



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



EN - ES

mod. PALLADIO
ROTARY DRUM BLANCHER
COCEDOR A TAMBOR ROTATORIO

PALLADIO

ROTARY DRUM BLANCHER
COCEDOR A TAMBOR ROTATORIO



BLANCHING/
COOLING
COCCIÓN/
ENFRIADO



available for:
PEPPERS • VEGETABLES

disponible para:
PIMIENTOS • VERDURAS

The rotary drum blancher facilitates the cooking of floating and non-floating products at atmospheric pressure, with reduced water usage. The blanching temperature is controlled and fixed with direct control of steam injection into the water. The cooking or blanching duration is controlled by PLC.

The main advantages and features of the system are:

- Improved product quality.
- Higher yield.
- Superior and simpler sanitation.
- Increased energy efficiency.
- Reduced operating costs.
- Designed for very even blanching and cooling.
- Program control for quick changeover between processes.
- Various lengths and widths available.
- Automatic temperature control.

El blanqueador a tambor de inmersión parcial es idóneo para la cocción a presión atmosférica de productos flotantes y no flotantes, en una cantidad de agua limitada. La temperatura de cocción es controlada por la introducción de vapor directo en el agua. El tiempo de cocción es regulable electrónicamente con PLC.

Las principales ventajas y características del sistema son:

- Mejor calidad del producto.
- Mayor rendimiento.
- Esterilización facilitada.
- Alta eficiencia.
- Costes de gestión reducidos.
- Disponible en la configuración de cocedor o refrigerador.
- Sistema para alternar rápidamente diferentes productos.
- Disponibles en diversas medidas.
- Control automático de la temperatura.

Installed power / Potencia instalada

Custom designed

Dimensions / Dimensiones

Custom designed