



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



EN - FR

mod. GIOTTO

SCREW-TYPE COUNTER-FLOW COOLER
REFROIDISSEUR À VIS ET EN CONTRE-COURRANT

GIOTTO

SCREW-TYPE COUNTER-FLOW COOLER
REFROIDISSEUR À VIS ET EN CONTRE-COURRANT



BLANCHING/
COOLING
CUISSON/
REFROIDISSEMENT



available for:
MUSHROOMS • ONIONS • BROCCOLI
POTATOES • CARROTS

disponible pour:
CHAMPIGNONS • OIGNONS
BROCOLI • POMMES DE TERRE
CAROTTES

This Turatti counter-flow cooler is designed in order to obtain an efficient cooling of products without causing thermal shock, notably reducing the water consumption. This configuration forces the cooling water to encounter the product in a counter-flow for optimal exchange. All the main processing parameters can be managed independently.

The main advantages and features of the system are:

- Available for a wide range of products and applications.
- Uniform cooling.
- Higher yield and increased efficiency.
- Reduced operating costs.
- Short product changeover time.
- Sanitary design for a quick and complete cleaning operation.

Le refroidisseur à vis et en contre-courant Turatti a été conçu pour obtenir un refroidissement efficace des produits sans provoquer de chocs thermiques, tout en réduisant considérablement la consommation d'eau. Cette configuration contraint l'eau de refroidissement à se diriger en contre-courant vers le produit afin d'obtenir un échange optimal. Tous les paramètres principaux sont gérés indépendamment.

Les principaux avantages et caractéristiques du système sont:

- Possibilité de traiter une gamme étendue de produits.
- Refroidissement uniforme.
- Haut rendement et efficacité augmentée.
- Réduction des frais de gestion.
- Changements rapides des produits.
- Construction simple qui permet une nettoyage rapide et complète.

Installed power / Puissance installée

Custom designed

Dimensions / Dimensions

Custom designed