



THE FUTURE TODAY

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

---



---

EN - IT

**mod. RAFFAELLO**

SCREW BLANCHER  
CUOCITORE A COCLEA

# RAFFAELLO

SCREW BLANCHER  
CUOCITORE A COCLEA



BLANCHING/  
COOLING  
COTTURA/  
RAFFREDDAMENTO



available for:  
PEPPERS • VEGETABLES

disponibile per:  
PEPERONI • VERDURE

This model of screw blancher was designed in order to blanch products like potatoes, celeriac, etc. The blanching is rapid and uniform, due to the design of the screw that allows the optimization of retention time of the product inside the system. All the main processing parameters are independently operated.

The main advantages and features of the system are:

- Uniform blanching.
- Higher yield.
- Superior sanitation.
- Increased efficiency.
- Reduced operating costs.
- Short product changeover time.

Questo modello di cuocitore a coclea è stato concepito per la cottura di prodotti quali patate, sedano-rapa, ecc. La cottura è rapida ed uniforme dal momento che la coclea è costruita per trasportare omogeneamente il prodotto attraverso il cuocitore. Tutti i parametri principali di processo sono gestibili indipendentemente.

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono:

- Cottura uniforme.
- Maggiore rendimento.
- Sanitizzazione migliore.
- Aumentata efficienza.
- Ridotti costi di gestione.
- Rapidi cambi di prodotto.

Installed power / Potenza installata

Custom designed

Dimensions / Dimensioni

Custom designed