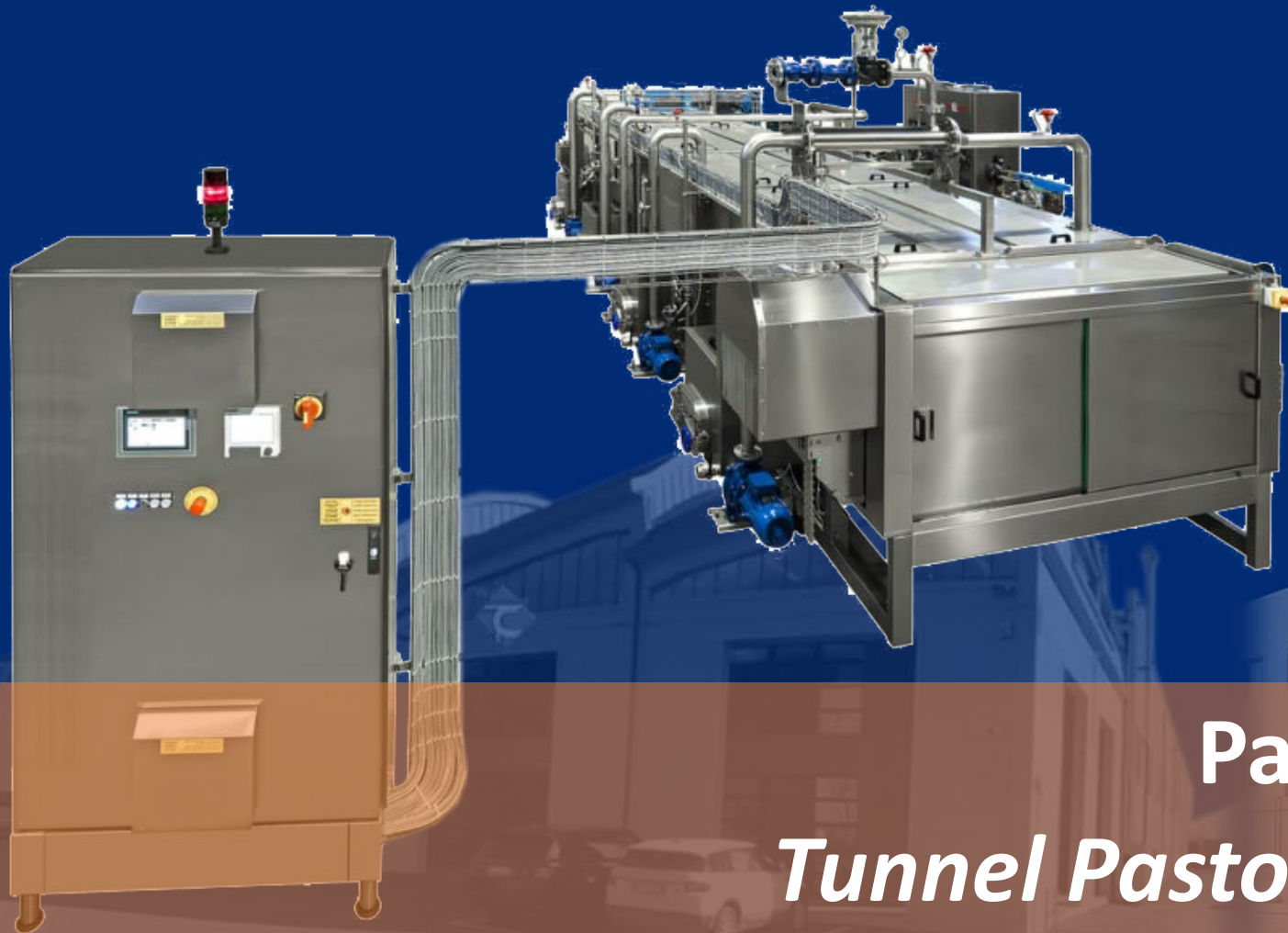


turatti

Natural Innovation

TECNOCEAM
NATURAL INNOVATION



Pasteurizer-Cooler Tunnel
Tunnel Pastorizzatore Raffreddatore

Pasteurizer-Cooler Tunnel

Pastorizzatore Raffreddatore

Suitable for **heat treatment of metal cans, glass jars, glass bottle** filled with fruit juice, beer, jam, tomato paste, vegetable sauces, pickles, etc

