



A GLOBAL LEADER IN PROVIDING
THE MOST INNOVATIVE CUSTOMIZED
FOOD PROCESSING SOLUTIONS



EN - IT

mod. SAHARA
STEAM PEELER
PELATRICE A VAPORE

SAHARA

STEAM PEELER
PELATRICE A VAPORE



PEELING
PELATURA/
SPAZZOLATURA



available for:
POTATOES • CARROTS • BEETS
CHESTNUTS • PUMPKIN • FRUITS

disponibile per:
PATATE • CAROTE • BARBABIETOLE
CASTAGNE • ZUCCHE • FRUTTA

The new Turatti steam peeler successfully removes the skins of root vegetables, vegetables, tomatoes, and several types of fruit without any (consequential) thermal damage to the product, allowing higher yield and reduced steam consumption. The removal of the skin or peel occurs precisely, following the contour and shape of the product. The Sahara operates at lower pressure levels than existing peeling systems, allowing the significant advantage of a better steam diffusion around the product. The result is a complete and more uniform peel, higher yield, and greater efficiency in energy consumption. The peeling and cleaning cycles are completely automated and are operated by a PLC. The unit is easy to clean and maintain, while meeting the most stringent safety requirements. The Sahara can be integrated into an existing peeling line, delivered with receiving and finishing units, or a complete Turatti processing line for tubers, fruits, or tomatoes.

La nuova pelatrice Turatti è in grado di rimuovere con efficacia la pelle di tuberi, verdure, pomodori e vari tipi di frutta senza alcuna alterazione termica degli stessi consentendo nel contempo l'ottenimento di una resa elevata combinata a ridotti consumi di vapore. Con questo sistema la rimozione della buccia o della pelle avviene seguendo con precisione il contorno e la forma del prodotto. La pelatrice a vapore Turatti opera a pressioni di vapore inferiori rispetto ad altri sistemi di pelatura. Il sistema offre l'indubbio vantaggio di ottenere una migliore diffusione del vapore intorno a tutto il prodotto evitando altresì che questi rimanga troppo ammassato (grazie alla speciale conformazione del cestello). Il risultato a cui si addiunge è una pelatura completa ed uniforme associata ad una migliore efficienza nei consumi. I cicli di pelatura e di pulizia della macchina sono completamente automatici ed avvengono operando su di un PLC di gestione. Oltre a ciò il modello è contraddistinto da un'estrema facilità di manutenzione e pulizia nel rigoroso rispetto delle più restrittive normative di sicurezza. Il modello Sahara può far parte di un sistema di pelatura integrato (che include un sistema di ricevimento ed uno di finitura) o di una linea completa di processo Turatti per tuberi, frutta o pomodoro.

	SAHARA 530
Capacity / Capacità indicativa	6 / 7 Tons/h
Installed power / Potenza installata	6,3 kW
Dimensions / Dimensioni	180 ⁵ / ₁₆ X 284 ¹ / ₆₄ X H.207 ⁷ / ₈ In 4580 x 7230 x H.5280 mm

NOTE : also available for 3-3,5 Tons/h and 15 Tons/h • NOTA : disponibile anche per 3-3,5 Tons/h e 15 Tons/h