



Washing



ICEBERG SALAD
BABY LEAVES
CABBAGE / SPROUTS
TUBERS / MUSHROOMS
FRUIT / VEGETABLES

CONTINUOUS FLOW PATENTED WASHING AND TREATMENT SYSTEM Mod. CAMEL

The Camel system gently transport even fragile products while maintaining quality levels well within the most stringent specifications. This revolutionary design is utilizing the proven technology of the closed pipe flume concept without the use of a centrifugal pump for product movement. In this closed flume, the product contact time with the sanitizing water solution is accurately controlled guaranteeing full submersion and a precise treatment time. Its compact design, makes it easy to retrofit existing operations with limited space, while improving the washing operations and minimizing water requirements.

The main advantages and features of the system are :

- Each system is custom designed -with many available options- to suit each specific product and facility requirements.
- Excellent washing and treatment quality.
- Easy regulation of the washing and treatment parameters managed from PLC with touch – screen display.
- High reduction of the treatment additives.
- Easy clean up with complete access to piping through sanitary pipes and valves.
- Possibility to wash both floating than not floating products (i.e. salads, shredded carrots, diced onions, several types of fruit, ...).

SISTEMA BREVETTATO DI LAVAGGIO E TRATTAMENTO IN CONTINUO Mod. CAMEL

Il sistema Camel è stato concepito per il trasporto dei prodotti più fragili, mantenendo nel contempo livelli di qualità elevati, nel rispetto delle più stringenti specifiche. Questo sistema rivoluzionario utilizza la tecnologia consolidata del trasporto in tubazione senza impiegare una pompa centrifuga per la movimentazione. All'interno della tubazione il tempo di contatto con la soluzione disinfettante è controllato con precisione, garantendo la completa immersione del prodotto ed un preciso tempo di trattamento. La configurazione compatta rende il sistema adatto ad un agevole inserimento in impianti esistenti con spazio limitato, migliorando nel contempo le operazioni di lavaggio e riducendo in maniera considerevole il consumo d'acqua.

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono :

- ogni sistema è costruito su misura – con una numerosa serie di optional – per adattarsi a qualsiasi prodotto e necessità dell'impianto;
- eccellente qualità di lavaggio e trattamento;
- facile regolazione dei parametri di lavaggio e trattamento gestiti dal PLC tramite un pannello operatore;
- riduzione considerevole degli additivi di disinfezione;
- agevole accesso alla tubazione tramite tubi di pulizia e valvole;
- possibilità di lavare prodotti flottanti e non (ad esempio insalate, carote alla julienne, cipolle a cubetti, diversi tipi di frutta,...).

SYSTEME BREVETE DE LAVAGE ET TRAITEMENT EN CONTINU Mod. CAMEL

Le système Camel transporte doucement les produits très délicats, en maintenant hauts niveaux de qualité et dans le respect des spécifications les plus exigeantes. Ce système de traitement utilise la technique du transport en tube, sans toutefois utiliser une pompe centrifuge pour créer le flux nécessaire au transport du produit. Le temps de contact du produit avec la solution désinfectant présente dans l'eau est soigneusement contrôlé en assurant l'immersion totale du produit et un précis temps de traitement. Sa configuration compacte permet d'effectuer des opérations dans un espace limité tout en améliorant le lavage et en réduisant le besoin en eau.

Les principaux avantages et caractéristiques du système sont :

- Le système est réalisé sur mesure – avec nombreuses options disponibles – afin de s'adapter à chaque produit spécifique et aux différents exigences de l'établissement.
- Excellente qualité de lavage et traitement.
- Les principaux paramètres de lavage et traitement sont gérés par un automate, avec un système paramétrable par un écran tactile.
- Réduction des aditifs de traitement.
- Accès facile aux tuyauteries par moyen des tuyaux de nettoyage et vannes.
- Possibilité de laver aussi bien des produits flottants que non-flottants (par exemple salades, carottes à la julienne, cubes d'oignons, différentes variétés de fruits, etc).

Follow us on:



SISTEMA PATENTADO DE LAVADO Y TRATAMIENTO EN CONTINUO Mod CAMEL

El sistema Camel transporta delicadamente los productos frágiles, manteniendo los niveles de calidad elevados y respetando las normas más exigentes. Dicha instalación innovativa utiliza la técnica del transporte en tubo cerrado sin emplear una bomba centrífuga por la movimentación. El tiempo de contacto del producto con la solución higienizante presente en el agua es cuidadosamente controlado garantizando de este modo una total inmersión y un preciso tiempo de tratamiento. Gracias a su configuración compacta, el sistema puede ser instalado en líneas ya existentes con espacio muy limitado, mejorando el lavado y reduciendo el consumo de agua.

