



**ICEBERG SALAD**



**ROMAINE**



**CABBAGE**



**RADICCHIO**



**AROMATIC HERBS**



## PREPARATION TABLE Mod. VERONA

Sorting table with three belts suitable to select and clean vegetable products. Designed and manufactured utilizing the most accurate and current ergonomic and sanitation criteria, the Turatti sorting table meets all requirements. 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 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 Mod. VERONA

Tavolo di monda a tre nastri idoneo alla mondatura e pulizia dei prodotti vegetali. 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. 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, ne effettuano la cernita e lo detorsolano qualora necessario. Il trasporto del prodotto grezzo e del prodotto mondato da/a le stazioni individuali di cernita avviene in cassette o tramite un sistema 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 Mod. VERONA

Table de parage à trois tapis apte au nettoyage des produits végétaux. Projetées et réalisées en ayant en tête les plus stricts et les plus récents critères ergonomiques et hygiéniques, les tables de parage proposées par Turatti remplissent toutes les exigences dans ces domaines. L'espace de travail pour chaque opérateur a été dessiné afin de permettre la plus grande productivité dans les plus brefs délais. Chaque opérateur est placé devant une table en PVC bleu, avec une sortie pour les déchets très accessible. Les opérateurs attrapent 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 industriel a lieu dans des caisses ou par le convoyeur à rouleaux intégré à cette machine. Nos tables de parage peuvent être facilement et rapidement construites selon les exigences de nos clients. Fourniture robuste, elles sont construites selon les normes HACCP et OSHA.

Les principaux avantages et caractéristiques du système sont :

- Diverses configurations disponibles reconfiguration facile pour multiples utilisation.
- Utilisation optimale de l'espace.
- Peut être fabriquée pour une gamme 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 Mod. VERONA

Mesa de monda a tres cintas adecuada para la selección de los productos en entrada. Esta 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. 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 tabla de PVC de color azul y dispone de una rampa para los residuos muy accesible. Los operadores cogen el producto, lo seleccionan y eliminan el troncho cuando es necesario. El transporte del producto en bruto y del producto pelado desde/hacia las estaciones individuales de selección se efectúa en cajones o gracias a un sistema 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.

## VORBEARBEITUNGSTISCH Mod. VERONA

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 Hauptvorteile und Kennzeichen des System sind :

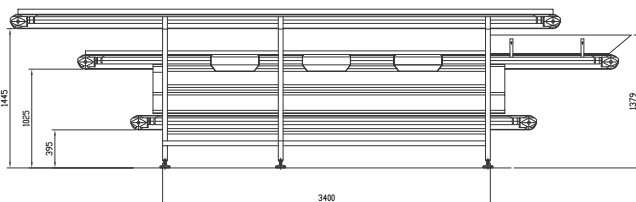
- Vielzahl an Gestaltungsmöglichkeiten – einfache Gestaltungsmöglichkeiten für Vielbenutzer.
- optimale Raumverwertung.
- verschiedene Modellen, für 2 bis 32 Operatoren.
- man kann ein Abfallen Ausschuss- und Kompressionsystem dazu installieren.
- unser Arbeitstisch kann nach einer automatischen Entkernungsmaschine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

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

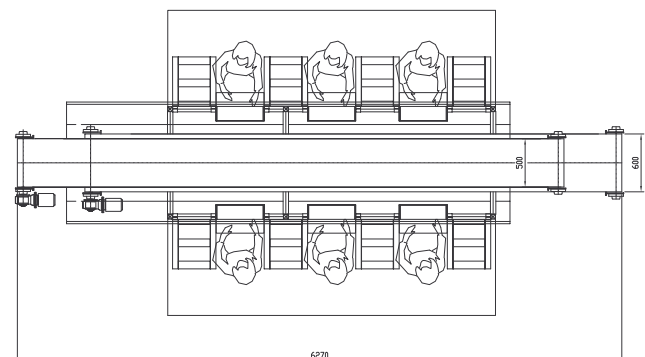
Installed power – Potenza installata – Puissance installée – Potencia instalada – Installierte Leistung	2,25 kW	3,3 kW
Sizes – Dimensioni – Dimensions – Dimensiones – Abmessungen	2200 x 6270 x H.1650 mm	2200 x 16220 x H.1650 mm

From VERONA 6

To VERONA 26



SIDE VIEW



TOP VIEW