



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



EN - FR

mod. PALLADIO
ROTARY DRUM BLANCHER
BLANCHEUR A TAMBOUR ROTATIF

PALLADIO

ROTARY DRUM BLANCHER
BLANCHEUR A TAMBOUR ROTATIF



BLANCHING/
COOLING
CUISSON/
REFROIDISSEMENT



available for:
PEPPERS • VEGETABLES

disponible pour:
POIVRONS • LEGUMES

The rotary drum blancher facilitates the cooking of floating and non-floating products at atmospheric pressure, with reduced water usage. The blanching temperature is controlled and fixed with direct control of steam injection into the water. The cooking or blanching duration is controlled by PLC.

The main advantages and features of the system are:

- Improved product quality.
- Higher yield.
- Superior and simpler sanitation.
- Increased energy efficiency.
- Reduced operating costs.
- Designed for very even blanching and cooling.
- Program control for quick changeover between processes.
- Various lengths and widths available.
- Automatic temperature control.

Le blancher à tambour à immersion partielle est utilisé pour la cuisson à pression atmosphérique des produits flottants et non, dans une quantité d'eau limitée. La température de cuisson est contrôlée par l'injection de vapeur directe dans l'eau. Le temps de cuisson est réglé électriquement avec automate.

Les principaux avantages et caractéristiques du system sont:

- Amélioration de la qualité des produits.
- Rendement plus élevé.
- Sanification plus simple.
- Efficience élevée.
- Réduction des coûts d'opération.
- Disponible en configuration de blancheur ou refroidisseur.
- Logiciel de control pour changer rapidement les produits à traiter.
- Disponible en différents dimensions.
- Système automatique de control température.

Installed power / Puissance installée

Custom designed

Dimensions / Dimensions

Custom designed