- Very strong machine **frame in stainless steel AISI 304**
- **Flexible design** with **multi-station configuration** following product requirements
- **Low water consumption** with cooling water closed circuit

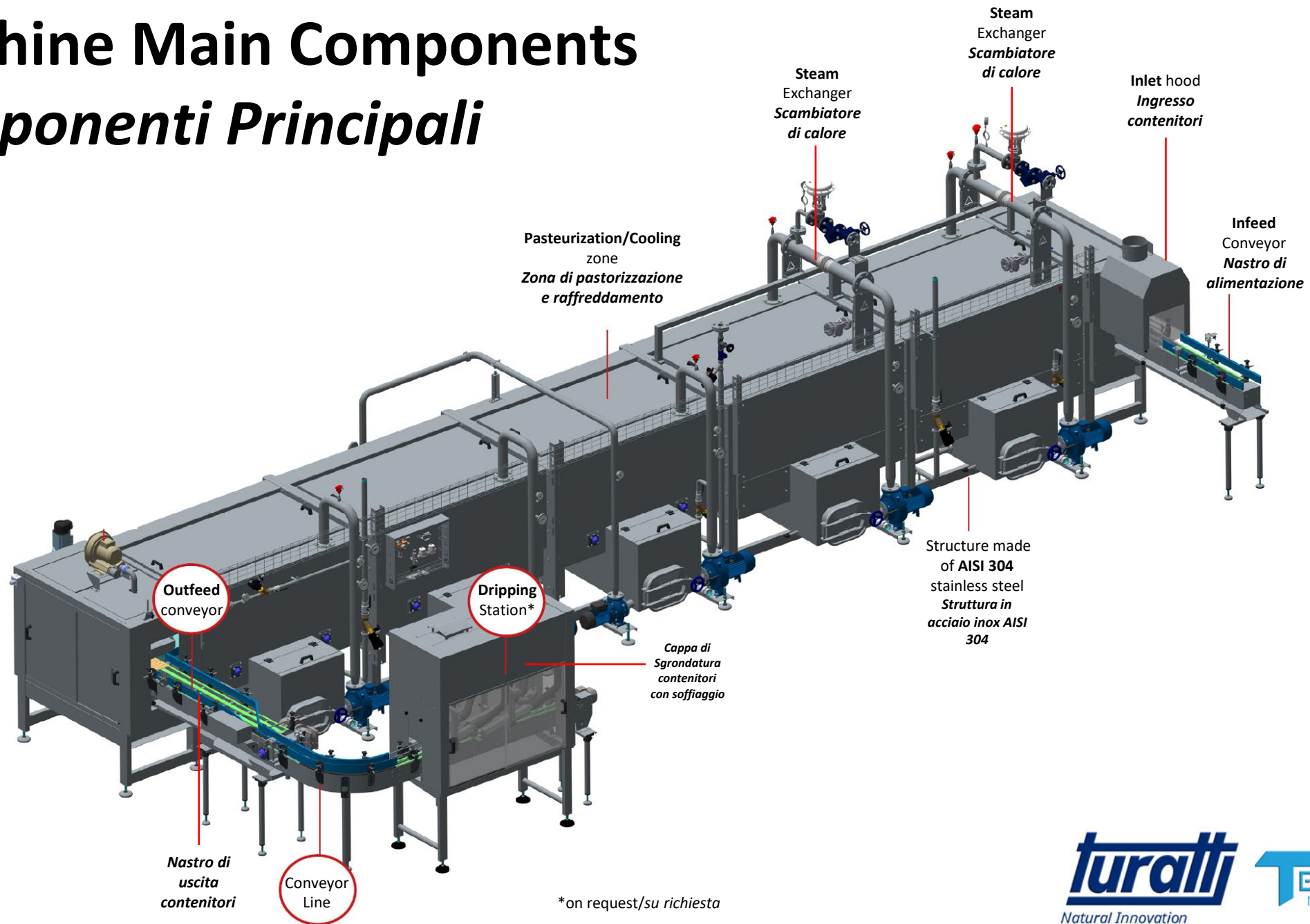
*Adatto per il **trattamento termico di lattine metalliche, barattoli di vetro, bottiglie di vetro** riempite con succhi di frutta,, birra,, marmellate,, concentrato di pomodoro,, salse vegetali, sottaceti,, ecc*

- **Robusta struttura in acciaio inox AISI 304**
- **Design flessibile con configurazione modulare**, in base ai requisiti del prodotto
- **Basso consumo di acqua** con circuito chiuso per acqua di raffreddamento

