



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



EN - IT

mod. MICHELANGELO

FULL IMMERSION DRUM BLANCHER
CUOCITORE A TAMBURO AD IMMERSIONE TOTALE

MICHELANGELO



FULL IMMERSION DRUM BLANCHER
CUOCITORE A TAMBURO AD IMMERSIONE TOTALE

BLANCHING/
COOLING
COTTURA/
RAFFREDDAMENTO



available for:
PEPPERS • VEGETABLES

disponibile per:
PEPERONI • VERDURE

The Turatti full immersion drum blancher allows more homogeneous blanching, since all the products are totally submerged. Blanching conditions are adjusted by means of two independent direct steam injection systems, while precise retention time is automatically controlled.

The main advantages and features of the system are:

- Improved product quality with higher yield.
- Improved sanitation.
- Increased energy efficiency and reduced total operating costs.
- Designed for very even and consistent blanching and cooling.
- Program control for quick changeover between processes.
- Various blancher lengths and widths available.

Il cuocitore a tamburo ad immersione totale permette un cottura più omogenea, essendo tutti prodotti immersi totalmente. Le impostazioni di cottura sono regolate tramite due circuiti indipendenti di iniezione diretta del vapore, mentre il tempo di permanenza del prodotto è controllato automaticamente.

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono:

- Migliore qualità del prodotto con un maggiore rendimento;
- Migliore sanitizzazione;
- Aumentata efficienza e ridotti costi di operativi;
- Progettato per cottura e raffreddamento omogenei;
- Sistema di controllo per un rapido alternarsi di prodotti diversi;
- Cuocitori disponibili in diverse misure.

Installed power / Potenza installata

Custom designed

Dimensions / Dimensioni

Custom designed