



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

---



---

EN - ES

**mod. ANACONDA**

CONTINUOUS FLOW PATENTED BLANCHING SYSTEM  
SISTEMA PATENTADO DE COCCIÓN Y BLANQUEADOR EN CONTINUO

# ANACONDA

CONTINUOUS FLOW PATENTED BLANCHING SYSTEM  
SISTEMA PATENTADO DE COCCIÓN Y BLANQUEADOR EN CONTINUO



BLANCHING/  
COOLING  
COCCIÓN/  
ENFRIADO



available for:  
MUSHROOMS • GREEN BEANS  
SPINACH • CARROTS  
BROCCOLI • PASTA

disponible para:  
CHAMPIÑONES • JUDÍAS VERDES  
ESPINACAS • ZANAHORIAS  
BRÓCOLI • PASTA

Turatti's experience in the design and construction of blanching equipment spans more than 50 years. With worldwide installations covering a wide range of products, our expertise in this field is second to none. The optimization of blanching techniques is extremely important in maintaining the quality of the final product, and also in controlling costs. Blanching, or heat penetration to the core of any product, is a function of temperature and time. A shorter blanching time will also ensure a good retention of color, solids, and nutrients. Shorter blanching/cook time than the current industry standards saves energy costs. Our revolutionary design utilizes the proven technology of the closed pipe flume concept without the use of a centrifugal pump for product movement. In this closed flume, the product contact time is accurately controlled, guaranteeing full submersion of the product and a very accurate blanching time. As a result, the blanching is rapid and uniform, delivering a homogeneously prepared product inside the system. The compact design makes it easy to retrofit into existing operations where space may be limited, and the unit improves the blanching operation while minimizing water requirements. The machine is available in different versions (single or combined) depending on the product to be handled and customer requirements.

The main advantages and features of the system are:

- Each system is custom designed.
- Excellent blanching quality.
- Easy regulation of the blanching parameters managed by a PLC with touchscreen display.
- Access to all areas of piping and valves.
- Easy to clean and maintain thanks to a small number of mechanical parts.
- Cheaper and faster C.I.P. system, compared with the other models of blanchers.
- Possibility to blanch both floating than not floating products.
- Higher yield and increased efficiency.
- Reduced operating costs.
- Short product changeover time.
- Combined blanching and cooling in one unit.
- Automatic temperature control.

Una experiencia de 50 años ha proporcionado a la empresa Turatti un sólido conocimiento de las técnicas de cocción; a nivel global y para una misma gama de productos. En el interno de una línea de proceso, resulta fundamental una técnica de cocción óptima para garantizar la calidad del producto acabado. La cocción homogénea de cada producto es una función de la temperatura y del tiempo. Una menor duración de la fase de cocción permite obtener un producto con un mejor aspecto y mantenimiento del color, manteniendo los valores nutricionales inalterados. Los tiempos de blanqueado/cocción más cortos con respeto a los estándares de la industria permiten notables ahorros de energía. Este sistema revolucionario utiliza la consolidada tecnología del transporte en sistema tubular, sin emplear una bomba centrífuga para su movimentación. En el interior de los tubos, el tiempo de transporte está controlado con precisión, en particular por lo que respecta a la inmersión completa y al tiempo de trabajo. Consecuentemente, la cocción es rápida y uniforme desde el momento que las tuberías están construidas para transportar homogéneamente el producto a través del cocedor. Su compacta configuración lo hace adaptable y ágil para una integración en instalaciones ya existentes y con espacios limitados, mejorando al mismo tiempo las operaciones de cocción o de blanqueamiento y reduciendo de manera considerable el consumo de agua. La máquina está disponible en diferentes versiones (individual o combinada) en función del producto a tratar y de la necesidad del cliente.

Las principales ventajas y características del sistema son:

- Cada sistema está construido a medida.
- Excelente calidad de cocción o de blanqueado.
- Fácil regulación de los parámetros de cocción o de blanqueamiento gestionados por PLC mediante un panel de mandos.
- Ágil acceso a las tuberías mediante registros sanitarios y válvulas.
- Facilidad de limpieza y mantenimiento gracias al reducido número de elementos mecánicos.
- Sistema C.I.P. más económico y rápido respecto a otros tipos de circuitos.
- Posibilidad de cocer o blanquear productos flotantes o no.
- Mayor rendimiento y aumento de eficacia.
- Reducción de costos de gestión.
- Sistema de control para alternar rápidamente diferentes productos.
- Mejor calidad del producto.
- Cocción y enfriamiento combinados en un único modelo.
- Control automático de la temperatura.

Installed power / Potencia instalada

Custom designed

Dimensions / Dimensiones

Custom designed