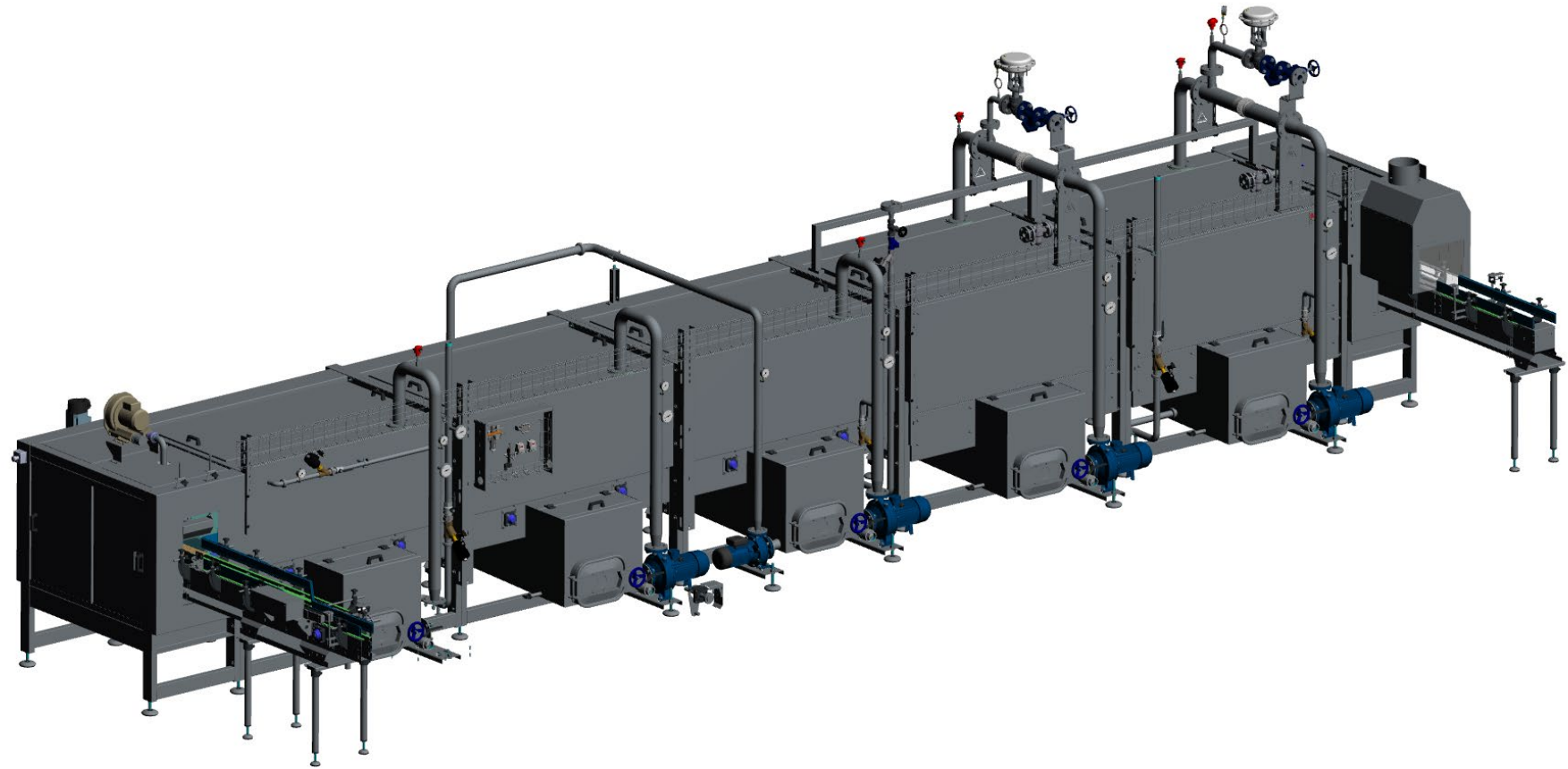


Machine Main Components

Componenti Principali



- **Multi station** modular designed
- Suitable for **full range of pasteurization thermal cycle** according to product requirements
- Available also as “**Tunnel cooler**” configuration only
- *Design modulare multi stazione*
- *Adatto per varie tipologie di cicli termici di pastorizzazione,, in base alle caratteristiche del prodotto*
- *Disponibile anche nella sola configurazione “Tunnel di raffreddamento”*

