



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



EN - IT

mod. PICASSO
BOLING PANS AND KETTLES
SISTEMA DI COTTURA A MARMITTA

PICASSO

BOLING PANS AND KETTLES
SISTEMA DI COTTURA A MARMITTA



BLANCHING/
COOLING
COTTURA/
RAFFREDDAMENTO



available for:
PEPPERS • VEGETABLES

disponibile per:
PEPERONI • VERDURE

Turatti's range of automatically universal boiling pans and kettles are designed to fit effortlessly with all operating environments. Since the units are designed with practicality and efficiency in mind, they are built to last and maintain their outstanding levels of performance even in the harshest of conditions.

The main advantages and features of the system are:

- Uniform blanching.
- Higher yield.
- Superior sanitation.
- Increased efficiency.
- Reduced operating costs.
- Compact sizes.

La gamma di marmitte automatiche è studiata per integrarsi agevolmente in qualsiasi contesto operativo. Questi sistemi sono stati concepiti per un uso funzionale ed efficace, per durare nel tempo e per mantenere sempre inalterati gli elevati standard di prestazioni raggiunti, anche in condizioni di utilizzo sotto stress.

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono:

- Cottura uniforme.
- Maggiore rendimento.
- Migliore sanitizzazione.
- Aumentata efficienza.
- Ridotti costi di gestione.
- Piccole dimensioni.

Installed power / Potenza installata

Custom designed

Dimensions / Dimensioni

Custom designed