



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

---



---

EN - FR

**mod. ANACONDA**

CONTINUOUS FLOW PATENTED BLANCHING SYSTEM  
SYSTEME BREVETE DE CUISSON ET BLANCHIMENT EN CONTINU

# ANACONDA

CONTINUOUS FLOW PATENTED BLANCHING SYSTEM  
SYSTEME BREVETE DE CUISSON ET BLANCHIMENT EN CONTINU



BLANCHING/  
COOLING  
CUISSON/  
REFROIDISSEMENT



available for:  
MUSHROOMS • GREEN BEANS  
SPINACH • CARROTS  
BROCCOLI • PASTA

disponible pour:  
CHAMPIGNONS • HARICOTS VERT  
ÉPINARDS • CAROTTES  
BROCOLI • PÂTES

Turatti's experience in the design and construction of blanching equipment spans more than 50 years. With worldwide installations covering a wide range of products, our expertise in this field is second to none. The optimization of blanching techniques is extremely important in maintaining the quality of the final product, and also in controlling costs. Blanching, or heat penetration to the core of any product, is a function of temperature and time. A shorter blanching time will also ensure a good retention of color, solids, and nutrients. Shorter blanching/cook time than the current industry standards saves energy costs. Our revolutionary design utilizes the proven technology of the closed pipe flume concept without the use of a centrifugal pump for product movement. In this closed flume, the product contact time is accurately controlled, guaranteeing full submersion of the product and a very accurate blanching time. As a result, the blanching is rapid and uniform, delivering a homogeneously prepared product inside the system. The compact design makes it easy to retrofit into existing operations where space may be limited, and the unit improves the blanching operation while minimizing water requirements. 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:

- Each system is custom designed.
- Excellent blanching quality.
- Easy regulation of the blanching parameters managed by a PLC with touchscreen display.
- Access to all areas of piping and valves.
- Easy to clean and maintain thanks to a small number of mechanical parts.
- Cheaper and faster C.I.P. system, compared with the other models of blanchers.
- Possibility to blanch both floating than not floating products.
- Higher yield and increased efficiency.
- Reduced operating costs.
- Short product changeover time.
- Combined blanching and cooling in one unit.
- Automatic temperature control.

Une expérience de 50 ans, a donné à l'entreprise Turatti une solide connaissance dans les techniques de blanchiment, et cela au niveau mondial, et pour une variété étendue de produits. Une bonne technique de blanchiment est fondamental pour obtenir un produit fini de haute qualité. La cuisson homogène du produit est fonction de la température et du temps. Un temps de cuisson plus bref permettra d'obtenir un produit avec un meilleur aspect, en conservant la couleur et avec les substances nutritives contenues qui restent inaltérées. Les temps de blanchiment/cuisson plus brefs par rapport aux standards industriels permettent des importants économies d'énergie. Ce système révolutionnaire utilise la technique du transport en tube, sans toutefois utiliser une pompe centrifuge pour transporter le produit. Dans la tuyauterie le temps de contact est soigneusement contrôlé en assurant l'immersion totale du produit et un temps précis de cuisson ou blanchiment. Par conséquent, la cuisson est rapide et uniforme du moment que le tuyau est construit pour transporter le produit dans le cuiseur d'une façon homogène. Grâce à sa configuration compacte, le système peut être installé dans de lignes existantes et caractérisées par une encombrement très limité, en améliorant dans le même temps la cuisson ou le blanchiment et en réduisant le besoin en eau. Le système est disponible en différent versions (simple ou combiné) en fonction du produit à traiter et des besoins du client.

Les principaux avantages et caractéristiques du système sont:

- Le système est réalisé sur mesure.
- Excellente qualité de cuisson ou blanchiment.
- Simple régulation de principaux paramètres de cuisson qui sont gérés par un automate, avec un système paramétrable par un écran tactile.
- Accès facile aux tuyauteries et aux vannes. pour le nettoyage.
- Facilité de nettoyage et entretien grâce au réduit numéro de éléments mécaniques.
- Système C.I.P. plus économique et vit par rapport aux autres modèles de blancheurs.
- Possibilité de cuire et blanchir aussi bien des produits flottants que non-flottants.
- Rendement plus élevé et haute efficience.
- Réduction des coûts d'utilisation.
- Possibilité de changer rapidement le produit à traiter.
- Blanchiment et le refroidissement dans la même unité.
- Contrôle automatique de la température.

Installed power / Puissance installée

Custom designed

Dimensions / Dimensions

Custom designed