



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

---



---

EN - DE

**mod. TIZIANO**  
INFUSION/BLANCHING SYSTEM  
IMPRÄGNIERUNGS- UND GARENSYSTEM

# TIZIANO

INFUSION/BLANCHING SYSTEM  
IMPRÄGNIERUNGS- UND GARENSYSTEM



INFUSION  
IMPRÄGNIERUNG



available for:  
MUSHROOMS

verfügbar für:  
PILZE

Infusion/blanching system suitable to remove the air from the internal part of mushrooms and to replace it with water or other products, allowing more homogeneous infusion and blanching with a better yield.

The main advantages and features of the system are:

- Continuous operations.
- Higher yield compared to the traditional systems.
- High-quality finished product.
- Minimal space required.
- Only one operator required to run the system being the unit completely automated.
- Reduced processing time.

Imprägnierungs- und Garenssystem dient zur Beseitigung der Luft in Pilzen, die durch Wasser oder andere Produkte ersetzt wird, um eine gleichmäßigere Imprägnierung und ein effizienteres Garen zu gestatten mit hohe Leistung.

Die wesentlichen Vorteile und Merkmale des Systems sind:

- Unaufhörliches Produktionssystem.
- Höherer Leistung im Vergleich zu den herkömmlichen Systemen.
- Erster Qualität Endprodukt.
- Geringer Raumbedarf.
- Automatisches System, dass nur eine Bedienungsperson erfordert.
- Geringere Verarbeitungszeit.

Installed power / Installierte Leistung	9 kW
Dimensions / Abmessungen	82 <sup>43</sup> / <sub>64</sub> x 102 <sup>23</sup> / <sub>64</sub> x H.157 <sup>31</sup> / <sub>64</sub> in 2100 x 2600 x H.4000 mm