



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



EN - IT

mod. ANACONDA

CONTINUOUS FLOW PATENTED BLANCHING SYSTEM
SISTEMA BREVETTATO DI COTTURA E SCOTTATURA IN CONTINUO

ANACONDA

CONTINUOUS FLOW PATENTED BLANCHING SYSTEM
SISTEMA BREVETTATO DI COTTURA E SCOTTATURA IN CONTINUO



BLANCHING/
COOLING
COTTURA/
RAFFREDDAMENTO



available for:
MUSHROOMS • GREEN BEANS
SPINACH • CARROTS
BROCCOLI • PASTA

disponibile per:
FUNGHI • FAGIOLINI
SPINACI • CAROTE
BROCCOLI • PASTA

Turatti's experience in the design and construction of blanching equipment spans more than 50 years. With worldwide installations covering a wide range of products, our expertise in this field is second to none. The optimization of blanching techniques is extremely important in maintaining the quality of the final product, and also in controlling costs. Blanching, or heat penetration to the core of any product, is a function of temperature and time. A shorter blanching time will also ensure a good retention of color, solids, and nutrients. Shorter blanching/cook time than the current industry standards saves energy costs. Our revolutionary design utilizes the proven technology of the closed pipe flume concept without the use of a centrifugal pump for product movement. In this closed flume, the product contact time is accurately controlled, guaranteeing full submersion of the product and a very accurate blanching time. As a result, the blanching is rapid and uniform, delivering a homogeneously prepared product inside the system. The compact design makes it easy to retrofit into existing operations where space may be limited, and the unit improves the blanching operation while minimizing water requirements. The machine is available in different versions (single or combined) depending on the product to be handled and customer requirements.

The main advantages and features of the system are:

- Each system is custom designed.
- Excellent blanching quality.
- Easy regulation of the blanching parameters managed by a PLC with touchscreen display.
- Access to all areas of piping and valves.
- Easy to clean and maintain thanks to a small number of mechanical parts.
- Cheaper and faster C.I.P. system, compared with the other models of blanchers.
- Possibility to blanch both floating than not floating products.
- Higher yield and increased efficiency.
- Reduced operating costs.
- Short product changeover time.
- Combined blanching and cooling in one unit.
- Automatic temperature control.

Un'esperienza di 50 anni ha fornito alla ditta Turatti una solida conoscenza delle tecniche di cottura; il tutto a livello globale e per una gamma estesa di prodotti. All'interno di una linea di processo, risulta infatti fondamentale una tecnica di cottura ottimale per garantire la qualità del prodotto finito. La cottura omogenea di ogni prodotto è funzione della temperatura e del tempo. La minore durata della fase della cottura permetterà infatti di ottenere un prodotto con un migliore aspetto e tenuta del colore, con un mantenimento dei valori nutrizionali inalterati. I tempi di blanching/cottura più corti rispetto agli standard dell'industria permettono notevoli risparmi d'energia. Questo sistema rivoluzionario utilizza la tecnologia consolidata del trasporto in tubazione, senza impiegare una pompa centrifuga per la movimentazione. All'interno della tubazione, il tempo di transito è controllato con precisione, in particolare per quanto riguarda la completa immersione ed il tempo di lavorazione. Di conseguenza, la cottura è rapida ed uniforme dal momento che la tubazione è costruita per trasportare omogeneamente il prodotto attraverso il cuocitore. La configurazione compatta, rende il sistema adatto ad un agevole inserimento in impianti esistenti con spazio limitato, migliorando nel contempo le operazioni di cottura o di scottatura e riducendo in maniera considerevole il consumo d'acqua. La macchina è disponibile in differenti versioni (singola o combinata) in funzione del prodotto da trattare ed alle necessità del cliente.

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono:

- Ogni sistema è costruito su misura.
- Eccellente qualità di cottura o di blanching.
- Facile regolazione dei parametri di cottura o di scottatura gestiti dal PLC tramite un pannello operatore.
- Agevole accesso alla tubazione tramite raccordi sanitari e valvole.
- Facilità di pulizia e manutenzione grazie al ridotto numero di elementi meccanici.
- Sistema C.I.P. più economico e veloce rispetto ad altre tipologie di cucitori.
- Possibilità di cuocere o scottare prodotti (tanti e non).
- Maggiore rendimento ed aumentata efficienza.
- Ridotti costi di gestione.
- Sistema di controllo per un rapido alternarsi di prodotti diversi.
- Cottura e raffreddamento combinati in un unico modello.
- Controllo automatico della temperatura.

Installed power / Potenza installata

Custom designed

Dimensions / Dimensioni

Custom designed