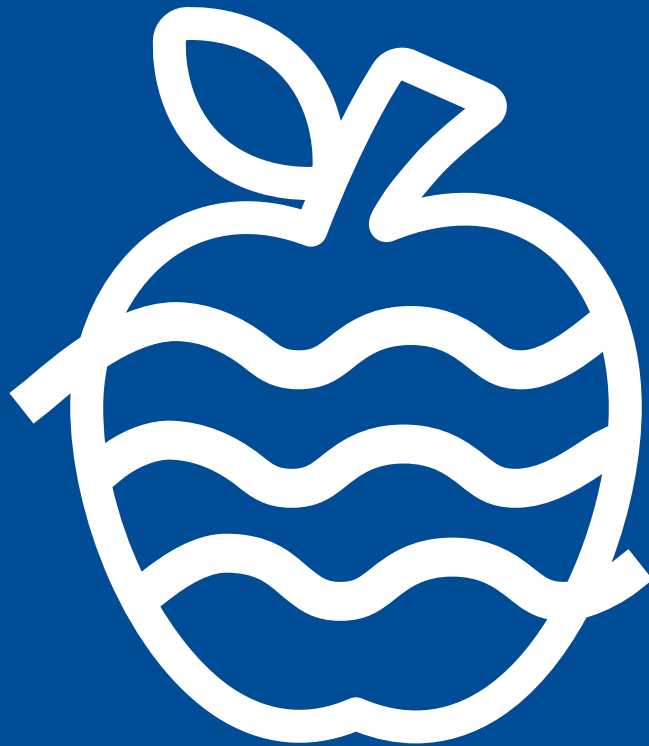




A GLOBAL LEADER IN PROVIDING
THE MOST INNOVATIVE CUSTOMIZED
FOOD PROCESSING SOLUTIONS



EN - DE

mod. SAHARA
STEAM PEELER
DAMPF-SCHÄLMASCHINE

SAHARA

STEAM PEELER
DAMPF-SCHÄLMASCHINE



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

verfügbar für:
KARTOFFELN • KAROTTEN • ROTE BETE
KASTANIEN • KÜRBIS • OBST

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.

Die neue Turatti Dampfschälmaschine entfernt wirksam die Schale von Knollen, Gemüse, Tomate und verschiedene Obstarten, ohne thermische Schäden an den Produkten zu hinterlassen. Das System garantiert auch eine hohe Ausbeute bei reduziertem Dampfverbrauch. Die Schalenentfernung erfolgt präzise entsprechend der Kontur und Form des Produkts. Die Turatti Schälmaschine arbeitet im Vergleich zu den anderen bestehenden Schälssystemen mit einer niedrigen Druckstufe. Der entscheidende Vorteil des Systems ist die bessere Dampfverteilung um das gesamte Produkt. Dank der speziellen Korbform gibt es keine Produkt Ansammlungen. Das Resultat ist eine komplette und gleichförmige Schälung bei niedrigen Verbräuchen. Dampfschälen und Maschinenreinigung sind über die SPS automatisch und einfach zu bedienen. Wartung und Reinigung des Systems sind sehr einfach und erfüllen die strengsten Sicherheitsanforderungen. Das Sahara Modell kann als Teil eines bestehenden Schälssystem installiert werden, geliefert mit Zuführung und Endverarbeitung oder als komplette Prozeßlinie für Knollengemüse, Früchte oder Tomaten verwendet werden.

	SAHARA 530
Capacity / Kapazität	6 / 7 Tons/h
Installed power / Installierte Leistung	6,3 kW
Dimensions / Abmessungen	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