



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



EN - ES

mod. PICASSO
BOLING PANS AND KETTLES
SISTEMA DE COCCIÓN CON MARMITA

PICASSO

BOLING PANS AND KETTLES
SISTEMA DE COCCIÓN CON MARMITA



BLANCHING/
COOLING
COCCIÓN/
ENFRIADO



available for:
PEPPERS • VEGETABLES

disponible para:
PIMIENTOS • VERDURAS

Turatti's range of automatically universal boiling pans and kettles are designed to fit effortlessly with all operating environments. Since the units are designed with practicality and efficiency in mind, they are built to last and maintain their outstanding levels of performance even in the harshest of conditions.

The main advantages and features of the system are:

- Uniform blanching.
- Higher yield.
- Superior sanitation.
- Increased efficiency.
- Reduced operating costs.
- Compact sizes.

La gama de marmitas automáticas se ha estudiado para poderlas integrar fácilmente en cualquier contexto operativo. Estos sistemas se han concebido para un uso funcional y eficaz, para durar en el tiempo y para mantener siempre inalterados los estándares de rendimiento alcanzados a un nivel elevado, incluso en condiciones de uso complicadas.

Las principales ventajas y características del sistema son:

- Cocción uniforme.
- Mayor rendimiento.
- Mejor sanificación.
- Aumento de la eficiencia.
- Costes de gestión reducidos.
- Pequeño tamaño.

Installed power / Potencia instalada

Custom designed

Dimensions / Dimensiones

Custom designed