



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

---



---

EN - FR

**mod. TIZIANO**  
INFUSION/BLANCHING SYSTEM  
SYSTEME D'IMPREGNATION / CUISSON

# TIZIANO

INFUSION/BLANCHING SYSTEM  
SYSTEME D'IMPREGNATION / CUISSON



INFUSION  
IMPREGNATION



available for:  
MUSHROOMS

disponible pour:  
CHAMPIGNONS

Infusion/blanching system suitable to remove the air from the internal part of mushrooms and to replace it with water or other products, allowing more homogeneous infusion and blanching with a better yield.

The main advantages and features of the system are:

- Continuous operations.
- Higher yield compared to the traditional systems.
- High-quality finished product.
- Minimal space required.
- Only one operator required to run the system being the unit completely automated.
- Reduced processing time.

Système d'imprégnation et cuisson intégré qui sert à éliminer l'air à l'intérieur des champignons et à le substituer par l'eau (ou autres produits) en permettant une imprégnation et une cuisson plus homogène avec un meilleur rendement.

Les principaux avantages et caractéristiques du système sont:

- Système en continu.
- Rendements plus élevées par rapport aux autres systèmes traditionnels.
- Produit fini de très haute qualité.
- Espace d'encombrement minimal.
- Un seul opérateur à la gestion car le système est complètement automatique.
- Temps de travail réduit.

Installed power / Puissance installée	9 kW
Dimensions / Dimensions	82 <sup>43</sup> / <sub>64</sub> x 102 <sup>23</sup> / <sub>64</sub> x H.157 <sup>31</sup> / <sub>64</sub> in 2100 x 2600 x H.4000 mm