



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



EN - IT

mod. VERONA
PREPARATION TABLE
TAVOLO DI MONDA

VERONA

PREPARATION TABLE TAVOLO DI MONDA



SORTING
CERNITA



available for:
BABY LEAF • SALAD • VEGETABLES

disponibile per:
BABY LEAF • INSALATA • VERDURE

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 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.

Tavolo di monda a tre nastri idoneo alla mondata 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.

Installed power / Potenza installata	Custom designed
Dimensions / Dimensioni	Custom designed