



Cutting

ICEBERG SALAD
 ROMAINE SALAD
 CABBAGE / CUCUMBERS
 CARROTS / POTATOES
 PEPPERS / FRUIT
 ZUCCHINI / SPINACH
 LEEKS / VEGETABLES
 EGGPLANTS



TRANSVERSE SLICER Mod. K6

The new transverse slicer Mod. K6, with its unique concept and innovations in the field of cutting technology, sanitation and user-friendliness, sets new standards for the transverse slicing of leafy vegetables and different oval-shaped and elongated food products. The product (celery, cucumbers, carrots, zucchini,...) is fed on two "V" high speed feed belts. From here the products moves to the rotating slicing wheel. In fact the cutting size of the vegetables or fruit is determined by the combination of the type and speed of the cutting wheel, the number of knives on the cutting wheel, and the speed of the conveyor belt.

The main advantages and features of the system are:

- High capacity combined with a good cut quality.
- High flexibility and the possibility to adjust the speed of the conveyor and of the cutting head.
- Features a wide selection of slice thicknesses, continuous operation for an uninterrupted production.
- Designed for easy sanitizing operation and maintenance.

TAGLIERINA TRASVERSALE Mod. K6

La nuova taglierina trasversale K6, grazie alle sue peculiarità ed innovazioni, alla sanificazione e facilità di utilizzo, determina i nuovi standard industriali per il taglio trasversale di verdura in foglia e di prodotti di forma ovale e allungata. Il prodotto (sedano, cetrioli, carote, zucchini,...) si convoglia su di un nastro a "V" ad alta velocità. Da qui i prodotti vengono convogliati verso la testa di taglio rotante. Di fatto il taglio della frutta e della verdura è determinato dalla combinazione del tipo e della velocità della ruota di taglio, dal numero delle lame della stessa e dalla velocità del nastro di alimentazione.

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono:

- un'alta capacità, coniugata con la qualità del taglio;
- alta flessibilità e possibilità di regolare la velocità del nastro trasportatore e delle teste di taglio;
- ampia selezione di spessori di taglio con funzionamento in continuo per una produzione ininterrotta;
- progettata per semplici operazioni di pulizia e manutenzione.

COUPEUSE TRASVERSALE Mod. K6

La nouvelle coupeuse transversale K6, grâce à ses particularités et innovations et à sa facilité de nettoyage et utilisation, a établi les nouveaux standards industriels dans la coupe transversale des produits en feuille et des produits végétaux de forme oblongue. Le produit (céleri, concombres, carottes, courgettes,...) est transporté par un tapis à « V » à haute vitesse vers la tête de coupe tournante. La coupe du produit est déterminée par la combinaison entre le type et la vitesse de la tête de coupe, par le numéro de couteaux et par la vitesse du tapis d'alimentation.

Les principaux avantages et caractéristiques du système sont:

- Haute capacité et haute qualité de coupe.
- Haute flexibilité et possibilité de régler la vitesse du tapis transporteur et de la tête de coupe.
- Disponible avec différents épaisseurs de coupe avec fonctionnement continu pour une production ininterrompue.
- Opérations de nettoyage et entretien très faciles.

Follow us on:



CORTADORA TRANSVERSAL COMPACTA Mod. K6

La nueva cortadora transversal K6, gracias a su peculiaridad e innovaciones, a la higiene y facilidad de uso, determina los nuevos estándares industriales para el corte transversal de la verdura de hoja y de productos de forma ovalada y alargada. El producto (apio, pepinos, zanahorias, calabacines,...) se traslada mediante dos cintas alimentadoras de alta velocidad en forma de "V" enviándolo a la rueda rebanadora giratoria. El tamaño de corte de los vegetales o de la fruta se determina por la combinación del formato y la velocidad de la rueda de corte, el número de cuchillas de la rueda giratoria y la velocidad de la cinta de transporte.

Las principales ventajas y características del sistema son:

- Una alta capacidad acompaña la calidad de corte.
- Alta flexibilidad y la posibilidad de regular la velocidad de la cinta transportadora del producto y de la rueda.
- Amplia selección de grosores de rebanado con funcionamiento continuo para una producción ininterrumpida.
- Diseñada para una gran facilidad de limpieza y mantenimiento.

QUERE SCHNEIDMASCHINE Mod. K6

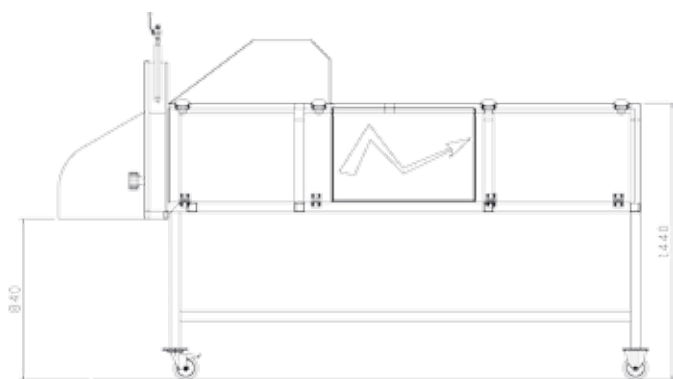
Die neue Quereschneidmaschine K6 ist den neuen industriellen Standard für den Schnitt von Blattprodukten und länglichen Gemüse. Es ist eine innovative Maschine, einfach in der Reinigung und in der Benutzung. Ein „V“ Band fördert das Produkt (Sellerie, Gurke, Karotten, Gartenkürbis,...) gegen die Schneidkopf. Die Schneidkopfsorte, die Geschwindigkeit von der Schneidkopf, die Blechenzahl und die Geschwindigkeit des Beschickungsband bestimmt das Schneide des Produkt.

Die wesentlichen Vorteile und Merkmale des Systems sind:

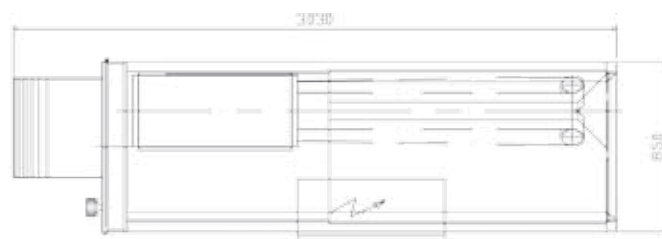
- hohe Leistung und gute Schnittqualität.
- hohe Flexibilität und Möglichkeit die Geschwindigkeits des Gemüseförderbands und der Schneidköpfe einzustellen.
- Möglichkeit verschiedene Schneiddicke zu machen. Durchgehende Arbeitweise für eine unterbrochenen Produktion.
- Reinigung und Wartung sind sehr einfache.

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

Installed power / Potenza installata / Puissance installée / Potencia instalada / Installierte Leistung	3,50 kW
Sizes / Dimensioni / Dimensions / Dimensiones / Abmessungen	850 x 3030 x H.1905 mm
Weight / Peso / Poids / Peso / Gewicht	750 Kg



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:

