



THE FUTURE TODAY

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



EN - FR

mod. MICHELANGELO

FULL IMMERSION DRUM BLANCHER
CUISEUR A TAMBOUR A IMMERSION TOTALE

MICHELANGELO



FULL IMMERSION DRUM BLANCHER
CUISEUR A TAMBOUR A IMMERSION TOTALE

BLANCHING/
COOLING
CUISSON/
REFROIDISSEMENT



available for:
PEPPERS • VEGETABLES

disponible pour:
POIVRONS • LEGUMES

The Turatti full immersion drum blancher allows more homogeneous blanching, since all the products are totally submerged. Blanching conditions are adjusted by means of two independent direct steam injection systems, while precise retention time is automatically controlled.

The main advantages and features of the system are:

- Improved product quality with higher yield.
- Improved sanitation.
- Increased energy efficiency and reduced total operating costs.
- Designed for very even and consistent blanching and cooling.
- Program control for quick changeover between processes.
- Various blancher lengths and widths available.

Le cuiseur continu à tambour à immersion totale permet d'obtenir une cuisson plus homogène car tous les produits sont totalement immergés. Les conditions de cuisson sont réglées par 2 circuits indépendants d'injection directe de la vapeur, tandis que le temps de permanence du produit dans le cuiseur est contrôlé automatiquement.

Les principaux avantages et caractéristiques du système sont:

- Meilleure qualité des produits et Rendement plus élevé.
- Meilleure sanification.
- Efficience augmentée et réduction des coûts d'opération.
- Blanchiment et refroidissement uniformes.
- Système de contrôle pour un rapide changement des produits.
- Disponible en différents dimensions.

Installed power / Puissance installée

Custom designed

Dimensions / Dimensions

Custom designed