Las principales ventajas y características del sistema son:

- Cada sistema está construido a medida – con una amplia gama de opcionales – para adaptarse a cualquier producto y necesidad de la instalación.
- Excelente calidad de lavado y tratamiento.
- Los principales parámetros de lavado y tratamiento son efectuados desde el PLC con pantalla táctil.
- Reducción de los aditivos de tratamiento.
- Ágil acceso a las tuberías mediante tubos de limpieza y válvulas.
- Posibilidad de lavar productos flotantes o no flotantes (ensalada, juliana de zanahorias, cebollas a cubitos, diferentes tipos de fruta, etc.).

PATENTIERTE WASCHUNGS-UND BEHANDLUNGSSYSTEM Mod. CAMEL

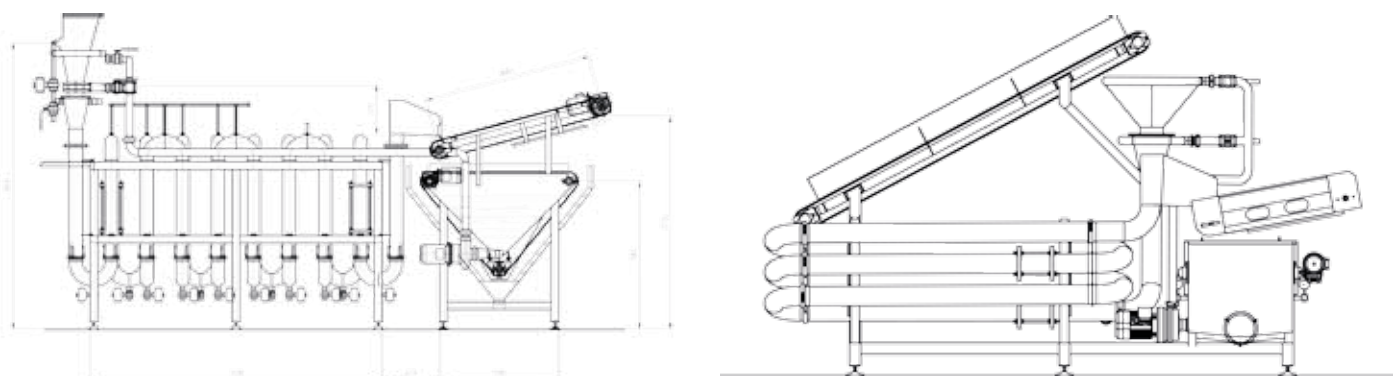
Das Camel System fördert leichte und feine Produkte schonend, und stellt höchste Qualitätsstandards gemäß strengster Vorgaben sicher. Die Funktion der Anlage basiert auf der Grundlage der bewährten Technologie eines geschlossenen Röhrensystems, ohne Verwendung einer Zentrifugalpumpe zur Förderung des Produktes. In diesem geschlossenen Kreis wird die Kontaktzeit des Produktes mit dem Desinfektionszusatz sorgfältig kontrolliert. Dieses stellt ein völliges Eintauchen des Produktes und eine präzise Behandlungszeit sicher. Das „Camel“ System ist in kompakter Bauweise konzipiert, und kann leicht in bestehende Linien mit begrenztem Platzangebot flexibel integriert werden, wobei der Reinigungseffekt verbessert wird bei gleichzeitiger Reduzierung des Wasserbedarfes.

Die wesentlichen Vorteile und Merkmale des Systems sind :

- jedes System wird gemäß dem Kundenbedarf ausgelegt – zahlreiche Optionen sind verfügbar – um dieses an das Produkt und den Bedarf anzupassen.
- ausgezeichnete Wasch- und Behandlungsqualität.
- die Wasch- und Behandlungsparameter sind über Touch-Screen Display SPS-gesteuert.
- Verringerung des Desinfektionsadditiven.
- voller Zugang zu Leitungen durch Reinigungsleitungen und Ventile.
- Möglichkeit, schwimmendes als auch nicht schwimmendes Gemüse zu waschen (z.B. Salat, Karotten im Julienne-Schnitt, gewürfelte Zwiebeln, verschiedene Obstsorten,...).

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	



VERTICAL AND HORIZONTAL CONFIGURATION

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:

