



CARROTS



POTATOES



TUBERS



CELERIAC



BETROOTS



## KNIVES PEELER Mod. GLADIATOR

The Gladiator knife peeler was lately introduced to provide a high-quality peeled product, in a continuous operation without the use of water. This unit is ideal for peeling pre-washed and de-stoned root products like potatoes, celeriac, beetroots, etc. The special positioning of the knives assures that the product keeps its natural shape. The adjustment of the machine makes sure that products can be peeled into a smooth final product. The machine is provided with easily removable panels to allow full access for cleaning, sanitation and maintenance operations.

The main advantages and features of the system are:

- High peeling quality (smoothness of the peeled surface).
- Individual motors with electronic variable speed controllers.
- Long-life hardened stainless steel knives.
- Designed for very quick cleaning and sanitizing operations.
- Easy to use (computerized control of the main parameters).
- Heavy-duty construction and high reliability.

## PELATRICE A COLTELLI Mod. GLADIATOR

La pelatrice a coltelli Gladiator è stata introdotta allo scopo di ottenere un'alta qualità di prodotto pelato, in un ciclo di lavorazione continuo e senza uso di acqua. Con questa unità è possibile pelare le radici ed i tuberi pre-lavati (ad esempio patate, sedano-rapa, barbabietole, ...) che però necessitano di essere precedentemente ed accuratamente spietrati. Grazie alla speciale posizione dei coltelli il prodotto mantiene la sua forma naturale. La macchina viene regolata per ottenere un prodotto finale liscio ed accurato. La pelatrice è fornita di pannelli removibili di ultima generazione così da permettere facili operazioni di pulizia e gestione del tamburo e della coclea.

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono :

- elevata qualità di pelatura (superficie del prodotto levigata);
- motori separati con controllo elettronico della velocità;
- lunga durata dei coltelli in acciaio inossidabile temprato;
- operazioni di pulizia e disinfezione molto veloci;
- facilità d'uso (controllo computerizzato dei principali parametri);
- costruzione resistente ed alta affidabilità.

## PELEUR A COUTEAUX Mod. GLADIATOR

La peleur à couteaux Gladiator a été introduite par Turatti pour obtenir une haute qualité de produit pelé, dans un cycle de travail continu et sans utiliser l'eau. Cette machine peut peler les racines et les tubercules prélavés (pommes de terre, céleri-rave, betteraves) après avoir enlevés des pierres et cailloux. La position particulière des couteaux conserve au produit sa forme naturelle. Le réglage de la machine assure une action de pelage soignée de façon d'obtenir en sortie, un produit bien fini et lisse. La machine dispose des panneaux amovibles de nouvelle génération qui permettent d'effectuer des simples opérations de nettoyage et de maintenance du tambour et de la vis.

Les principaux avantages et caractéristiques du système sont :

- Haute qualité de pelage (la surface du produit est polie).
- Moteurs divisés avec control électronique de la vitesse.
- Longue vie de couteaux qui sont en acier inoxydables trempé.
- Opérations de nettoyage et de désinfection très rapides.
- Facile à utiliser (contrôle par automate des principales paramètres).
- Construction résistante et haute fiabilité.

## PELADORA A CUCHILLAS Mod. GLADIATOR

La peladora a cuchillas Gladiator es idónea para obtener una alta calidad de producto pelado, en un ciclo de elaboración continuo y sin uso de agua. Con esta máquina es posible pelar las raíces y los tubérculos pre-lavados (por ejemplo patatas, sedano-nabo, remolachas,...) pero que deben haber sido anteriormente y precisamente despedregado. La particular posición de las cuchillas asegura que el producto mantenga su forma natural. La regulación de la máquina asegura que la acción de peladura sea totalmente precisa para así obtener un producto finalmente liso. La máquina está dotada de paneles remisibles de nuevo diseño que permiten fáciles operaciones de limpieza mantenimiento del tambor y de la cóclea.

Las principales ventajas y características del sistema son :

- Elevada calidad de peladura (superficie del producto alisado).
- Motores separados con control electrónico de la velocidad.
- Larga duración de las cuchillas en acero inoxidable templado.
- Operaciones de limpieza muy veloces.
- Facilidad de uso (control computarizado de los principales parámetros).
- Construcción resistente y de alta confianza.

## MESSERSCHÄLMASCHINE Mod. GLADIATOR

Die Gladiator Messerschälmaschine ist geeignet um hohe Qualität geschältem Produkt in ein durchgehende Bearbeitungszyklus und ohne Wasserbenutzung zu erreichen. Durch diese Maschine kann man vorher gewaschene Wurzeln und Knolleprodukte (z.B. Kartoffeln, Knollensellerie, Rüben,..) schälen, aber diese Produkte müssen vorher und sorgfältig von den Steinen gereinigt werden. Die besondere Lage der Messer versichert dass, das Produkt die Naturalform erhaltet. Die Regelung der Maschine versichert dass, die Schälen sorgfältig ist, um ein glattes Endprodukt zu erreichen. Die Maschine hat die letzte entfernbare Tafeln um einfache Reinigungs- und Wartungsvorgang der Trommel und der Einzugsschnecke zu erstatten.

Die Hauptvorteile und Kennzeichen des System sind :

- hohe Schälenqualität (Produktoberfläche ist glatt).
- individuelle Motoren mit elektronischer Geschwindigkeitskontrolle.
- lange Haltbarkeit der Messer aus gehärtetem Edelstahl.
- sehr schnelle Reinigungsvorgang und Sterilisierung der Maschinen.
- einfache Handhabung (Kontrolle durch Computer der Hauptparametern).
- starke Aufbau und hohe Zuverlässigkeit.

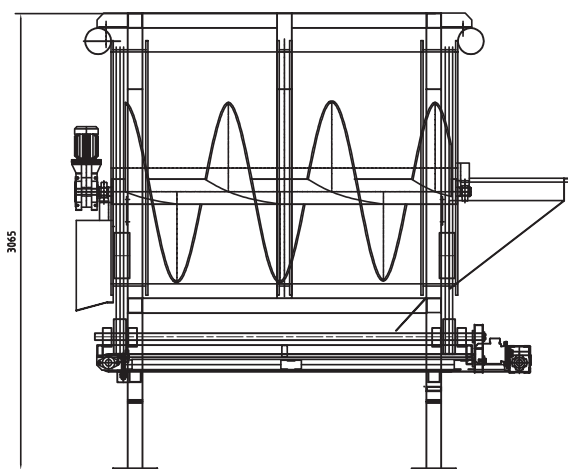
### SPECIFICATIONS - DATI TECNICI - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS - TECHNISCHE DATEN

Installed power – Potenza installata – Puissance installée – Potencia instalada – Installierte Leistung

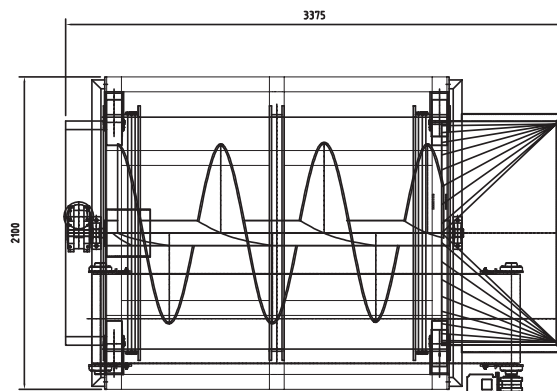
4,37 kW

Sizes – Dimensioni – Dimensions – Dimensiones – Abmessungen

3375x2100xH.3070 mm



SIDE VIEW



TOP VIEW