



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



EN - FR

mod. PICASSO
BOLING PANS AND KETTLES
MARMITES ET BOUILLIRES

PICASSO

BOLING PANS AND KETTLES
MARMITES ET BOUILLOIRES



BLANCHING/
COOLING
CUISSON/
REFROIDISSEMENT



available for:
PEPPERS • VEGETABLES

disponible pour:
POIVRONS • LEGUMES

Turatti's range of automatically universal boiling pans and kettles are designed to fit effortlessly with all operating environments. Since the units are designed with practicality and efficiency in mind, they are built to last and maintain their outstanding levels of performance even in the harshest of conditions.

The main advantages and features of the system are:

- Uniform blanching.
- Higher yield.
- Superior sanitation.
- Increased efficiency.
- Reduced operating costs.
- Compact sizes.

La gamme des marmites et des bouilloires automatiques et universelles Turatti est projetée pour correspondre à tous les milieux d'opération. Les unités sont construites pour durer et préserver leur exceptionnel niveau de performances même dans les conditions les plus difficiles.

Les principaux avantages et caractéristiques du système sont:

- Blanchiment uniforme.
- Meilleur rendement.
- Conception sanitaire supérieure.
- Haute efficacité.
- Réduction des coûts.
- Taille réduite.

Installed power / Puissance installée

Custom designed

Dimensions / Dimensions

Custom designed