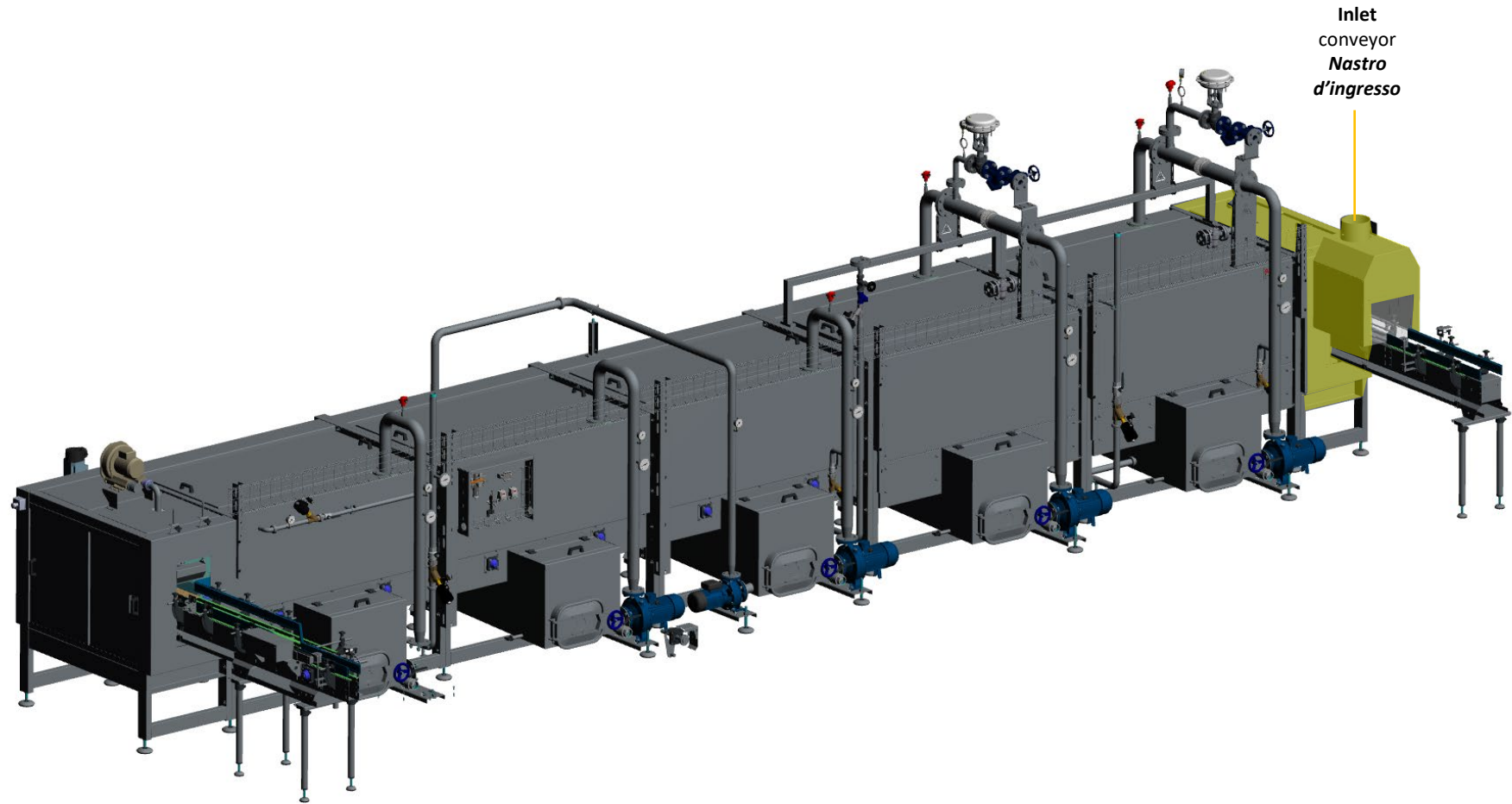


INLET CONVEYOR

- Totally made in **stainless-steel AISI 304**
- The **chain** is fully guided and runs over plates made **of low-friction material**

NASTRO DI INGRESSO

- *Completamente realizzato in acciaio inox AISI 304*
- *Il trasportatore scorre su piastre realizzate in materiale a basso attrito*

