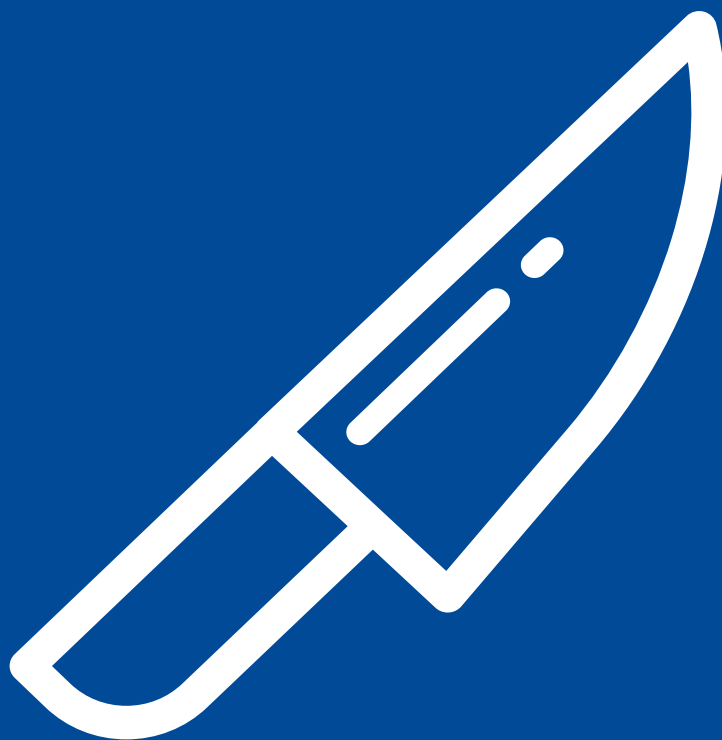




A GLOBAL LEADER IN PROVIDING
THE MOST INNOVATIVE CUSTOMIZED
FOOD PROCESSING SOLUTIONS



EN - IT

mod. STREAMER
AUTOMATIC SPIRALIZER
TAGLIERINA A SPIRALE AUTOMATICA

STREAMER

AUTOMATIC SPIRALIZER
TAGLIERINA A SPIRALE AUTOMATICA



CUTTING
TAGLIO



available for:
CARROTS • ZUCCHINI • PUMPKIN
CUCUMBERS • BROCCOLI

disponibile per:
CAROTE • ZUCCHINE • ZUCCA
CETRIOLI • BROCCOLI

The innovative approach of the Turatti Group has allowed the development of a revolutionary system to turn vegetables and hard fruits into new, healthy, and nutritious vegetarian products. The Model Streamer is designed to automatically obtain a wide range of spiralized products, with different shapes and sizes. The vegetables and hard fruits are fed into the loading system where they are held before being conveyed to the cutting station (this permits a seamless automatic operation, which cannot be achieved with the small commercial kitchen tools).

The cutting station is composed of a series of multiple cutting heads, each one a highly sophisticated piece of technology equipped with a centering device, allowing the creation of uniform and regular spiral slices. Different shapes can be made ("Spaghetti", "Tagliatelle", Ribbons, etc.) from carrots, zucchini, cucumbers, broccoli stalk, butternut squash, or any firm fruit or vegetable you can imagine! The model is designed to be easy to operate and clean, with all the necessary protection for safe operation.

The main features and advantages of the system are:

- Combined high capacity with amazing quality and versatility.
- Recovery of otherwise unutilized product parts (stalks, cores, irregular products...).
- Continuous operation with different product.
- Uniform cut with flexibility to add variety as required.

L'innovativo approccio del Gruppo Turatti ha permesso lo sviluppo di un sistema rivoluzionario per trasformare verdure e frutti (sufficientemente consistenti) in prodotti vegetariani nuovi, sani e nutrienti.

Il modello Streamer è stato concepito per ottenere automaticamente un'ampia gamma di prodotti vegetali spiralizzati, con differenti forme e dimensioni.

I prodotti vengono posizionati su di un sistema di carico per essere successivamente trasferiti alla sezione di taglio (a differenza delle piccole attrezzature commerciali da cucina, questo sistema permette un funzionamento continuo e senza interruzioni).

La sezione di taglio è composta da una serie di teste di taglio; la speciale tecnologia che caratterizza ciascuna testa, ognuna con sistema di centratura, permette di conseguire un taglio a spirale uniforme e regolare, disponibile in varie forme (spaghetti, tagliatelle, pappardelle, ecc.) da prodotti quali carote, zucchine, cetrioli, gambo di broccoli, zucca violina, ecc.).

La macchina è stata concepita per garantire facilità di pulizia e manutenzione ed è dotata di protezioni per poter lavorare in completa sicurezza.

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono:

- Alta capacità combinata con una straordinaria qualità e versatilità
- Recupero di parti del prodotto altrimenti non utilizzate (gambi, torsoli, prodotti irregolari, ecc.)
- Funzionamento in continuo con differenti prodotti
- Uniformità di taglio, con la possibilità di aggiungerne su richiesta.

Installed power / Potenza installata	3,3 kW
Dimensions / Dimensioni	84 x 141 x H. 59 inches 2124 x 3572 x H. 1507 mm