

turatt

TECNOCEAM
NATURAL INNOVATION

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

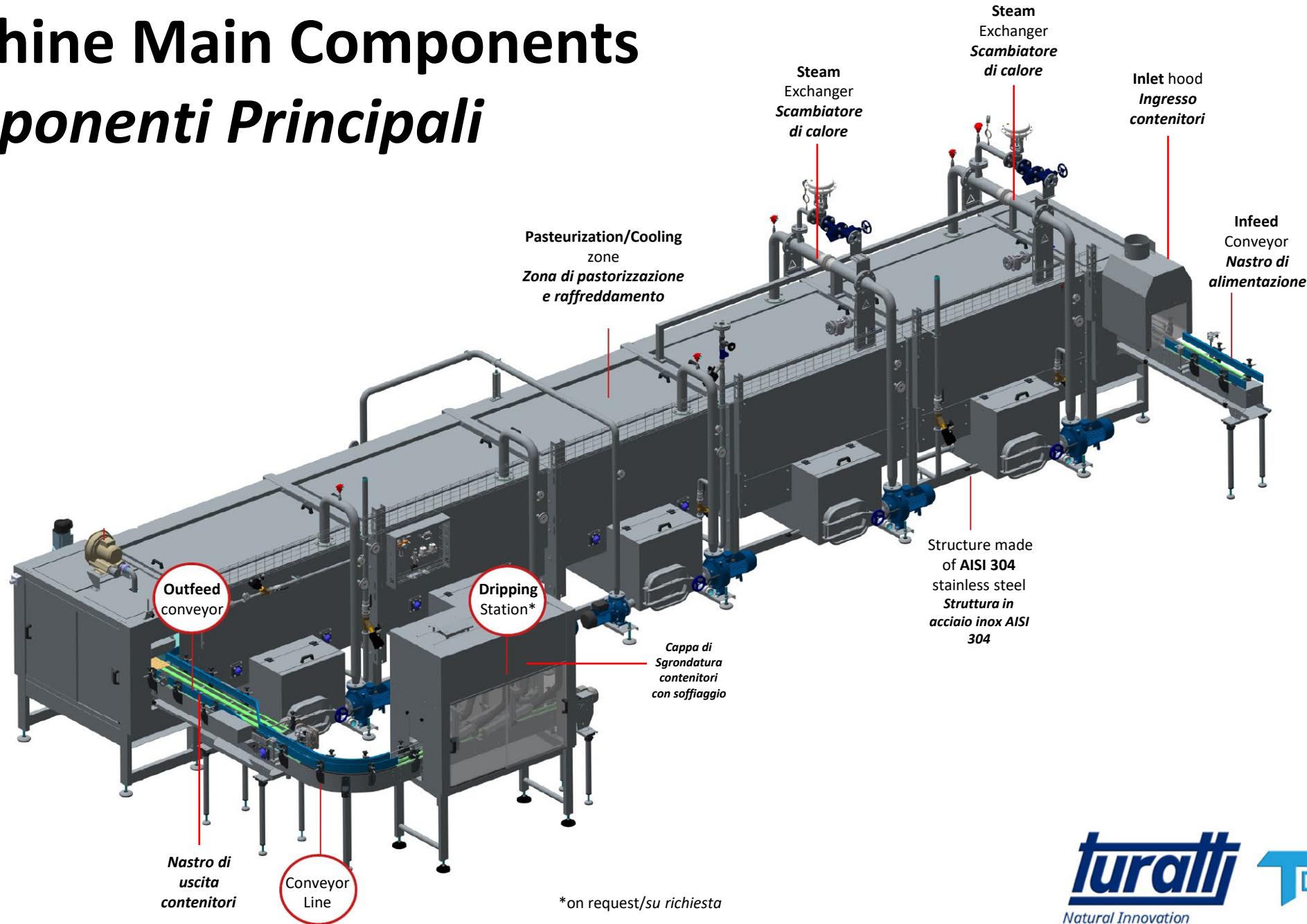
Adatto per il trattamento termico di lattine metalliche, barattoli di vetro, bottiglie di vetro riempite con succhi di frutta,, birra,, marmellate,, concentrato di pomodoro,, salse vegetali, sottaceti,, ecc

- **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

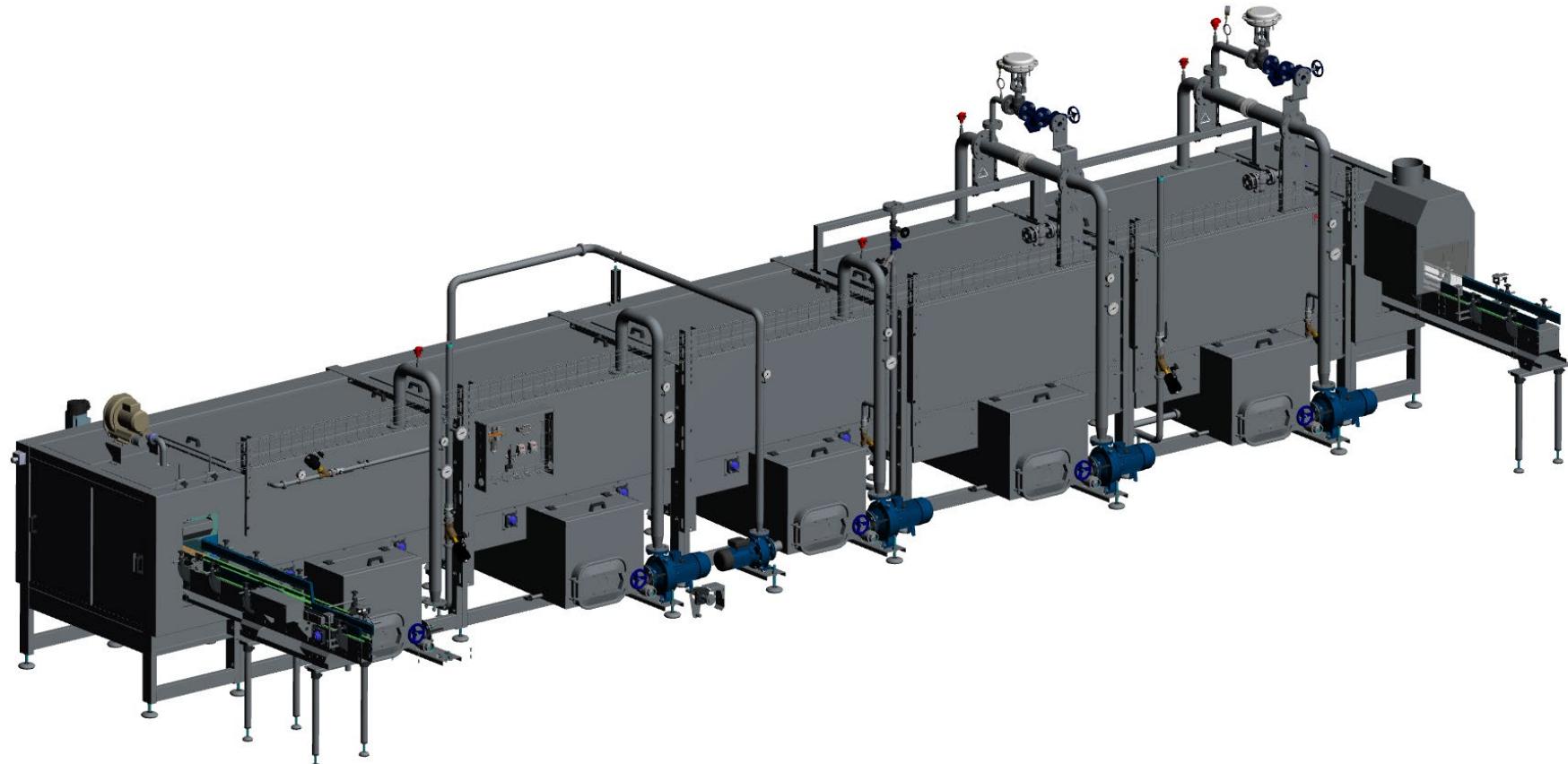
Componenti Principali



turatti
Natural Innovation

TECNOCEAM
NATURAL INNOVATION

- **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 pasteurizzazione,, in base alle caratteristiche del prodotto**
- Disponibile anche nella sola configurazione “**Tunnel di raffreddamento**”

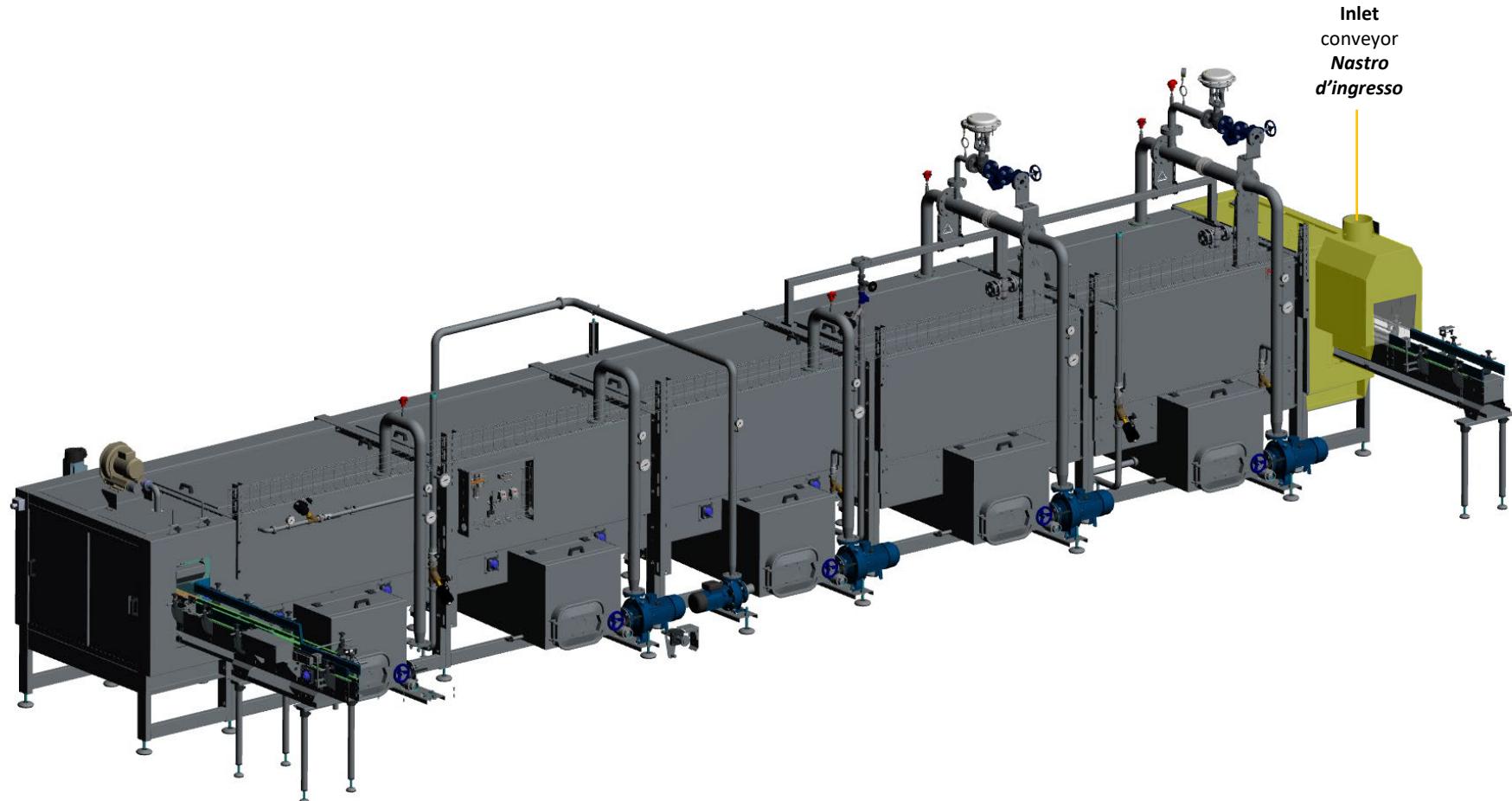


INLET CONVEYOR

- 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*

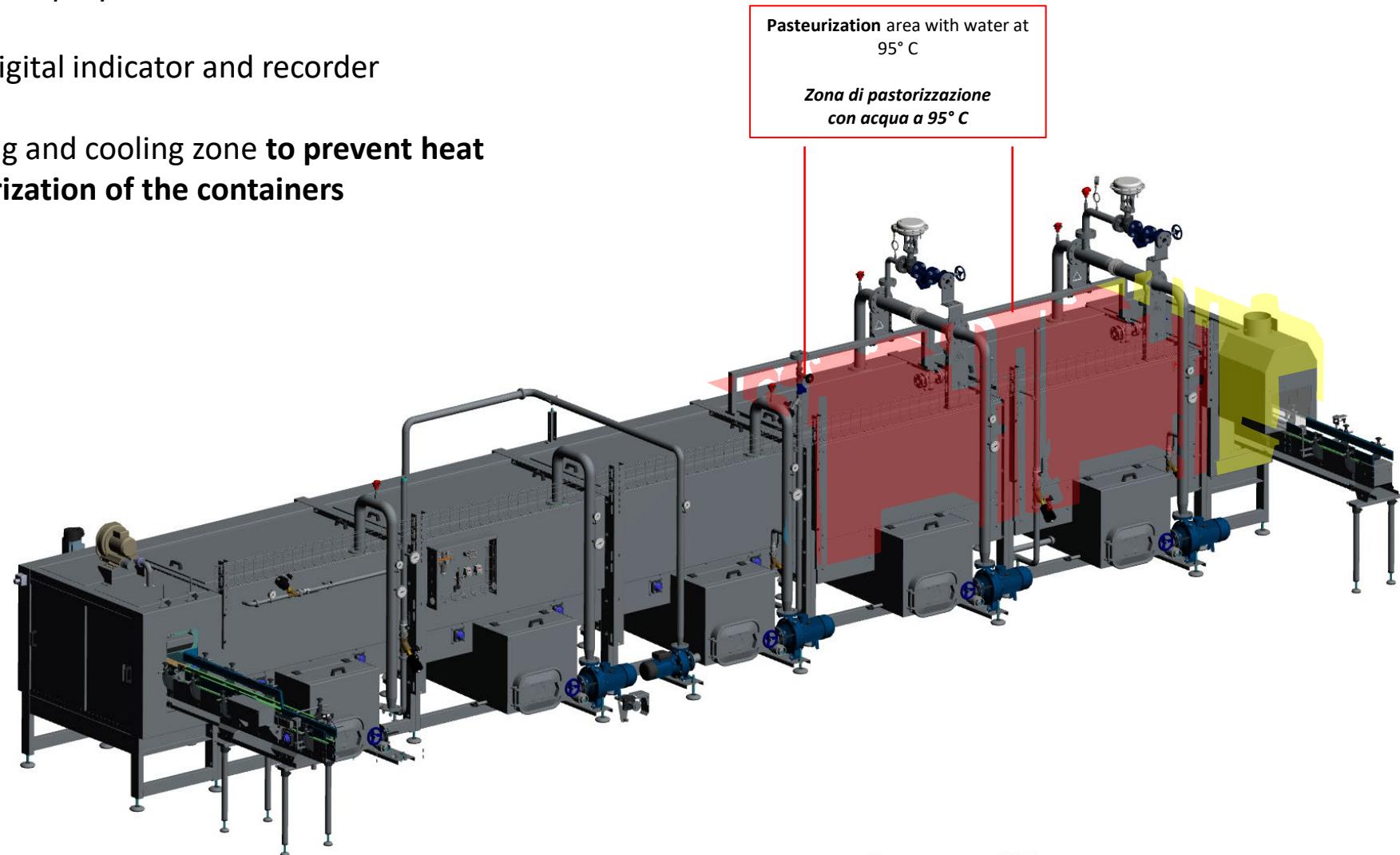


PASTEURIZATION PHASE

- 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 pasteurizzazione e quella di raffreddamento, per evitare dispersioni di calore e garantire una pasteurizzazione uniforme dei contenitori*
- *Fiancate laterali coibentate*



PRE-COOLING & COOLING PHASE

- Pre-cooling zone to prevent containers **thermal shock**
- **Indipendent** 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

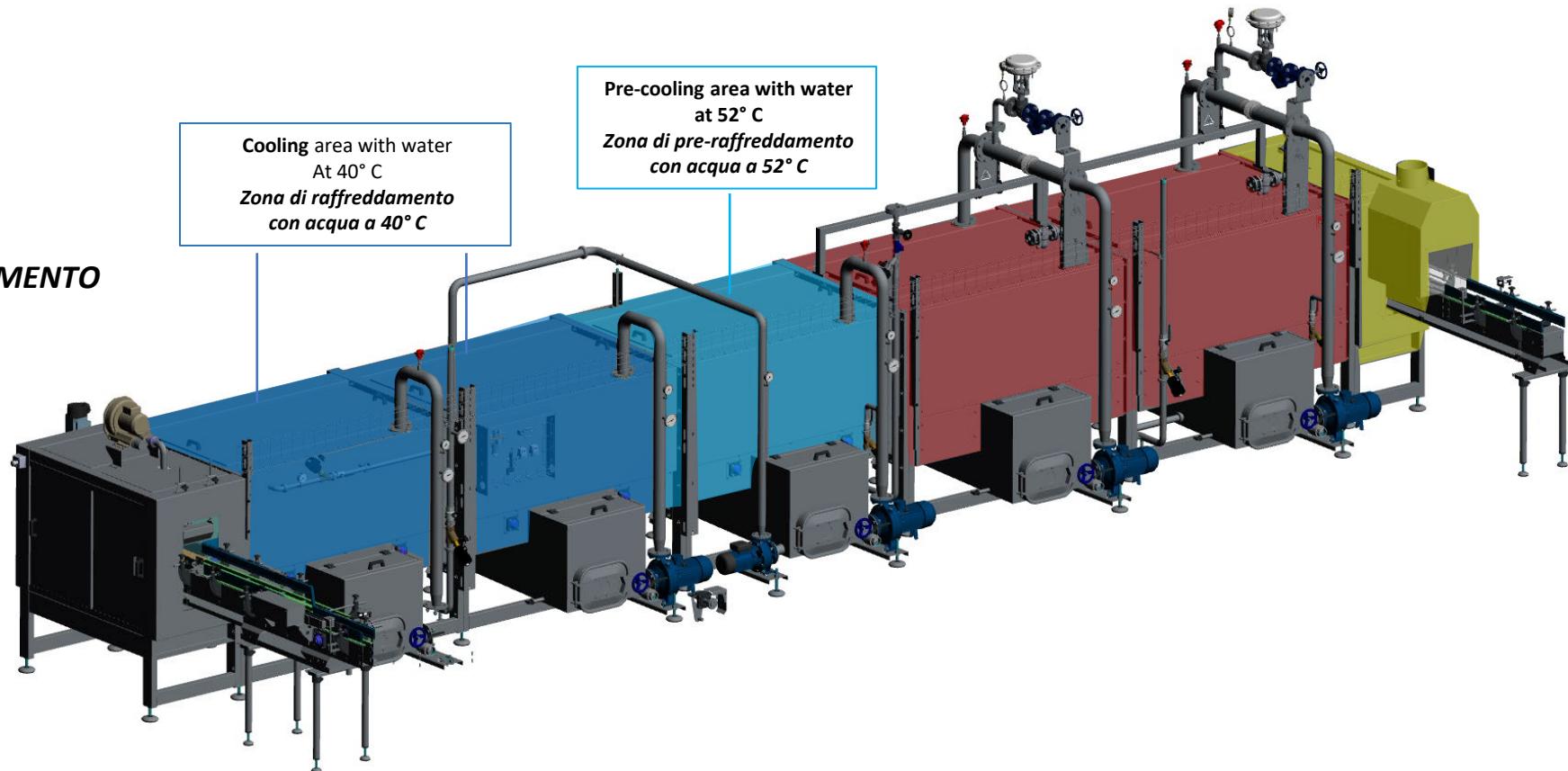
- Zona di pre-raffreddamento per **evitare shock termici** dei contenitori

- Circuito **indipendente** delle tubazioni dell'acqua fredda

- **Sistema di riciclo chiuso**

per limitare il consumo di acqua, composto da:

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



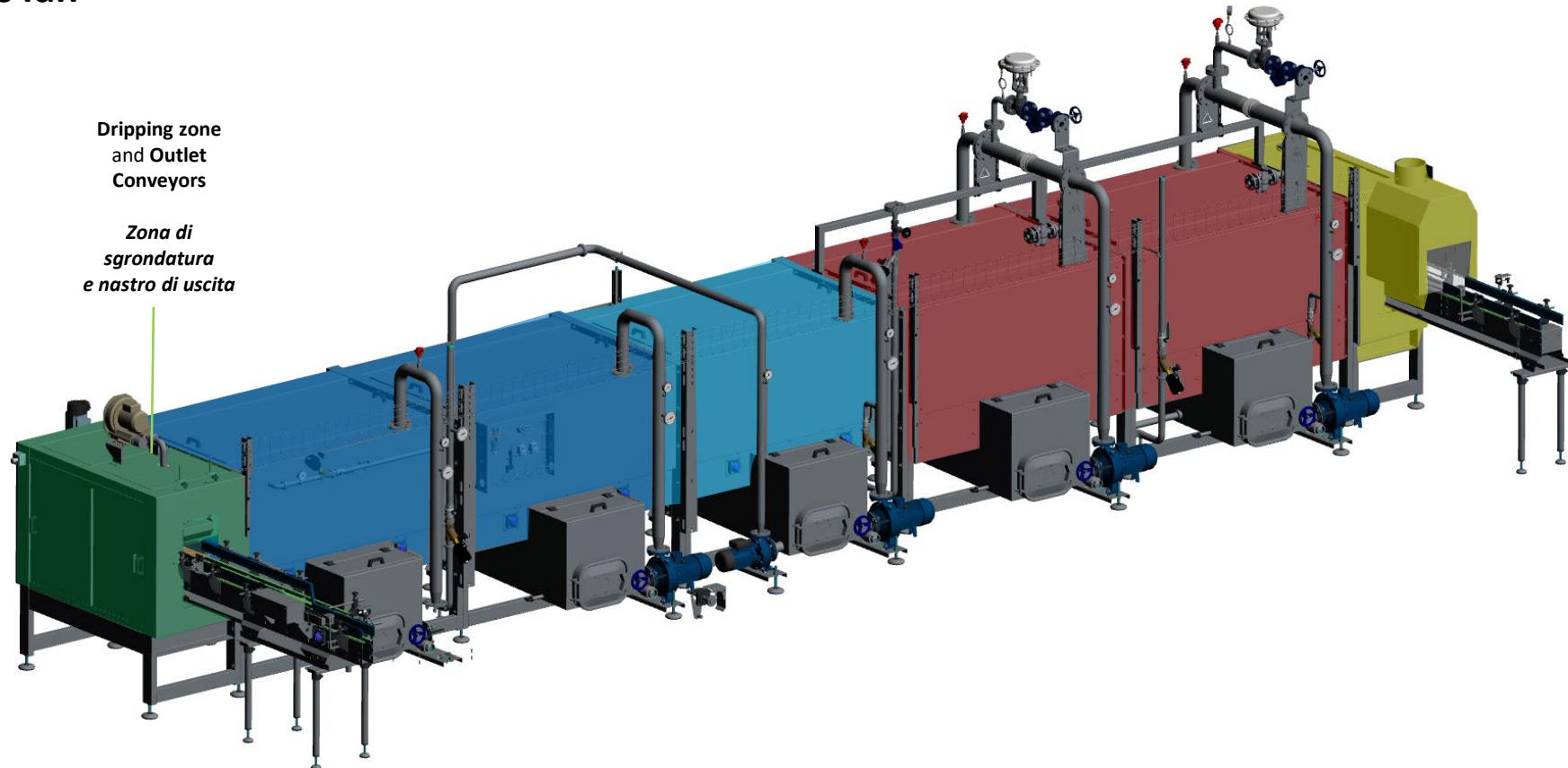
DRIPPING ZONE/OUTLET CONVEYORS

- 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:

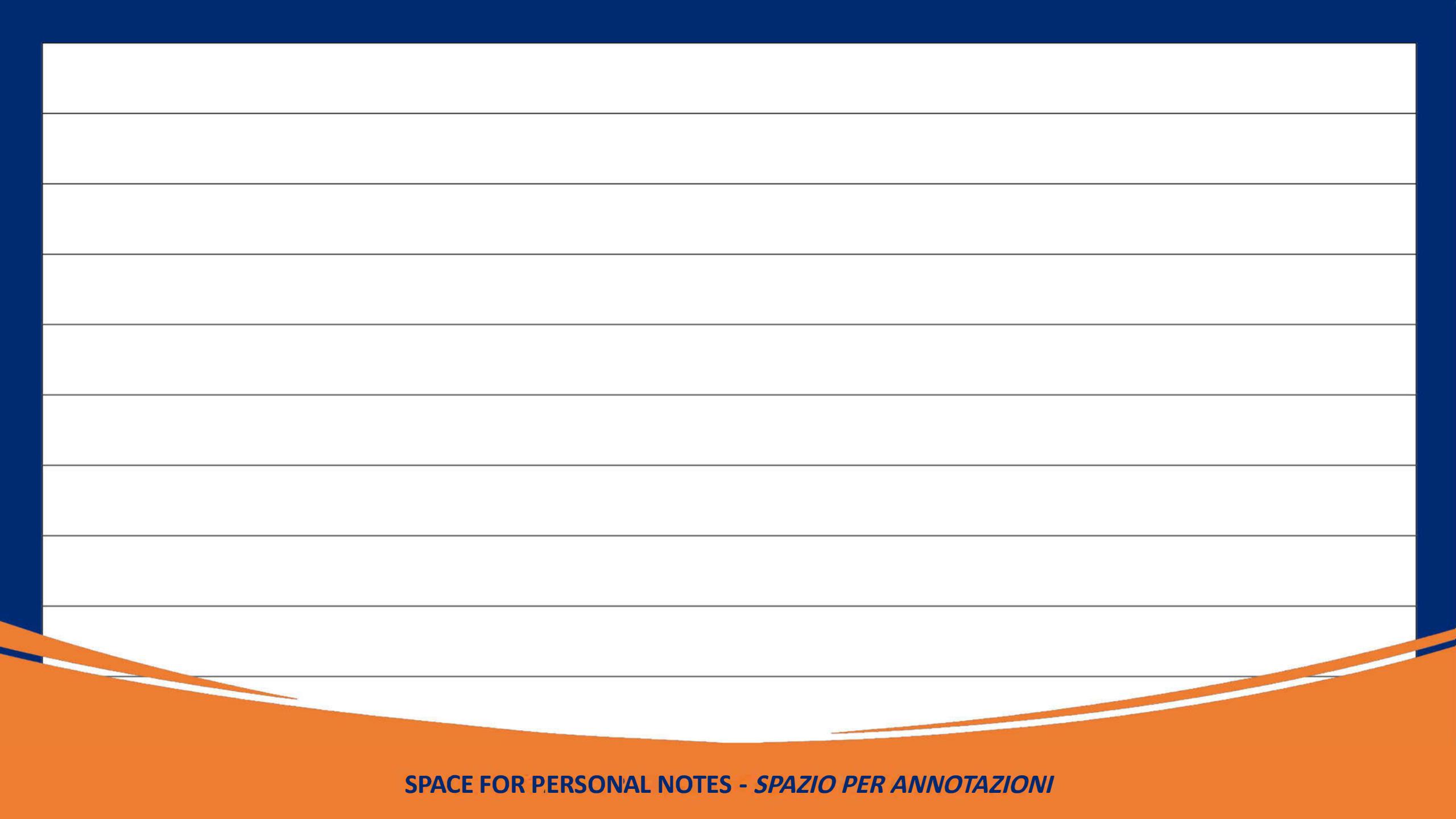
- **operatore della macchina**
- **tecnico manutentore**
- **tecnico specializzato**