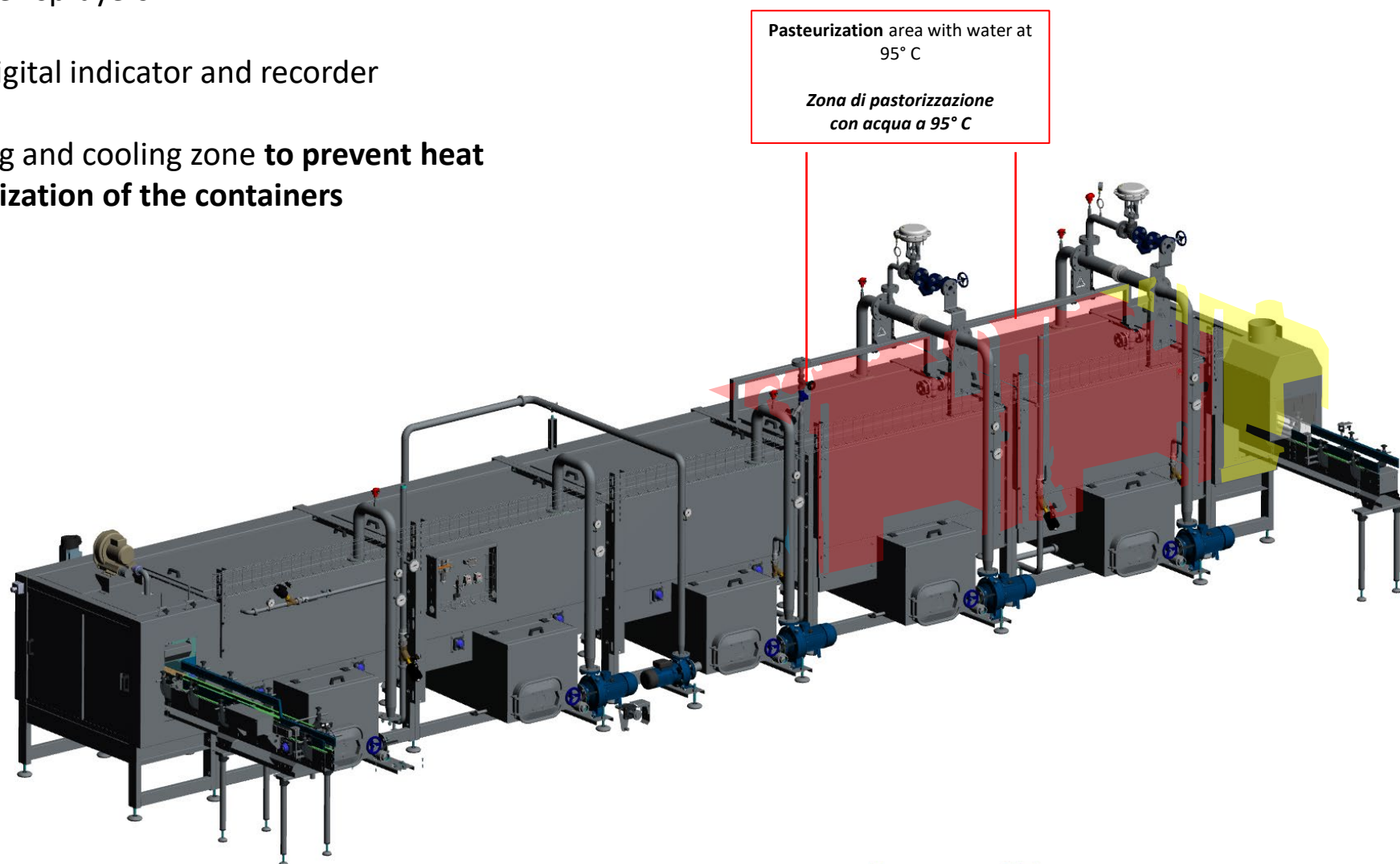


PASTEURIZATION PHASE

- **Hot water rain from the top** by sprinkler-sprayers
- Complete **water recycling system**
- **Independent thermo-regulator** with digital indicator and recorder
- Hot water by **tubular exchanger**
- **Partition curtains** between pasteurizing and cooling zone **to prevent heat loss** and to guarantee **uniform pasteurization of the containers**
- Thermo-insulating lateral sides

