



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



EN - IT

mod. PALLADIO
ROTARY DRUM BLANCHER
CUOCITORE A TAMBURO ROTANTE

PALLADIO

ROTARY DRUM BLANCHER
CUOCITORE A TAMBURRO ROTANTE



BLANCHING/
COOLING
COTTURA/
RAFFREDDAMENTO



available for:
PEPPERS • VEGETABLES

disponibile per:
PEPERONI • VERDURE

The rotary drum blancher facilitates the cooking of floating and non-floating products at atmospheric pressure, with reduced water usage. The blanching temperature is controlled and fixed with direct control of steam injection into the water. The cooking or blanching duration is controlled by PLC.

The main advantages and features of the system are:

- Improved product quality.
- Higher yield.
- Superior and simpler sanitation.
- Increased energy efficiency.
- Reduced operating costs.
- Designed for very even blanching and cooling.
- Program control for quick changeover between processes.
- Various lengths and widths available.
- Automatic temperature control.

Il cuocitore a tamburo ad immersione parziale è indicato per la cottura a pressione atmosferica di prodotti ottanti e non in limitata quantità d'acqua. La temperatura di cottura è controllata tramite l'immissione di vapore diretto nell'acqua. Il tempo di cottura è regolabile tramite PLC.

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono:

- Migliore qualità del prodotto.
- Maggiore rendimento.
- Sanitizzazione facilitata.
- Aumentata efficienza.
- Ridotti costi di gestione.
- Disponibile in configurazione cuocitore o raffreddatore.
- Sistema di controllo per rapidi cambi di prodotto.
- Disponibile in diverse misure.
- Controllo automatico della temperatura.

Installed power / Potenza installata

Custom designed

Dimensions / Dimensioni

Custom designed