

---

**Turatti srl**

**Registered Office:** San Marco 1901 - 30124 Venezia - Italia

**Production Factory:** Viale Regina Margherita 52 - 30014 Cavarzere (VE) - Italia

T. +39 0426 310731 F. +39 0426 310500

E. [info@turatti.com](mailto:info@turatti.com) W. [www.turatti.com](http://www.turatti.com)

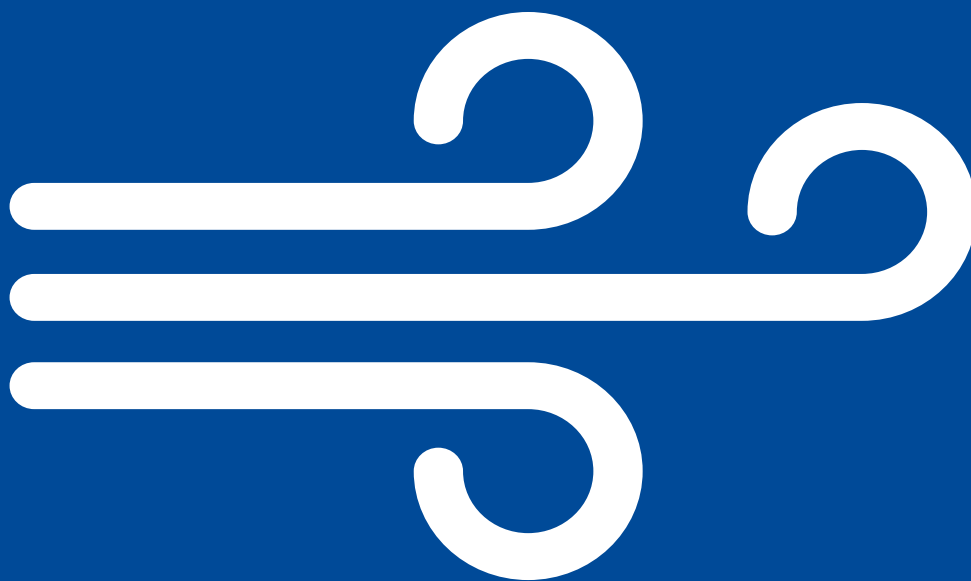




THE FUTURE TODAY

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

---



---

EN - IT

**mod. ECO-DRYER**

CONTINUOUS AIR DRYING TUNNEL  
TUNNEL DI ASCIUGATURA IN CONTINUO



# ECO-DRYER

CONTINUOUS AIR DRYING TUNNEL  
TUNNEL DI ASCIUGATURA IN CONTINUO



DRYING  
ASCIUGATURA/  
SGRONDATAURA

available for:  
SALAD • BABY LEAF  
SPROUTS • MUSHROOMS

disponibile per:  
INSALATA • BABY LEAF  
GERMOGLI • FUNGHI

The continuous air drying tunnel from Turatti, is the optimal system to remove moisture from the surface of delicate types of vegetables after the washing phase. The newest version of the model has several attributes, including the ability to dewater very fragile and delicate products, continuous operation and better quality of the end product, which does not undergo mechanical stress. This integrated system can process a wide range of food products (such as salads, baby leaves, aromatic herbs, bean sprouts, mushrooms) and is supplied as a pre-assembled compact unit, requiring a minimum time for installation. The model can be tailored to several sizes and configurations to meet individual customer requirements. For the last 28 years, Turatti has been developing and refining many air tunnel models, which are now at work in companies worldwide ranging from the United States, Australia and Europe. In the latest 2015 version, the Hygienic Design concept has been optimized in every conceivable way to enhance the dewatering quality and products change-over while reducing the cost of maintenance, power, water, and cleaning agents. In order to reduce the energy requirements, the new drying tunnel is operated by a dedicated refrigeration system. This approach saves at least 25 % energy compared to similar systems and earlier Turatti models. The machine is supplied in plug and play configuration. The Turatti air drying tunnel has no release of heat and moisture in the surrounding areas.

Other important features of the system:

- Perfect external insulation made with sandwich panels of polyurethane covered with stainless steel sheet on the inner side and on the outer side; access doors of the same material perfectly sealed in order to reduce heat loss and increase the efficiency of the tunnel.
- Access to internal frame of conveyor belts for product removal and sanitation through quick release belts or similar.
- Side guards can be easily removed for cleaning or inspection.
- Surfaces are easy to clean and have no product catch points or ragged edges or possibility of debris accumulation.
- Equipment has been designed to avoid liquids retention (including chemical solutions) during the cleaning process.

Il tunnel di asciugatura in continuo realizzato da Turatti rappresenta la soluzione ideale per rimuovere, dopo il lavaggio, l'umidità residua dalla superficie di prodotti molto delicati. L'ultima versione del suddetto modello presenta numerose peculiarità, tra cui la capacità di asciugare prodotti molto fragili, continuità di lavorazione e migliore qualità del prodotto finito il quale non viene sottoposto a sollecitazioni meccaniche. Questo sistema integrato può lavorare un'ampia gamma di prodotti tra cui insalate, baby-leaf, erbe aromatiche, germogli di soia e funghi, ed è fornito pre-assemblato in monoblocco compatto, necessitando di tempi minimi per l'installazione. Il modello può essere fornito in varie dimensioni e configurazioni per adattarsi alle esigenze del cliente.

Turatti sviluppa e perfeziona tunnel di asciugatura da oltre ventott'anni, con decine di unità attualmente in funzione a livello internazionale, dagli Stati Uniti all'Australia passando per l'Europa. Nella più recente versione del 2015, il design igienico è stato notevolmente ottimizzato per migliorare la qualità di asciugatura, velocizzare i tempi per il cambio di prodotto, riducendo al contempo i costi inerenti a manutenzione, energia elettrica, acqua e a soluzioni utilizzate per la pulizia. Al fine di ridurre il fabbisogno energetico, il nuovo tunnel di asciugatura è azionato da un sistema di refrigerazione dedicato. Questo approccio consente di risparmiare almeno il 25% di energia, in comparazione con altri sistemi simili o precedenti modelli Turatti. La macchina viene fornita in configurazione plug&play. Uno dei vantaggi del tunnel Turatti risiede nel fatto che non vengono rilasciati calore ed umidità nelle aree adiacenti che comprometterebbero l'ambiente di lavorazione.

Altre caratteristiche importanti del sistema sono:

- Perfetto isolamento realizzato con pannelli sandwich in poliuretano ricoperti di lamiera inox su entrambi i lati; porte di accesso dello stesso materiale a perfetta tenuta al fine di ridurre le dispersioni termiche ed aumentare l'efficienza del tunnel.
- Facile e completo accesso alla struttura interna dei nastri trasportatori per rimuovere il prodotto e per la pulizia con nastri a sgancio rapido o similari.
- Le sponde e tutte le lamiere di contenimento sono facilmente rimovibili per la pulizia e l'ispezione;
- Tutte le superfici sono facilmente pulibili, senza bordi frastagliati e punti morti che causano accumuli di residui e di prodotto.
- Le saldature sono lisce e continue senza possibilità di accumulo di prodotto tra le saldature o tra le lamiere.
- Utilizzo di componenti in plastica adatti all'uso alimentare.
- L'unità è progettata per evitare il trattenimento di liquidi (comprese le soluzioni chimiche) durante la pulizia.

Installed power / Potenza installata

Custom designed

Dimensions / Dimensioni

Custom designed