



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



EN - ES

mod. MICHELANGELO
FULL IMMERSION DRUM BLANCHER
COCEDERO DE TAMPOR POR INMERSION TOTAL

MICHELANGELO



FULL IMMERSION DRUM BLANCHER
COCEDERO DE TAMPOR POR INMERSION TOTAL

BLANCHING/
COOLING
COCCIÓN/
ENFRIADO



available for:
PEPPERS • VEGETABLES

disponible para:
PIMIENTOS • VERDURAS

The Turatti full immersion drum blancher allows more homogeneous blanching, since all the products are totally submerged. Blanching conditions are adjusted by means of two independent direct steam injection systems, while precise retention time is automatically controlled.

The main advantages and features of the system are:

- Improved product quality with higher yield.
- Improved sanitation.
- Increased energy efficiency and reduced total operating costs.
- Designed for very even and consistent blanching and cooling.
- Program control for quick changeover between processes.
- Various blancher lengths and widths available.

El cocedero de tambor por inmersión total permite una cocción más homogénea, sumergiendo totalmente todos los productos. La regulación de la cocción se efectúa mediante dos circuitos independientes de inyección directa del vapor, mientras que el tiempo de permanencia del producto está controlado automáticamente.

Las principales ventajas y características del sistema son:

- Mejor calidad del producto con un mayor rendimiento.
- Mejor higiene.
- Aumenta la eficiencia y reduce los costos de operarios.
- Diseñado para cocción y enfriamiento homogéneos.
- Sistema de control para alternar de forma rápida los diferentes productos.
- Cocedores disponibles en varias dimensiones.

Installed power / Potencia instalada

Custom designed

Dimensions / Dimensiones

Custom designed