



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



EN - DE

mod. ANACONDA

CONTINUOUS FLOW PATENTED BLANCHING SYSTEM
PATENTIERTES KONTINUIERLICHES RÖHREN-BLANCHIERSYSTEM

ANACONDA

CONTINUOUS FLOW PATENTED BLANCHING SYSTEM
PATENTIERTES KONTINUIERLICHES RÖHREN-BLANCHIERSYSTEM



BLANCHING/
COOLING
KOCHEN/
KÜHLEN



available for:
MUSHROOMS • GREEN BEANS
SPINACH • CARROTS
BROCCOLI • PASTA

verfügbar für:
PILZE • GRÜNE BOHNEN
SPINAT • KAROTTEN
BROKKOLI • PASTA

Turatti's experience in the design and construction of blanching equipment spans more than 50 years. With worldwide installations covering a wide range of products, our expertise in this field is second to none. The optimization of blanching techniques is extremely important in maintaining the quality of the final product, and also in controlling costs. Blanching, or heat penetration to the core of any product, is a function of temperature and time. A shorter blanching time will also ensure a good retention of color, solids, and nutrients. Shorter blanching/cook time than the current industry standards saves energy costs. Our revolutionary design utilizes the proven technology of the closed pipe flume concept without the use of a centrifugal pump for product movement. In this closed flume, the product contact time is accurately controlled, guaranteeing full submersion of the product and a very accurate blanching time. As a result, the blanching is rapid and uniform, delivering a homogeneously prepared product inside the system. The compact design makes it easy to retrofit into existing operations where space may be limited, and the unit improves the blanching operation while minimizing water requirements. The machine is available in different versions (single or combined) depending on the product to be handled and customer requirements.

The main advantages and features of the system are:

- Each system is custom designed.
- Excellent blanching quality.
- Easy regulation of the blanching parameters managed by a PLC with touchscreen display.
- Access to all areas of piping and valves.
- Easy to clean and maintain thanks to a small number of mechanical parts.
- Cheaper and faster C.I.P. system, compared with the other models of blanchers.
- Possibility to blanch both floating than not floating products.
- Higher yield and increased efficiency.
- Reduced operating costs.
- Short product changeover time.
- Combined blanching and cooling in one unit.
- Automatic temperature control.

Turatti hat mehr als 50 Jahre Erfahrung bei der Konstruktion und Fertigung von Blanchieranlagen, mit zahllosen Installationen weltweit mit einer Vielzahl an Produkten, und einen unübertroffenen Sachverstand auf dem Gebiet. Die Optimierung der Blanchiertechnik ist ein außerordentlich wichtiger Faktor zum Erzielen hoher Qualitäten beim Endprodukt, und bei der Steuerung der Produktionskosten. Blanchieren, oder besser: Wärmeeindringung zum Kern eines jeden Produktes, ist eine Funktion von Temperatur und Zeit. Eine kürzere Blanchierdauer sichert einen guten Erhalt von Farbe, Festigkeit und Nährstoffen. Kürzere Blanchier/ Kochzeiten als heute in der Industrie üblich ermöglichen Einsparungen an Energie. Unsere revolutionäre Konstruktion umfaßt erprobte Technologien eines geschlossenen Röhrenkreislaufes ohne Verwendung von Zentrifugalpumpen zur Fortbewegung des Produktes. In diesem geschlossenen Kreislauf ist die Produkt-Kontaktzeit genau gesteuert, ein vollständiges Eintauchen des Produktes ist gewährleistet bei genauer Blanchierdauer. Im Ergebnis ist die Kochung schnell und gleichmäßig und ergibt ein homogen behandeltes Produkt innerhalb des Systems. Die kompakte Konstruktion ermöglicht eine einfache Nachrüstung innerhalb bestehender Abläufe, besonders wo verfügbarer Platz beschränkt ist, wobei die Anlage den Blanchierbetrieb verbessert bei gleichzeitiger Reduzierung des Wasserverbrauches. Die Anlage ist verfügbar in verschiedenen Ausführungen (einzeln oder kombiniert) abhängig vom zu verarbeitenden Produkt und Anforderungen des Anwenders.

Die wesentlichen Vorteile und Merkmale des Systems sind:

- Jedes System wird kundenspezifisch konzipiert.
- Exzellente Blanchierqualität.
- Einfache Regelung der Blanchierparameter mit SPS und Touchscreen-Anzeige.
- Zugang zu allen Bereichen der Verrohrung und Ventilen.
- Leicht zu reinigen und instand zu halten aufgrund niedrigstmöglicher Anzahl mechanischer Komponenten.
- Kostengünstigeres und schnelleres C.I.P.-System im Vergleich zu anderen Blancheuren.
- Möglichkeit, sowohl aufschwimmende bzw. nichtschwimmende Produkte zu blanchieren.
- Höhere Ausbeute und Höherer Wirkungsgrad.
- Reduzierte Betriebskosten.
- Kurzer Produktwechsel.
- ombiniertes Blanchieren und Kühlung in einer Anlage.
- Automatische Temperaturregelung.

Installed power / Installierte Leistung

Custom designed

Dimensions / Abmessungen

Custom designed