



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



EN - FR

mod. RAFFAELLO
SCREW BLANCHER
CUISEUR À VIS

RAFFAELLO

SCREW BLANCHER
CUISEUR À VIS



BLANCHING/
COOLING
CUISSON/
REFROIDISSEMENT



available for:
PEPPERS • VEGETABLES

This model of screw blancher was designed in order to blanch products like potatoes, celeriac, etc. The blanching is rapid and uniform, due to the design of the screw that allows the optimization of retention time of the product inside the system. All the main processing parameters are independently operated.

The main advantages and features of the system are:

- Uniform blanching.
- Higher yield.
- Superior sanitation.
- Increased efficiency.
- Reduced operating costs.
- Short product changeover time.

disponible pour:
POIVRONS • LEGUMES

Ce modèle de cuiseur à vis a été projeté dans le but de blanchir les produits lourds comme le céleri-rave, pommes de terre, etc. La cuisson est rapide et uniforme puisque la vis est construite de telle manière que le produit soit constamment transporté à travers le cuiseur. Tous les paramètres principaux du processus sont gérés indépendamment.

Les principaux avantages et caractéristiques du système sont:

- Cuisson uniforme.
- Rendement élevé.
- Nettoyage très facile.
- Augmentation du rendement.
- Réduction des coûts.
- Temps de changement produit très rapide.

Installed power / Puissance installée

Custom designed

Dimensions / Dimensions

Custom designed