



Mod. MADRID

EARTH-REMOVAL BUNKER
BUNKER STERRATORE
BUNKER ENLEVEUR DE TERRE
TANQUE EXTRACTOR DE TIERRA
BUNKER ZUM ENTFERNEN DER ERDE



Mod. PADOVA

ROLLER SORTING CONVEYOR
BANCO DI CONTROLLO A RULLI
TAPIS DE CONTROLE A ROULEAUX
BANCO DE CONTROL DE RODILLOS
ROLLENSORTIERBAND



Mod. ATLANTA

ROLLER GRADER
CALIBRATORE A RULLI
CALIBREUR A ROULEAUX
CALIBRADOR DE RODILLOS
ROLLENSORTIERER



Mod. MONTEREY

DRUM WASHER
LAVATRICE A TAMBURO
LAVEUSE A TAMBOUR
LAVADORA DE TAMBOR
TROMMELWASCHMASCHINE



Mod. DANTON

STEP BY STEP ELEVATOR
ELEVATORE PASSO-PASSO
ALIMENTATEUR GRADUEL
ELEVADOR PASO A PASO
SCHRITTELEVATOR



Mod. ROBESPIERRE

AUTOMATIC TOP & TAIL / SEGMENT CUTTER
SCOLLETTATRICE E SEGMENTATRICE AUTOMATICA
DÉCOLLETTEUSE ET COUPEUSE EN SEGMENTS AUTOMATIQUE
DESPUNTADORA Y SEGMENTADORA AUTOMÁTICA
AUTOMATISCHER RÜBENKÖPF-UND STÜCK SCHNEIDER



Mod. COMET

CENTRIFUGAL SLICER AND SHREDDER
FILETTATRICE / TAGLIERINA AD AZIONE CENTRIFUGA
COUPEUSE / RÂPEUSE CENTRIFUGE
REBANADORA / CORTADORA CON ACCIÓN CENTRIFUGA
ZENTRIFUGALSCHNEIDER UND SCHREDDER



Mod. VISCO

ROLLER PEELER
PELATRICE A RULLI
PELEUR À ROULEAUX
PELADORA DE RODILLOS
WALZENSCHÄLMASCHINE



Mod. GLADIATOR

KNIVES PEELER
PELATRICE A COLTELLI
PELEUR A COUTEAUX
PELADORA DE CUCHILLAS
MESSERSCHÄLMASCHINE



Mod. ARTEMIS

COMPACT TUBERS LINE
LINEA COMPATTA PER TUBERI
LIGNE COMPACTE POUR TUBERCULES
LINEA COMPACTA PARA TUBÉRCULOS
KOMPAKTE SHÄLLINE FÜR WÜRZELGEMÜSE

CARROTS PROCESSING LINES

Turatti manufactures several processing lines for carrots :

- Processing lines for fresh carrots
- Processing lines for fresh-cut carrots
- Processing lines for ready-meals
- Processing lines for baby carrots
- Compact line for fresh-cut carrots
- Peeling line with horizontal roller peeler
- Steam peeling line

Our production range includes various models of compact abrasive peelers, roller peelers or steam peelers in order to process different product capacity. The carrots are washed with drum washers and cleaned with brushing systems. Many grading systems are also available in order to operate a thickness separation of the carrots. The automatic top & tail machine allows to remove the top and the tail of the carrots (and to segment them if required). It is also possible to quarter, to shred or to slice utilizing the wide range of cutters and slicers Turatti.

LINEE PER LA LAVORAZIONE DELLE CAROTE

La gamma di linee per la lavorazione delle carote Turatti è molto ampia :

- Linee di lavorazione per il fresco
- Linee di lavorazione carote in quarta gamma
- Linee di lavorazione carote in quinta gamma
- Linee di lavorazione di baby-carote
- Linea compatta di lavorazione carote in quarta gamma
- Linea di pelatura con pelatrice a rulli
- Linea di pelatura a vapore

Nel programma di produzione sono incluse numerosi sistemi di pelatura: pelatrici ad abrasione compatte, pelatrici a rulli o pelatrici a vapore. Le carote possono essere lavate con dei sistemi di lavaggio a tamburo e pulite con delle spazzolatrici. Sono disponibili vari modelli di calibratrici a rulli per suddividere le carote nelle diverse grandezze. Con la scollettatrice automatica si possono scollettare automaticamente grosse quantità di carote ed anche tagliarle in segmenti. Questa macchina è in funzione in numerose aziende Europee e Nordamericane. E' inoltre possibile tagliare le carote in quarti, alla Julienne o a rondelle utilizzando l'ampia gamma di taglierine e affettatrici Turatti

