



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

---



---

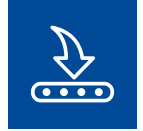
EN - IT

**mod. TURBO**

INTEGRATED PREPARATION TABLE  
TAVOLO DI MONDA INTEGRATO

# TURBO

## INTEGRATED PREPARATION TABLE TAVOLO DI MONDA INTEGRATO



SORTING  
CERNITA



available for:  
BABYLEAF • SALAD  
VEGETABLES • FRUITS

disponibile per:  
BABYLEAF • INSALATA  
VERDURE • FRUTTA

Designed and manufactured utilizing the most accurate and updated ergonomic and sanitation criteria, this Turatto sorting table meets all requirements. In addition to a careful design for maximum utilization of production space, this system includes a combination of belt and roller conveyors to allow a wide range of flexibility. This system considerably reduces the product's trimming area, as well as the container's handling area. 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 patented 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 utilization of the production 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.

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. Il sistema include una combinazione di nastri e rulliere che permettono un'elevata flessibilità ed un attento utilizzo dello spazio, riducendo in maniera considerevole l'area richiesta per la cernita e la movimentazione delle casse. 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 e lo cerniscono, detorsolandolo qualora necessario. Il trasporto del prodotto grezzo e del prodotto mondato da/a le stazioni individuali di cernita avviene in cassette o grazie all'ingegnoso sistema brevettato 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.

Installed power / Potenza installata

Custom designed

Dimensions / Dimensioni

Custom designed