



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

---



---

EN - ES

**mod. RAFFAELLO**  
SCREW BLANCHER  
COCEDOR A TORNILLO SIN FÍN

# RAFFAELLO

SCREW BLANCHER  
COCEDOR A TORNILLO SINFIN



BLANCHING/  
COOLING  
COCCIÓN/  
ENFRIADO



available for:  
PEPPERS • VEGETABLES

disponible para:  
PIMIENTOS • VERDURAS

This model of screw blancher was designed in order to blanch products like potatoes, celeriac, etc. The blanching is rapid and uniform, due to the design of the screw that allows the optimization of retention time of the product inside the system. All the main processing parameters are independently operated.

The main advantages and features of the system are:

- Uniform blanching.
- Higher yield.
- Superior sanitation.
- Increased efficiency.
- Reduced operating costs.
- Short product changeover time.

Este modelo de cocedor a tornillo se ha concebido para la cocción de productos como patatas, apio-nabo, etc. La cocción es rápida y uniforme desde el momento que el tornillo sinfín se ha construido para transportar el producto de forma homogénea a través del cocedor. Todos los parámetros principales del proceso se pueden gestionar de forma independiente.

Las principales ventajas y características del sistema son:

- Cocción uniforme.
- Mayor rendimiento.
- Mejor sanificación.
- Aumentada eficiencia.
- Costes de gestión reducidos.
- Rápido tiempo de cambio producto.

Installed power / Potencia instalada

Custom designed

Dimensions / Dimensiones

Custom designed