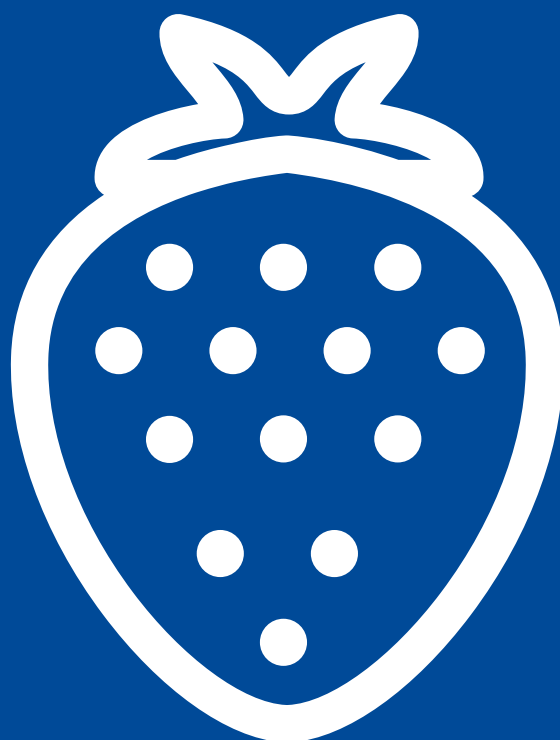




A GLOBAL LEADER IN PROVIDING
THE MOST INNOVATIVE CUSTOMIZED
FOOD PROCESSING SOLUTIONS



EN - IT

mod. FRAZER
STRAWBERRIES CAPPER
DEPICCIOLATRICE / TAGLIERINA PER FRAGOLE

FRAZER

STRAWBERRIES CAPPER
DEPICCIOLATRICE / TAGLIERINA PER FRAGOLE



FRUIT
FRUTTA



available for:
STRAWBERRIES • RADISH

disponibile per:
FRAGOLE • RAVANELLO

Turatti is pleased to introduce another unique and innovative piece of equipment to their fruit and vegetable line. The brand-new Mod. Frazer Strawberry Capper was developed to remove the strawberry calyx (top green cap with leaves) and if desired, cut each strawberry in half. This patent-pending system can also be used in the removal of the radishes' calyx. Strawberries have become a year-round commodity, and consumers expect a good quality product at a reasonable price. As a result, strawberry processors need to not only source a good tasting product, but handle the strawberries gently during processing, while automating as many aspects of the process as possible. The new Turatti strawberry cutter was developed to address both of these requirements. The innovative design eliminates manual labor and handles each strawberry gently to prevent mechanical damage. The unit can be easily integrated into a compact processing line that gently washes, disinfects, and dries each strawberry for unmatched quality and efficiency.

The main advantages and features of the machine are:

- Labor saving.
- Quality of the finished product.
- Dry slice without using water.
- High capacity.
- Easy maintenance and sanitation.
- Very high-quality blades.
- On request, available on casters for mobility and plant layout flexibility.

Turatti è lieta di presentare un nuovo, unico ed innovativo sistema per processare frutta e verdura. Il nuovo modello Frazer è stato progettato per rimuovere la parte verde apicale della fragola e tagliarla a metà se necessario. Inoltre questo sistema, la cui richiesta di brevetto è stata depositata, può anche essere utilizzato per il trattamento dei ravanelli. Le fragole vengono prodotte e lavorate sul mercato tutto l'anno ed i consumatori si aspettano di trovare sempre un prodotto di buona qualità e ad un prezzo ragionevole. Di conseguenza, il principale obiettivo dei produttori di fragole, non è solo quello di fornire un prodotto gustoso e di qualità ma anche quello di processare le fragole delicatamente, automatizzando il processo il più possibile. La nuova macchina è stato sviluppato da Turatti per soddisfare entrambe le richieste. Questo sistema dal design innovativo sostituisce il lavoro manuale e processa le fragole delicatamente al fine di eliminare i danni meccanici al prodotto stesso. L'unità può essere efficacemente integrata in una linea compatta per la lavorazione delle fragole, che include il lavaggio, la disinfezione e l'asciugatura.

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono:

- Risparmio della manodopera.
- Qualità del prodotto finito.
- Taglio "a secco" senza l'utilizzo di acqua.
- Elevata capacità.
- Facilità di manutenzione e pulizia.
- Lame ad altissima qualità.
- Disponibile su ruote girevoli per la mobilità e flessibilità nel collocamento all'interno della linea.

Installed power / Potenza installata

6 kW

Dimensions / Dimensioni

59 1/16 x 164 9/16 x H.64 61/64 in
1500 x 4180 x H.1650 mm