ogni operatore si colloca di fronte ad una tavoletta in PVC di colore blu, avendo a disposizione uno scivolo per gli scarti facilmente accessibile. Gli operatori afferrano il prodotto e lo cerniscono, detorsolandolo qualora necessario. Il trasporto del prodotto grezzo e del prodotto mondato da/a le stazioni individuali di cernita avviene in cassette o grazie all'ingegnoso sistema brevettato a rulliera. I nostri tavoli di monda possono essere agevolmente e rapidamente costruiti secondo le esigenze dei clienti. Sistema di robusta fattura e costruito seguendo le normative HACCP e OSHA.

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono:

- diverse configurazioni possibili – facili riconfigurazioni per molteplici usi;
- utilizzazione ottimale dello spazio;
- modelli con una gamma da 2 a 32 operatori;
- possibile integrazione con sistema di frantumazione ed evacuazione scarti;
- possibilità d'inserimento dopo un sistema di detorsolatura automatico.

## TABLE DE PARAGE INTEGREE Mod. TURBO

Conçues et réalisées en respectant les plus stricts et les plus récents critères ergonomiques et hygiéniques, les tables de parage de Turatti répondent à toutes les exigences du secteur. Le système est composé par une combinaison de tapis et de rouleaux qui permet une grande flexibilité et une utilisation attentive de l'espace, en réduisant considérablement les surfaces utilisées pour la manipulation des caisses. L'espace de travail pour chaque opérateur a été conçu afin de permettre la plus grande productivité dans des temps réduits. Chaque opérateur est placé devant une table en PVC bleu, avec une sortie pour les déchets facilement accessible. Les opérateurs prennent le produit, le trient et l'étrignent – si nécessaire. Le transport de et vers la station de travail, de la matière première et du produit trié est effectué par moyen des caisses ou par le convoyeur à rouleaux breveté et intégré à cette machine. Nos tables de parage peuvent être facilement et rapidement construites selon les exigences de nos clients. Structure robuste, ces systèmes sont construits selon les normes HACCP et OSHA.

Follow us on:



# TURBO / INTEGRATED PREPARATION TABLE

Les principaux avantages et caractéristiques du système sont:

- Diverses configurations disponibles reconfiguration facile pour multiples utilisation.
- Utilisation optimale de l'espace.
- Disponible en différents modèles de 2 à 32 opérateurs.
- Possibilité d'intégrer un broyeur de déchets et un système d'évacuation.
- Possibilité d'adapter ensuite un système d'étrougnage automatique.

## MESA DE CORTE INTEGRADA Mod. TURBO

Nuestra mesa de corte, que se ha concebido y fabricado teniendo siempre presente los criterios ergonómicos y higiénicos más rigurosos y recientes, incorpora todos los requisitos del sector. El sistema incluye una combinación de cintas y grupos de rodillos que permiten una elevada flexibilidad y un uso atento del espacio, reduciendo de forma considerable la zona necesaria para la selección y el desplazamiento de las cajas. Las estaciones de selección para cada operador se han estudiado para permitir de conseguir la mayor productividad en el menor tiempo posible. Cada operador se coloca delante de una mesa en PVC de color azul, equipada con un sistema fácilmente accesible para la eliminación de los desechos. Los operadores cogen el producto, lo seleccionan y eliminan el troncho cuando es necesario. El transporte del producto en bruto y del producto procesado desde/hacia las estaciones individuales de selección se efectúa en cajones o gracias a un sistema patentado de rodillos. Nuestras mesas de corte se pueden construir fácilmente y rápidamente según las exigencias de los clientes. El sistema es muy resistente y está construido siguiendo las normativas HACCP y OSHA.

Las principales ventajas y características del sistema son:

- Diversas configuraciones posibles – fáciles reconfiguraciones para usuarios múltiples.
- Utilización óptima del espacio.
- Modelos con una gama de 2 a 32 operadores.
- Posible integración con sistema de triturado y evacuación de residuos.
- Posibilidad de colocación después de un sistema automático de eliminación del troncho.

## ERGÄNZTES VORBEREITUNGSTISCH Mod. TURBO

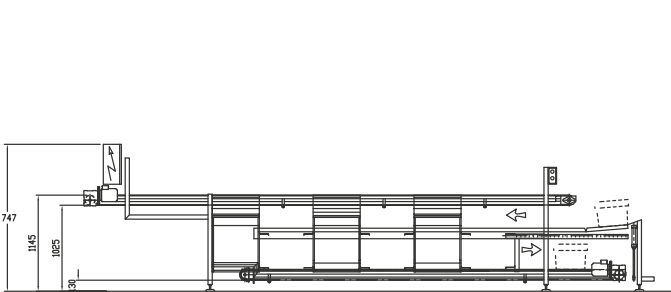
Das Vorbereitungstisch mit drei Bänder geeignet zum Schälen und Putzen des Gemüseproduktes. Unsere Arbeitstische haben die ganze nötige Eigenschaften, und würden den genauesten und neuesten ergonomischen und hygienischen Normen gemäß gebaut. Die Arbeitsstellungen sind zur Erreichung der best möglichen Produktivität geplant. Jeder Operator stellt sich gegenüber einem blauen PVC-Täfelchen, und verfügt über ein bequemes Auslaufsystem. Man kann auf diese Weise das Produkt sehr leicht fassen, prüfen, und, wenn nötig, entkernen. Der Verlauf von und zu den Arbeitsstellungen sowohl des rohen als auch des verarbeiteten Produktes kann sich entweder in Kästen oder mittels unseres Rollensystems ereignen. Unsere Arbeitstische können mühelos den Kundenwünschen gemäß gebaut werden. Ihre Struktur ist sehr stark und würde nach den HACCP und OSHA Normen gebaut.

Die wesentlichen Vorteile und Merkmale des Systems sind:

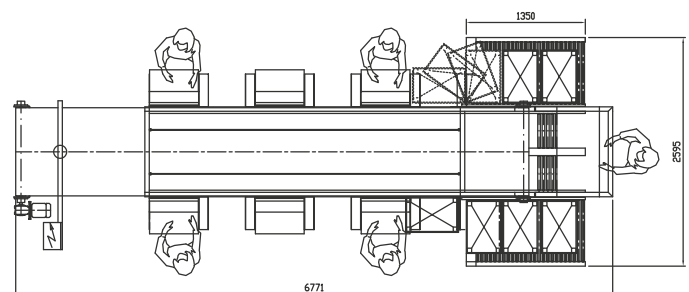
- Vielzahl an Gestaltungsmöglichkeiten – einfache Gestaltungsmöglichkeiten für Vielbenutzer.
- optimale Raumverwertung.
- verschiedene Modellen, für 2 bis 32 Operatoren.
- man kann ein Abfallen Ausschuss- und Kompressionsystem dazu installieren.
- unser Arbeitstisch kann nach einer automatischen Entkernungsmaschine installiert werden.

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

Installed power / Potenza installata / Puissance installée / Potencia instalada / Installierte Leistung	1,12 kW	1,12 kW
Sizes / Dimensioni / Dimensions / Dimensiones / Abmessungen	2640 x 5550 x H.1600 mm	2640 x 10950 x H.1600 mm
	From TURBO 6	To TURBO 14



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:

