

## RENTABILIDAD BAJO CONTROL



 **ACTIVA**  
Fertiriego  
Programador

 **MERIDIAN**  
Fertiriego  
Controlador

 **SUPRA**  
Fertiriego  
Hidrocomputador

 **NUTRICOMPACT**  
Fertiriego  
Inyección de Abonos

**Gestión Integrada del Riego,  
Fertirrigación, Clima y Comunicaciones**

Fertiriego Consorcio S.L.

C/ El Carmen, 71, Bajo • 03550 San Juan (Alicante) SPAIN

Tel. +34 965 94 35 00 • Fax +34 965 65 77 70

e-mail: fertiriego@fertiriego.es / export@fertiriego.es

**www.fertiriego.es**

### Equipos

Para el tratamiento de las aguas de la transformación agroalimentaria

#### Mantener el agua clara

Este conjunto de Maf Roda, ha sido especialmente estudiado para el tratamiento de las aguas de la transformación agroalimentaria. Tiene por objetivo mantener el agua clara y limitar sus cambios. El agua filtrada responde a las normas aplicables en la industria agroalimentaria tratando en particular: materias en suspensión, calidad bacteriológica del agua y pesticidas.

El conjunto es modular. Está entregado en un skid que permite una instalación rápida. El conjunto incluye como primer parte: tratamiento del agua de perfora-

ción por cloración automática y como segunda parte el tratamiento del agua en cuatro etapas, que son: filtración primaria sobre discos, filtración lenta sobre arena, absorción de los pesticidas sobre carbón activo y tratamiento bactericida del agua por rayos UV.

El conjunto está administrado automáticamente. Los lavados y limpiados de los filtros están pilotados por un autómatas que permite la unidad totalmente autónoma.

Para saber más...

[www.maf-roda.com](http://www.maf-roda.com)

### Lavado

Ibiza

#### Lavadora para productos delicados

Ibiza es un modelo de Turatti, máquina ideal para el tratamiento y el lavado de todos los productos delicados para los que se desaconseja la inmersión en el agua (como las setas, las fresas, etc.).

El producto se transporta mediante una cinta monofila cubierta por un chorro de agua, regulable y uniforme, proveniente de una serie de boquillas situadas encima y debajo de la cinta. El agua corre luego contracorriente a través de la instalación. La cantidad de líquido y el tiempo de lavado se pueden regular fácilmente.

La máquina se encuentra disponible también con una sección final de secado integrado: una serie de flujos de aire que permiten un secado delicado del producto.

La cuba de recirculación del agua y el sistema de bombas de alta calidad son fácilmente accesibles. La descarga se efectúa a través de una amplia puerta de inspección. Las principales ventajas del sistema son: tiempo de lavado muy preciso; calidad de lavado uniforme; lavado con líquidos distintos; la limpieza se puede efectuar en un espacio limitado; disponible con sección final de secado y ruedas giratorias para la movilidad y la flexibilidad en el interior de la línea.





Compac LPC-20

### Lavadora, peladora y cortadora

Compac LPC-20 de Martín Maq, es una lavadora, peladora cortadora de puerros, cebolletas y zanahorias en rama.

De alto rendimiento, hasta 10.000 unidades/h según la calidad del producto. Disponible un programador automático de pelado, no incluido de serie.

Modelo patentado de cepillos alternos en varios ejes, el ciclo de pelado es completo. Los mecanismos de transmisión están en compartimentos estancos. El cortador de raíces y tallos es

regulable y está montado sobre cinta de inspección, el cortador de hojas es de dos láminas y está montado sobre el transportador de entrada. El transportador-cortador se puede regular mediante una manivela, la velocidad de cintas y cepillos se regula automáticamente al igual que la separación de cepillos.

El consumo de agua es de 10 a 20 m<sup>3</sup>/h, la tubería de entrada es de 2 pulgadas, la presión es de 3-4 atm y el peso total de 1.850 kilos.

### Equipos

Gama CL 60

### Corta-hortalizas robustas y fáciles de limpiar

El modelo CL 60 posee conducto automático que combina simultáneamente la calidad de corte y los grandes rendimientos. Este conducto está especialmente diseñado para rallar zanahorias, cortar rodajas y hacer dados de patata, entre otros. Se pueden realizar todo tipos de corte, con excepción de algunos trabajos concretos, como el corte en rodajas de productos largos y la preparación de productos frágiles o demasiado voluminosos. Dispone de bandeja de alimentación de acero inoxidable para facilitar el aprovisionamiento constante. Para productos frágiles existe el modelo CL 60 V.V. que cuenta con variación de la velocidad garantizando una calidad de corte óptima. En el caso de productos voluminosos CL 60 con palanca y tubo integrado permite preparar verduras frágiles y largas. Es de utilización sencilla y requiere un esfuerzo mínimo.

Son productos de Robot-coupe®.



## EL ESPECIALISTA DE LA CUARTA GAMA



¡NOVEDAD!  
Túnel de enfriamiento



Sistema de lavado



Línea monobloque de pelado y corte de patatas y zanahoria



**turatti**  
THE FUTURE TODAY

TURATTI S.r.l. Viale R. Margherita, 52  
30014 CAVARZERE (VE) Italy - info@turatti.com  
www.turatti.com - Tel.: +39 0426.310731 - Fax +39 0426.310500