



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



EN - DE

mod. PICASSO
BOLING PANS AND KETTLES
KOCHKESSELSYSTEM

PICASSO

BOLING PANS AND KETTLES
KOCHKESSLSYSTEM



BLANCHING/
COOLING
KOCHEN/
KÜHLEN



available for:
PEPPERS • VEGETABLES

verfügbar für:
PAPRIKA • GEMÜSE

Turatti's range of automatically universal boiling pans and kettles are designed to fit effortlessly with all operating environments. Since the units are designed with practicality and efficiency in mind, they are built to last and maintain their outstanding levels of performance even in the harshest of conditions.

The main advantages and features of the system are:

- Uniform blanching.
- Higher yield.
- Superior sanitation.
- Increased efficiency.
- Reduced operating costs.
- Compact sizes.

Die Palette der automatischen Kessel ist geplant worden, um sich leicht in jegliches operatives Umfeld zu integrieren. Diese Systeme sind für einen funktionellen und effektiven Gebrauch konzipiert worden, um lang anzudauern und den hohen Standard, den die Leistungen erhalten haben, immer unverändert beizubehalten, auch falls er unter Stressbedingungen benutzt werden sollte.

Die wesentlichen Vorteile und Merkmale des Systems sind:

- Gleichmäßiges Kochen.
- Höhere Leistung.
- Bessere Reinigbarkeit der Maschine.
- Mehr Effizienz.
- Reduzierte Betriebskosten.
- Kleine Dimensionen.

Installed power / Installierte Leistung

Custom designed

Dimensions / Abmessungen

Custom designed