



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

---



---

EN - ES

**mod. TIZIANO**  
INFUSION/BLANCHING SYSTEM  
GRUPO DE IMPREGNACIÓN / COCCIÓN

# TIZIANO

INFUSION/BLANCHING SYSTEM  
GRUPO DE IMPREGNACIÓN / COCCIÓN



INFUSION  
IMPREGNACIÓN



available for:  
MUSHROOMS

Infusion/blanching system suitable to remove the air from the internal part of mushrooms and to replace it with water or other products, allowing more homogeneous infusion and blanching with a better yield.

The main advantages and features of the system are:

- Continuous operations.
- Higher yield compared to the traditional systems.
- High-quality finished product.
- Minimal space required.
- Only one operator required to run the system being the unit completely automated.
- Reduced processing time.

disponible para:  
CHAMPIÑONES

Sistema de impregnación y cocción utilizado para eliminar el aire del interior de las setas y sustituirla con agua o otro producto, permitiendo de obtener una impregnación y cocción más homogéneas y una textura de mejor rendimiento.

Las principales ventajas y características del sistema son:

- Sistema producción en continuo.
- Rendimiento mas elevado respecto al sistema tradicional.
- Producto final de altísima calidad.
- Minimo espacio de ubicación.
- Sistema completamente automático: necesita un encargado solo.
- Tiempo de elaboración reducido.

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| Installed power / Potencia instalada | 9 kW   |
| Dimensions / Dimensiones             | 82 <sup>43</sup> / <sub>64</sub> x 102 <sup>23</sup> / <sub>64</sub> x H.157 <sup>31</sup> / <sub>64</sub> in<br>2100 x 2600 x H.4000 mm |