FASE DI PASTORIZZAZIONE

- ***Pioggia di acqua calda, erogata dall'alto** mediante nebulizzatori*
- *Sistema completo di **ricircolo dell'acqua***
- ***Termoregolatore indipendente** con indicatore digitale e registratore*
- *Acqua riscaldata tramite **scambiatore tubolare***
- ***Divisori a tendina** tra la zona di pastorizzazione e quella di raffreddamento, **per evitare dispersioni di calore** e garantire una **pastorizzazione uniforme dei contenitori***
- *Fiancate laterali coibentate*



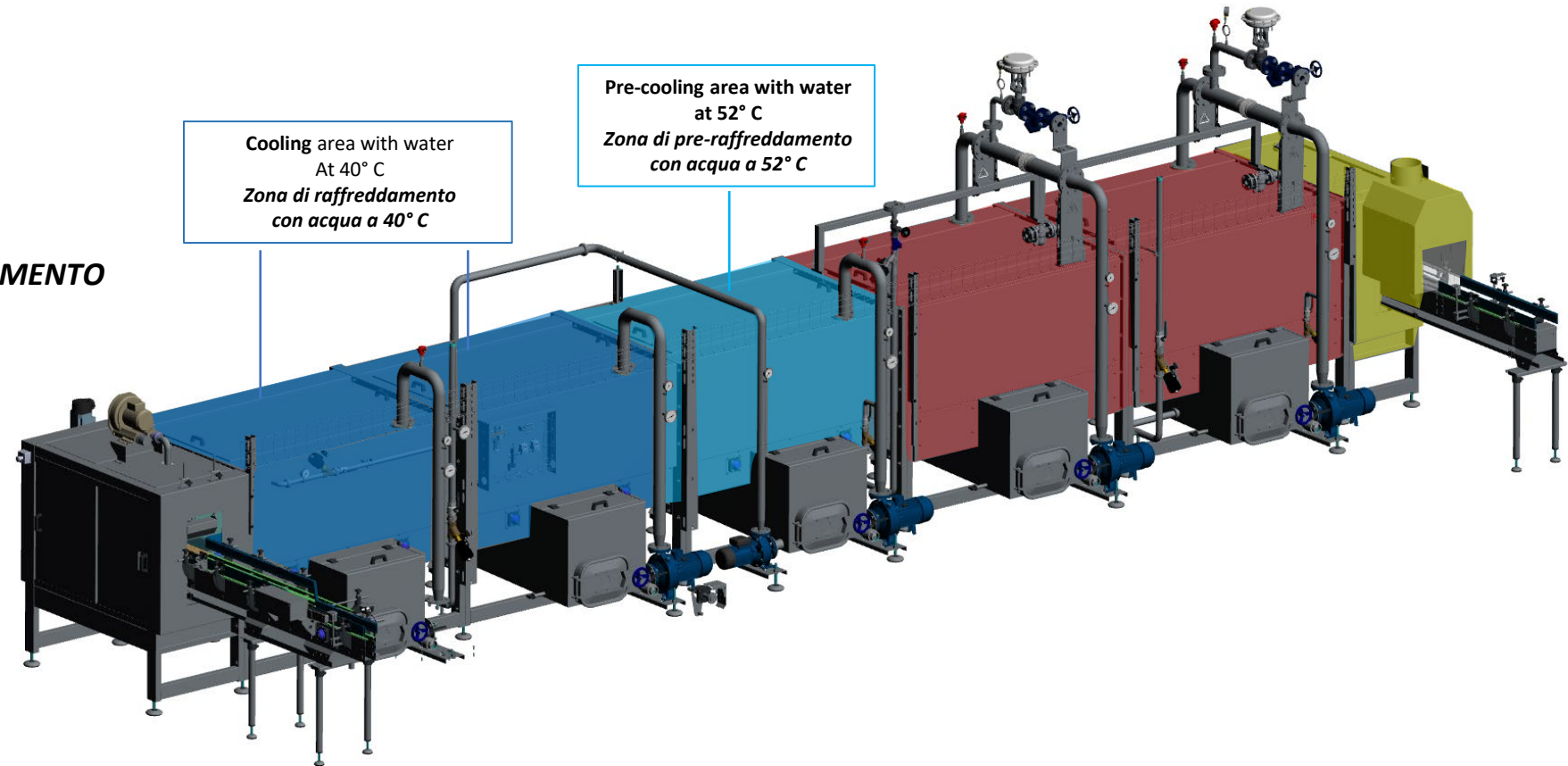
PRE-COOLING & COOLING PHASE

- Pre-cooling zone to prevent containers **thermal shock**
- **Independent** cold water piping circuit
- **Closed water recirculation system*** to avoid water consumption composed by:
 - Stainless Steel tanks
 - Filters
 - Centrifugal pumps
 - Manometers
 - Hatchways
 - **Heating plates exchanger**

