



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

---



---

EN - DE

**mod. RAFFAELLO**  
SCREW BLANCHER  
SCHNECKENBLANCHEUR

# RAFFAELLO

SCREW BLANCHER  
SCHNECKENBLANCHEUR



BLANCHING/  
COOLING  
KOCHEN/  
KÜHLEN



available for:  
PEPPERS • VEGETABLES

verfügbar für:  
PAPRIKA • GEMÜSE

This model of screw blancher was designed in order to blanch products like potatoes, celeriac, etc. The blanching is rapid and uniform, due to the design of the screw that allows the optimization of retention time of the product inside the system. All the main processing parameters are independently operated.

The main advantages and features of the system are:

- Uniform blanching.
- Higher yield.
- Superior sanitation.
- Increased efficiency.
- Reduced operating costs.
- Short product changeover time.

Dieser Blancheur erlaubt das Kochen von Produkten wie Kartoffeln, Knollensellerie, etc... Das Kochen ist schnell und gleichmäßig, insofern der Schnecken zum homogenen Transport der Produkte durch den Blancheur gedacht ist. Die Kontakt- und Verweilzeit des Produkts wird automatisch kontrolliert.

Die wesentlichen Vorteile und Merkmale des Systems sind:

- Gleichmäßiges Kochen.
- Bessere Leistung.
- Bessere Reinigbarkeit der Maschine.
- Mehr Effizienz.
- Reduzierte Betriebskosten.
- Kurze Produktwechselzeiten

Installed power / Installierte Leistung

Custom designed

Dimensions / Abmessungen

Custom designed