



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



EN - DE

mod. PALLADIO
ROTARY DRUM BLANCHER
KOCHER MIT TROMMEL ZUM TEILEINTAUCHEN

PALLADIO

ROTARY DRUM BLANCHER
KOCHER MIT TROMMEL ZUM TEILEINTAUCHEN



available for:
PEPPERS • VEGETABLES

verfügbar für:
PAPRIKA • GEMÜSE

The rotary drum blancher facilitates the cooking of floating and non-floating products at atmospheric pressure, with reduced water usage. The blanching temperature is controlled and fixed with direct control of steam injection into the water. The cooking or blanching duration is controlled by PLC.

The main advantages and features of the system are:

- Improved product quality.
- Higher yield.
- Superior and simpler sanitation.
- Increased energy efficiency.
- Reduced operating costs.
- Designed for very even blanching and cooling.
- Program control for quick changeover between processes.
- Various lengths and widths available.
- Automatic temperature control.

Der Trommelblancher ist geeignet zum Kochen von schwimmenden und nicht-schwimmenden Produkten in atmosphärischer Umgebung mit einer begrenzten Wassermenge. Die Kochtemperatur wird durch die Injektion von Dampf direkt in das Wasser geregelt. Die Kochzeit ist durch die PLC einstellbar.

Die wesentlichen Vorteile und Merkmale des Systems sind:

- Bessere Qualität des Produktes.
- Höhere Leistung.
- Leichtere Sterilisierung der Maschinen.
- Höherer Wirkungsgrad.
- Reduzierte Betriebskosten.
- Blancher- oder Kühler- Konfiguration verfügbar.
- Kurzer Produktwechsel.
- In unterschiedlichen Größen verfügbar.
- Automatische Kontrolle der Temperatur.

Installed power / Installierte Leistung

Custom designed

Dimensions / Abmessungen

Custom designed