FASI DI PRE-RAFFREDDAMENTO E RAFFREDDAMENTO

- Zona di pre-raffreddamento per **evitare shock termici** dei contenitori
- Circuito **indipendente** delle tubazioni dell'acqua fredda
- **Sistema di ricircolo chiuso** per limitare il consumo di acqua, composto da:

- Vasche in acciaio inox
- Filtri
- Pompe centrifughe
- Manometri
- Portelli
- **Scambiatore a piastre riscaldanti**



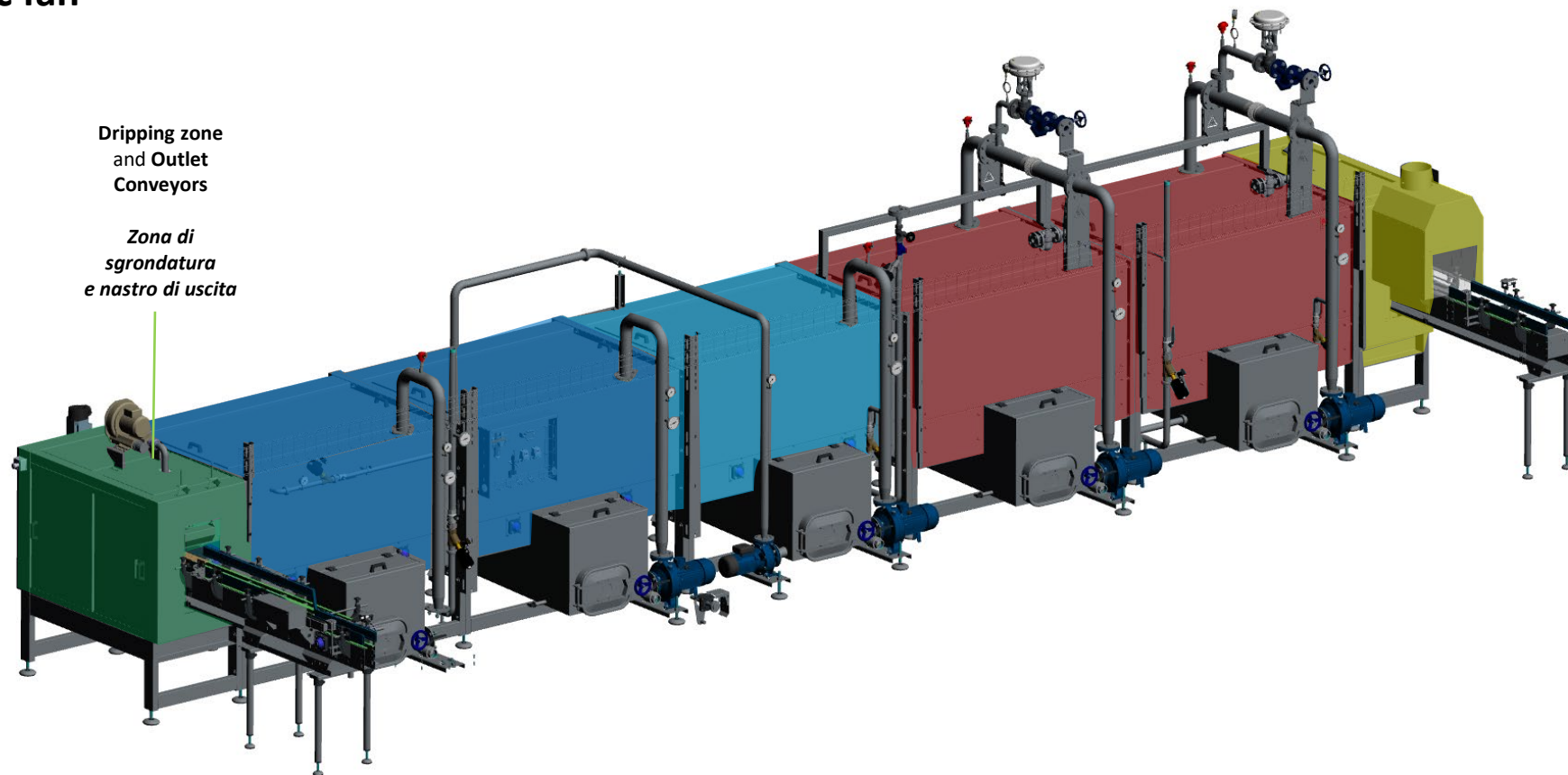
DRIPPING ZONE/OUTLET CONVEYORS

- Totally made in **stainless-steel AISI 304**
- Table-top chain made of acetylic resin
- Outlet conveyor is driven **by a gearbox controlled by inverter**
- Container dripping zone by **electric fan**

