



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



EN - DE

mod. MICHELANGELO
FULL IMMERSION DRUM BLANCHER
VOLLTAUCHEN TROMMELBLANCHEUR

MICHELANGELO



BLANCHING/
COOLING
KOCHEN/
KÜHLEN

FULL IMMERSION DRUM BLANCHER
VOLLTAUCHEN TROMMELBLANCHEUR



available for:
PEPPERS • VEGETABLES

verfügbar für:
PAPRIKA • GEMÜSE

The Turatti full immersion drum blancher allows more homogeneous blanching, since all the products are totally submerged. Blanching conditions are adjusted by means of two independent direct steam injection systems, while precise retention time is automatically controlled.

The main advantages and features of the system are:

- Improved product quality with higher yield.
- Improved sanitation.
- Increased energy efficiency and reduced total operating costs.
- Designed for very even and consistent blanching and cooling.
- Program control for quick changeover between processes.
- Various blancher lengths and widths available.

Dieser Blancheur erlaubt ein homogeneres Kochen, insofern alle Produkte völlig eingetaucht werden. Die Kocheinstellungen wird durch zwei unabhängige Kreisläufe geregelt, welche direkt den Dampf einspritzen. Die Kontakt- und Verweilzeit des Produkts ist automatisch kontrolliert.

Die wesentlichen Vorteile und Merkmale des Systems sind:

- Bessere Qualität des Produktes und höhere Leistung.
- Bessere Sterilisierung der Maschine.
- Mehr Effizienz und reduzierte Verwaltungskosten;
- Geplant zum Kochen und zur homogenen Kühlung.
- Kontrollsystem zum schnellen Wechseln unterschiedlicher Produkte.
- Kocher in unterschiedlichen Größen vorhanden.

Installed power / Installierte Leistung

Custom designed

Dimensions / Abmessungen

Custom designed