LIGNES POUR LE TRAITEMENT DES CAROTTES

Turatti vante une large gamme de lignes pour le traitement des carottes:

- Lignes de traitement carottes fraîches
- Lignes de traitement carottes en quatrième gamme
- Lignes de traitement carottes en cinquième gamme
- Lignes de traitement baby-carottes
- Ligne compacte de traitement carottes en quatrième gamme
- Ligne de pelage avec peleur rouleaux
- Ligne de pelage vapeur

Le programme de production inclut plusieurs systèmes de pelage: peleurs abrasifs compacts, peleurs rouleaux et peleurs vapeur. Les carottes peuvent être lavées avec des systèmes de lavage tambour et nettoyées avec des brosseuses. Plusieurs modèles de calibreuses rouleaux sont disponibles pour séparer les carottes selon leurs dimensions.

La décolleteuse automatique permet soit de décoller de grandes quantités de carottes, soit de les couper en segments. Il est aussi possible de couper les carottes en quartiers, en julienne ou en rondelles en utilisant la gamme étendue de coupeuses et trancheuses réalisées par Turatti.

LINEAS PARA LA ELABORACION DE ZANAHORIAS

La gama de líneas Turatti para la elaboración de zanahoria es muy amplia:

- Líneas de elaboración para el fresco
- Líneas de elaboración de zanahoria en cuarta gama
- Líneas de elaboración de zanahoria en quinta gama
- Líneas de elaboración de zanahorias baby
- Línea compacta para la elaboración de zanahoria en cuarta gama
- Línea de pelado con peladora por rodillos
- Línea de pelado a vapor

En el programa de producción se incluyen numerosos sistemas de pelado: peladoras compactas por abrasión, peladoras por rodillos y peladoras a vapor. Las zanahorias se pueden lavar con sistemas de lavado de tambor y la limpieza se efectúa con las cepilladoras.

Tenemos a disposición una amplia gama de calibradoras a rodillos para subdividir las zanahorias según diferentes tamaños. Con la descoronadora automática se puede cortar el cuello de forma automática a una gran cantidad de zanahorias y también cortarlas en segmentos. Además, se pueden cortar las zanahorias en cuartos, a la Julienne o en rodajas utilizando las numerosas cortadoras y rebanadoras de Turatti.

KAROTTEN VERARBEITUNGSLINIE

Turatti bietet eine breite Palette von Verarbeitungslinien für Karotten :

- Linien für die Verarbeitung von frischen Karotten
- Linien für die Verarbeitung von Fresh-Cut Karotten
- Linien für die Verarbeitung von Fertiggerichte
- Linien für die Verarbeitung von Babykarotten
- Kompakte Verarbeitungslinie für Fresh-Cut Karotten
- Schällinie mit horizontaler Rollenschälmaschine
- Dampfschälungslinie

In unserem Produktionsprogramm sind zahlreiche Schälssysteme enthalten, um verschiedene Produktkapazitäten zu verarbeiten: kompakte Abschab-Schälmaschinen, Walzenschälmaschinen und Dampfschälmaschinen. Die Karotten können mit Trommelwaschsystemen gewaschen und mit Bürstmaschinen gereinigt werden. Es stehen verschiedene Kalibrierersystem zur Verfügung, um die Karotten in verschiedene Größen zu unterteilen. Mit dem automatischen Rübenkopf- und Stückschneider können große Mengen von Karotten entwurzelt und auch in Teile geschnitten werden.

Außerdem ist es möglich die Karotten in Viertel, in Streifen oder in Scheiben zu schneiden dank des verschiedene Schneidemaschine und Scheibenschneidemaschin von Turatti.



TURATTI srl

Viale Regina Margherita, 52
30014 Cavarzere (VE)
Tel. +39 0426 310731
Fax +39 0426 310500
info@turatti.com
www.turatti.com

TURATTI NORTH AMERICA

24835 E. La Palma #G, Yorba Linda
CA 92887 USA
Tel. +1 714 345 6035
Fax +1 866 632 2025
achryssogelos@turatti.com
www.turatti-us.com

Follow us on



Turatti
THE FUTURE TODAY®

FOR CARROTS

www.turatti.com