



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



EN - IT

mod. LEONARDO

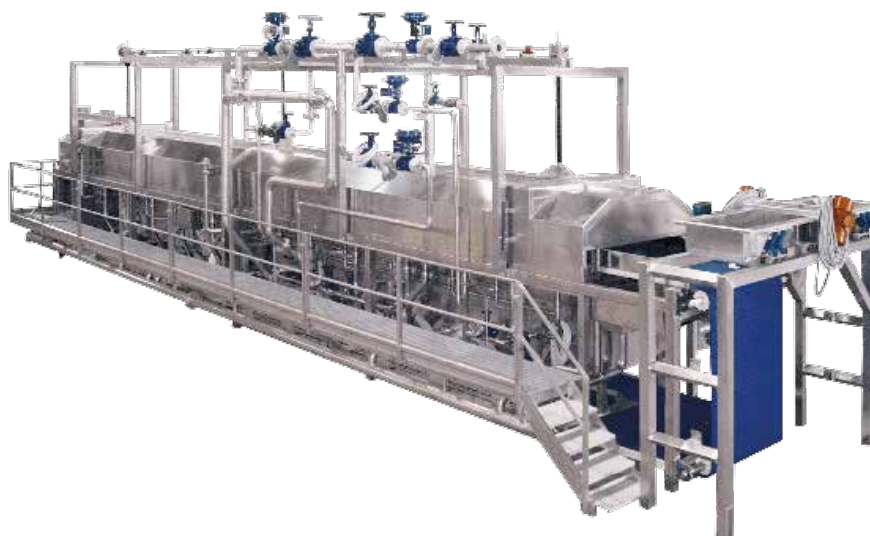
MULTISTAGE BLANCHER / COOLER
CUOCITORE / RAFFREDDATORE MULTISTADIO

LEONARDO

MULTISTAGE BLANCHER / COOLER
CUOCITORE / RAFFREDDATORE MULTISTADIO



BLANCHING/
COOLING
COTTURA/
RAFFREDDAMENTO



available for:
PEPPERS • VEGETABLES

disponibile per:
PEPERONI • VERDURE

Turatti has over 50 years of experience designing and producing blanching equipment. The optimum blanching technique is extremely important for maintaining the quality of the final product. Turatti offers the knowledge and experience to build the most suitable blancher for your product. Blanching or heat penetration to the center core of any product depends on the temperature and time. The shorter exposure to the heating medium allows a better retention of color, solids, and nutrients. Shorter blanching/cook time than the current industry standards saves energy costs. Typically, products are carried inside the unit in a thin layer on the conveyor belt of the blancher. The blanching takes place with the help of saturated steam, which is injected from the upper and lower side of the blancher. 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:

- Improved product quality.
- Higher yields.
- Superior sanitation.
- Increased efficiency.
- Reduced operating costs.
- Combined blanching and cooling in one unit.
- Program control for quick changeover between processes.

Un'esperienza di 50 anni ha fornito alla ditta Turatti una solida conoscenza delle tecniche di cottura. All'interno di una linea di processo, risulta infatti fondamentale una tecnica di cottura ottimale per garantire la qualità del prodotto finito. Turatti possiede le conoscenze e l'esperienza richieste per la costruzione del cuocitore più adatto al vostro prodotto. La cottura omogenea di ogni prodotto è in 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, mantenendo inalterati i suoi valori nutrizionali. La scottatura avviene utilizzando vapore saturo e/o attraverso getti d'acqua posti sopra e sotto il nastro. 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:

- Migliore qualità del prodotto.
- Maggiore rendimento.
- Sanitizzazione facilitata.
- Aumentata efficienza.
- Ridotti costi di gestione.
- Cottura e raffreddamento combinati in un unico modello.
- Sistema di controllo per un rapido alternarsi di prodotti diversi.

Installed power / Potenza installata

Custom designed

Dimensions / Dimensioni

Custom designed