ZONA DI SGRONDATURA E NASTRO D'USCITA

*Completamente realizzato in
acciaio inox AISI 304*

- *Tappeto trasportatore table-top in
resina acetilica*
- *Il nastro di uscita è azionato **da un
riduttore comandato da inverter***
- *Sgocciolamento dei contenitori
ottenuto mediante **elettro-ventilatore***



HMI Display Control - Interfaccia uomo-macchina

All Pasteurizer-Cooler Tunnel are equipped with a **PLC and HMI Operating Panel Colour Touch Screen** , keeping under control all running parameters such as:

- The current **status** of the machine
- The name of the **recipe** being processed
- **Automatic set-up** of the tunnel (water temperature and conveyor speed) for the change format operation
- The alarm status
- Date and time

Sensitive parameters setting access is password protected in different **levels of accessibility**:

- machine operator
- maintenance technician
- specialized technician

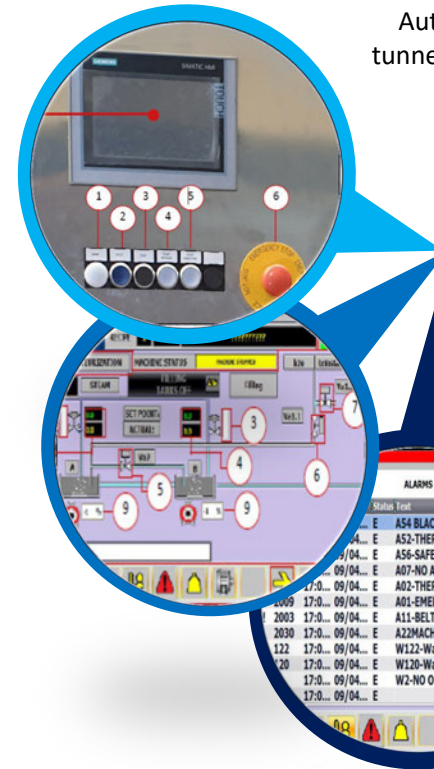
*Tutti i Tunnel Pastorizzatori-Raffreddatori sono dotati di **PLC e Pannello Operativo HMI Touch Screen a Colori**, permettendo il controllo di parametri di funzionamento, tra i quali:*

- *Lo **stato di funzionamento** della macchina*
- *La **ricetta** impostata*
- ***Settaggio automatico** del tunnel (temperatura acqua e velocità nastro)) per l'operazione di cambio formato*

- *Lo stato di allarme*
- *Data e ora*

*L'accesso all'impostazione dei parametri sensibili è protetto da password per **diversi livelli d'intervento**:*

- *operatore della macchina*
- *tecnico manutentore*
- *tecnico specializzato*



Automatic set-up of the tunnel **for change format by recipe (on HMI)**

Settaggio automatico del tunnel per cambio formato, secondo ricetta (su HMI)



A large white rectangular area with horizontal lines, intended for personal notes. It is set against a dark blue background with an orange wavy shape at the bottom.

SPACE FOR PERSONAL NOTES - *SPAZIO PER ANNOTAZIONI*

A large white rectangular area with horizontal lines, intended for personal notes. It is set against a dark blue background with an orange wave-like shape at the bottom.

SPACE FOR PERSONAL NOTES - *SPAZIO PER ANNOTAZIONI*



Natural Innovation

Viale Regina Margherita, 52
30014 Cavarzere (VE) - Italia
Tel. +39 0426 310731
Fax +39 0426 310500
C.F. e P.IVA 01750310276
www.turatti.com - info@turatti.com



Brand of TURATTI S.r.l.
Collecchio Plant - Strada Nazionale Est, 11
43044 Collecchio (PR) – Italia
Tel. +39 0521 833738
www.tecnoceam.com
info@tecnoceam.com