



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



EN - IT

mod. TIZIANO
INFUSION/BLANCHING SYSTEM
SISTEMA DI IMPREGNAZIONE/COTTURA

TIZIANO

INFUSION/BLANCHING SYSTEM
SISTEMA DI IMPREGNAZIONE/COTTURA



INFUSION
IMPREGNAZIONE



available for:
MUSHROOMS

disponibile per:
FUNGHI

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.

Sistema di impregnazione e cottura utilizzato per eliminare l'aria all'interno dei funghi e sostituirla con acqua od altri prodotti, permettendo una impregnazione e una cottura più omogenea con un migliore rendimento.

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono:

- Sistema produttivo in continuo.
- Rendimenti più elevati rispetto ai sistemi tradizionali.
- Prodotto finito di altissima qualità.
- Minimo spazio d'ingombro.
- È richiesto un solo addetto essendo il sistema completamente automatico.
- Tempo di lavorazione ridotto.

| | |
|--------------------------------------|--|
| Installed power / Potenza installata | 9 kW |
| Dimensions / Dimensioni | 82 ⁴³ / ₆₄ x 102 ²³ / ₆₄ x H.157 ³¹ / ₆₄ in 2100 x 2600 x H.4000 mm |