



**MUSHROOMS**



**TUBERS**



**GREEN BEANS**



**BROCCOLI**



**CAULIFLOWERS**



**PEAS**



**VEGETABLES**



## SCREW BLANCHER Mod. RAFFAELLO

This model of screw blancher was designed in order to operate blanching on products such like potatoes, celeriac, etc. The blanching is rapid and uniform, due to the design of the screw that allow to the optimize 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.

## CUOCITORE A COCLEA Mod. RAFFAELLO

Questo modello di cuocitore a coclea è stato concepito per la cottura di prodotti quali patate, sedano-rapa, ecc. La cottura è rapida ed uniforme dal momento che la coclea è costruita per trasportare omogeneamente il prodotto attraverso il cuocitore. Tutti i parametri principali di processo sono gestibili indipendentemente.

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono :

- cottura uniforme;
- maggiore rendimento;
- sanitizzazione facilitata;
- aumentata efficienza;
- ridotti costi di gestione;
- rapidi cambi di prodotto.

## CUISEUR À VIS Mod. RAFFAELLO

Ce modèle de cuiseur à vis a été projeté dans le but de blanchir les produits lourds comme le céleri-rave, pommes de terre, etc. La cuisson est rapide et uniforme puisque la vis est construite de telle manière que le produit soit constamment transporté à travers le cuiseur. Tous les paramètres principales du processus sont géré indépendamment.

Les principaux avantages et caractéristiques du système sont :

- Cuisson uniforme.
- Rendement élevé.
- Nettoyage très facile.
- Augmentation du rendement.
- Réduction des coûts.
- Temps de changement produit très rapide.

## COCEDOR A TORNILLO SINFIN Mod. RAFFAELLO

Este modelo a cocedor de tornillo se ha concebido para la cocción de productos como patatas, apio-nabo, etc. La cocción es rápida y uniforme desde el momento que el tornillo sinfín se ha construido para transportar el producto de forma homogénea a través del cocedor. Todos los parámetros principales del proceso se pueden gestionar de forma independiente.

Las principales ventajas y características del sistema son :

- Cocción uniforme.
- Mayor rendimiento.
- Esterilización facilitada.
- Aumento de la funcionalidad.
- Costes de gestión reducidos.
- Tiempo de cambio de los productos rápido a través de programas de gestión.

## SCHNECKENBLANCHEUR Mod. RAFFAELLO

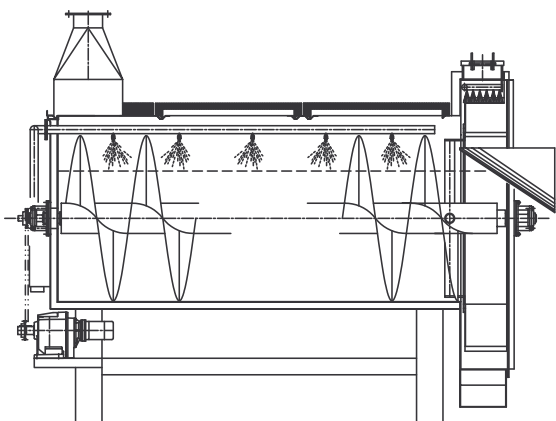
Dieses Blanchiermodell mit Schnecken ist für das Kochen von Produkten wie Kartoffeln, Knollensellerie, etc. geplant worden. Das Kochen ist schnell und gleichmäßig, insofern der Schnecken zum homogenen Transport der Produkte durch den Blancheur gedacht ist. Alle wichtigen Prozessparameter können unabhängig verwaltet werden.

Die Hauptvorteile und Kennzeichen des System sind :

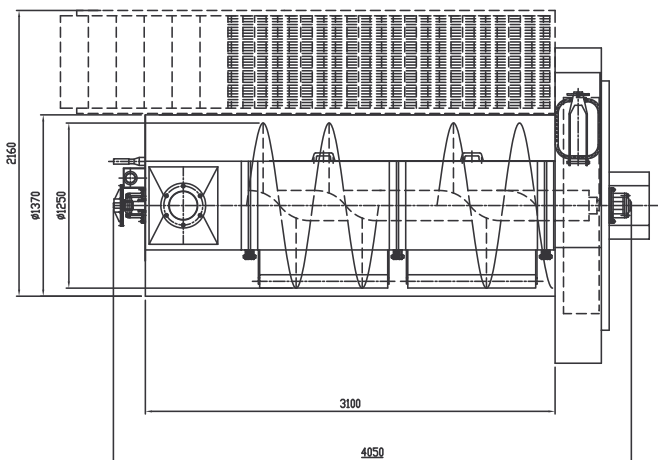
- gleichmäßiges Kochen.
- bessere Leistung.
- erleichterte Sterilisierung der Maschinen durch bakterizide Substanzen.
- mehr Effizienz.
- reduzierte Verwaltungskosten.
- schnelles Auswechseln der Produkte durch Verwaltungsprogramme.

### SPECIFICATIONS - DATI TECNICI - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TÉCNICOS - TECHNISCHE DATEN

Installed power – Potenza installata – Puissance installée – Potencia instalada – Installierte Leistung	Each system is custom designed.
Sizes – Dimensioni – Dimensions – Dimensiones – Abmessungen	Ogni sistema è costruito su misura.
Capacity – Capacità – Capacité – Capacidad – Kapazität	Chaque système est réalisé sur mesure.
Weight – Peso – Poids – Peso – Gewicht	Cada sistema es realizado a medida.
	Jedes System wird gemäß dem Kundenbedürfnis gebaut.



SIDE VIEW



TOP VIEW