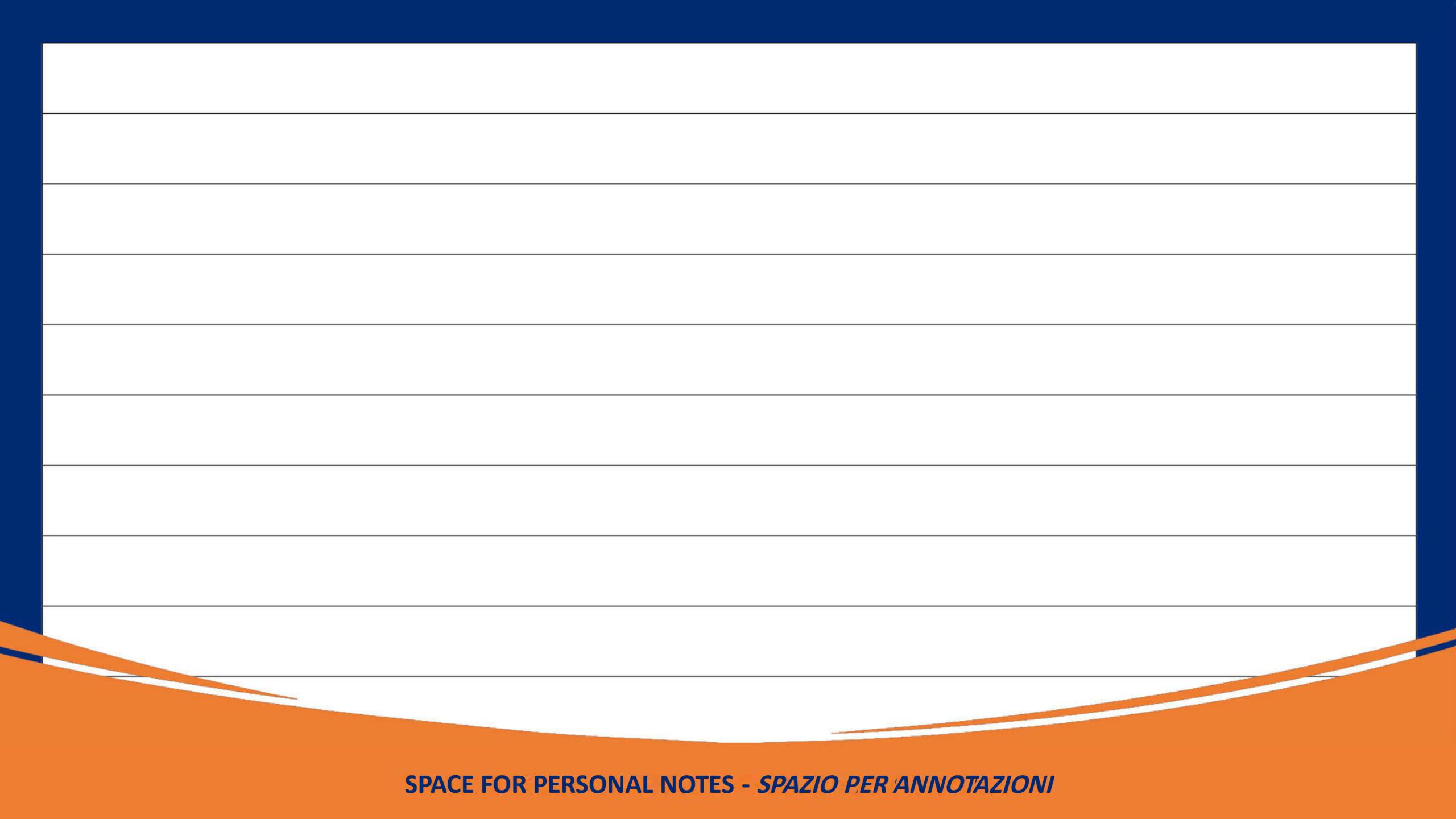
Automatic set-up of the tunnel **for change format by recipe (on HMI)**

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





SPACE FOR PERSONAL NOTES - SPAZIO PER ANNOTAZIONI



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