



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



EN - FR

mod. LEONARDO

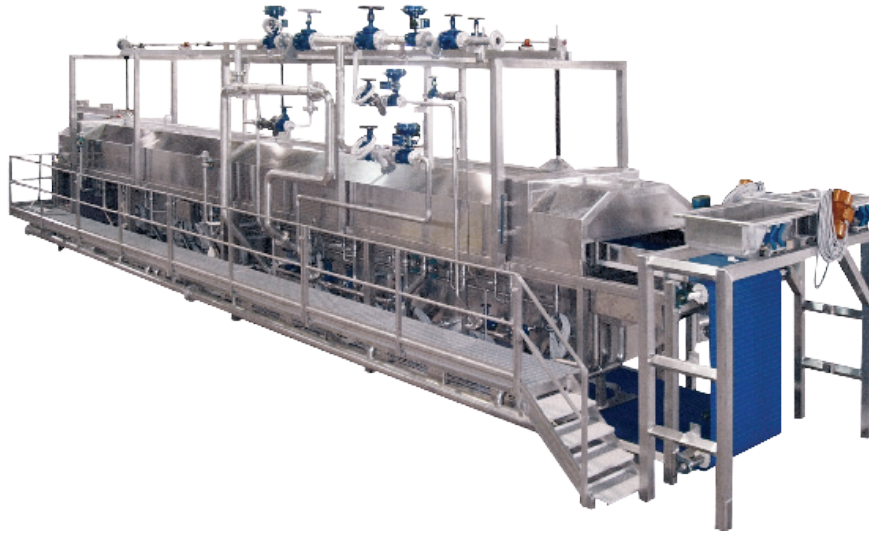
MULTISTAGE BLANCHER / COOLER
BLANCHEUR / REFROIDISSEUR A PLUSIEURS ETAGES

LEONARDO

MULTISTAGE BLANCHER / COOLER
BLANCHEUR / REFROIDISSEUR A PLUSIEURS ETAGES



BLANCHING/
COOLING
CUISSON/
REFROIDISSEMENT



available for:
PEPPERS • VEGETABLES

disponible pour:
POIVRONS • LEGUMES

Turatti has over 50 years of experience designing and producing blanching equipment. The optimum blanching technique is extremely important for maintaining the quality of the final product. Turatti offers the knowledge and experience to build the most suitable blancher for your product. Blanching or heat penetration to the center core of any product depends on the temperature and time. The shorter exposure to the heating medium allows a better retention of color, solids, and nutrients. Shorter blanching/cook time than the current industry standards saves energy costs. Typically, products are carried inside the unit in a thin layer on the conveyor belt of the blancher. The blanching takes place with the help of saturated steam, which is injected from the upper and lower side of the blancher. 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:

- Improved product quality.
- Higher yields.
- Superior sanitation.
- Increased efficiency.
- Reduced operating costs.
- Combined blanching and cooling in one unit.
- Program control for quick changeover between processes.

Une expérience de 50 ans, a donné à l'entreprise Turatti, de solides connaissances dans les techniques de blanchiment, et cela au niveau mondial, et pour une variété étendue de produits.

Au sein du processus de production globale, une bonne technique de blanchiment est capitale pour la qualité du produit fini. Turatti dispose de l'expérience et des connaissances nécessaires pour fabriquer le cuiseur convenant le mieux à votre produit. Le blanchiment, ou la pénétration de la chaleur au cœur du produit, est fonction du temps et de la température. Plus la durée d'exposition à une chaleur moyenne est courte, meilleure est la conservation de la couleur et des substances nutritives. La très brève exposition à la chaleur dans le système Turatti apporte une amélioration notable de la couleur, du goût et de la conservation des substances nutritives, si on compare ce système à d'autres méthodes de cuisson. L'amélioration de la qualité des produits va se traduire indubitablement par une augmentation de la demande des clients. Le système est disponible en différentes versions (simple ou combiné) en fonction du produit à traiter et des objectifs du client.

Les principaux avantages et caractéristiques sont:

- Amélioration de la qualité des produits.
- Rendement plus élevé.
- Facilité d'accès aux parties et composants pour le nettoyage et l'entretien.
- Fonctionnement de haut niveau.
- Réduction des coûts d'opération.
- Blanchiment et le refroidissement dans la même unité.
- Blanchiment et refroidissement uniformes.
- Rapides changements par le biais de programmes.
- Disponible en différentes dimensions.
- Système automatique de contrôle température.

Installed power / Puissance installée

Custom designed

Dimensions / Dimensions

Custom designed