



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



EN - ES

mod. LEONARDO

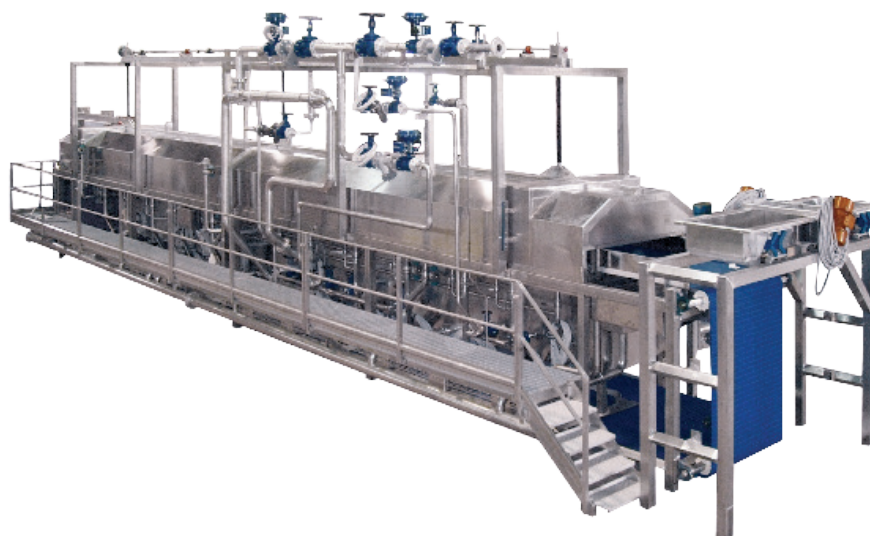
MULTISTAGE BLANCHER / COOLER
COCEDOR / REFRIGERADOR MULTIETAPA

LEONARDO

MULTISTAGE BLANCHER / COOLER
COCEDOR / REFRIGERADOR MULTITAPA



BLANCHING/
COOLING
COCCIÓN/
ENFRIADO



available for:
PEPPERS • VEGETABLES

disponible para:
PIMIENTOS • VERDURAS

Turatti has over 50 years of experience designing and producing blanching equipment. The optimum blanching technique is extremely important for maintaining the quality of the final product. Turatti offers the knowledge and experience to build the most suitable blancher for your product. Blanching or heat penetration to the center core of any product depends on the temperature and time. The shorter exposure to the heating medium allows a better retention of color, solids, and nutrients. Shorter blanching/cook time than the current industry standards saves energy costs. Typically, products are carried inside the unit in a thin layer on the conveyor belt of the blancher. The blanching takes place with the help of saturated steam, which is injected from the upper and lower side of the blancher. 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:

- Improved product quality.
- Higher yields.
- Superior sanitation.
- Increased efficiency.
- Reduced operating costs.
- Combined blanching and cooling in one unit.
- Program control for quick changeover between processes.

Una experiencia de 50 años ha dado a la empresa Turatti un sólido conocimiento de las técnicas de cocción. En el interior de una línea de proceso, es fundamental una técnica de cocción óptima para la calidad del producto acabado. Turatti posee los conocimientos y la experiencia exigidos para la construcción del cocedor más adaptado a su producto. La cocción homogénea de cada producto depende de la temperatura y del tiempo. La menor duración de la fase de cocción permite obtener en efecto un producto con un mejor aspecto y que conserva el color, con un mantenimiento de los valores nutricionales inalterados. Los tiempos de blancher/cocción más cortos respecto a los estándares de la industria permiten un considerable ahorro de energía. Los productos se transportan hasta el interior del cocedor en una capa fina. La cocción se efectúa gracias al vapor saturado que se introduce desde la parte superior e inferior del cocedor. La máquina se encuentra disponible en diversas versiones (individual y combinada) en función del producto que se tiene que tratar y de las necesidades del cliente.

Las principales ventajas y características del sistema son:

- Mejor calidad del producto.
- Mayor rendimiento.
- Esterilización facilitada.
- Aumento de la funcionalidad.
- Costes de gestión reducidos.
- Cocción y refrigeración combinados en un único modelo.
- Sistema de control que permite una alternancia rápida de productos distintos

Installed power / Potencia instalada

Custom designed

Dimensions / Dimensiones

Custom designed