



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

---



---

EN - DE

**mod. LEONARDO**

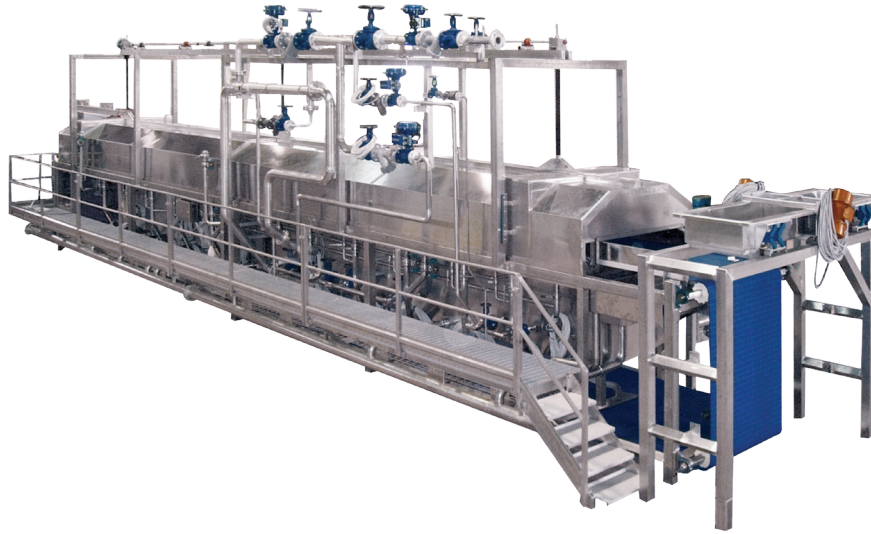
MULTISTAGE BLANCHER / COOLER  
MULTISTADIUM BLANCHEUR / KÜHLER

# LEONARDO

MULTISTAGE BLANCHER / COOLER  
MULTISTADIUM BLANCHEUR / KÜHLER



BLANCHING/  
COOLING  
KOCHEN/  
KÜHLEN



available for:  
PEPPERS • VEGETABLES

verfügbar für:  
PAPRIKA • GEMÜSE

Turatti has over 50 years of experience designing and producing blanching equipment. The optimum blanching technique is extremely important for maintaining the quality of the final product. Turatti offers the knowledge and experience to build the most suitable blancher for your product. Blanching or heat penetration to the center core of any product depends on the temperature and time. The shorter exposure to the heating medium allows a better retention of color, solids, and nutrients. Shorter blanching/cook time than the current industry standards saves energy costs. Typically, products are carried inside the unit in a thin layer on the conveyor belt of the blancher. The blanching takes place with the help of saturated steam, which is injected from the upper and lower side of the blancher. 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:

- Improved product quality.
- Higher yields.
- Superior sanitation.
- Increased efficiency.
- Reduced operating costs.
- Combined blanching and cooling in one unit.
- Program control for quick changeover between processes.

In 50 Jahren hat Turatti weltweit Erfahrungen im Bereich der Blanchiertechnik für die unterschiedlichsten Produkte gesammelt. Tatsächlich ist innerhalb des Gesamtproduktionsprozesses eine gute Blanchiertechnik für die Qualität des Endproduktes von großer Bedeutung. Turatti verfügt über die Kenntnisse und Erfahrungen, die notwendig sind um auch für Ihr Produkt den besten Blancher zu bauen. Das homogene Kochen jedes Produktes geschieht in Funktion der Temperatur und der Zeit. Die geringere Dauer der Kochphase erlaubt in der Tat, ein schöneres Produkt mit besserem Halten der Farbe zu erhalten, welches die Ernährungswerte unverändert beibehält. Die im Vergleich zum Industriestandard kürzeren Abkoch-/Kochzeiten erlauben eine deutliche Ersparnis der Energie. Die Produkte werden innerhalb des Kochers in einer dünnen Schicht transportiert. Das Kochen erfolgt dank des satten Dampfes, der von oben und von unten in den Kocher eingelassen wird. Die Maschine ist in verschiedenen Versionen vorrätig (einzeln oder kombiniert) und zwar in Funktion des zu behandelnden Produktes und der Erfordernisse des Kunden.

Die wesentlichen Vorteile und Merkmale des Systems sind:

- Bessere Qualität des Produktes.
- Höhere Leistung.
- Erleichterte Sterilisierung der Maschinen durch bakterizide Substanzen.
- Mehr Effizienz.
- Reduzierte Verwaltungskosten.
- Kochen und Kühlung, kombiniert in einem einzigen Modell.
- Kontrollsystem zum schnellen Wechseln unterschiedlicher

Installed power / Installierte Leistung

Custom designed

Dimensions / Abmessungen

Custom designed