



“BERIEF” TROMMELBLANCHEUR

Typ Jumbo KODUKO 16/500

- kontinuierliche Durchlauf-Kochanlage zum blanchieren / pasteurisieren / kochen oder kühlen
- Die Produkte werden in der gelochten Trommel mit der eingeschweissten Schnecke schonend durch das Wasser gefördert.
- Energieeinsparung wird durch die Isolierung der Gesamtanlage und indirekte Dampfheizung über einen Röhrenbündel-Wärmetauscher erreicht.
- Kochlänge ± 11 m
- komplett Edelstahl
- stufenlose Geschwindigkeit
- dampfbeheizt
- Wärmeaustauscher

- Umwälzpumpe
- mit Förderbänd
- mit Steilförderschnecke für beladung

Anwendungen :

- Blanchieren von Gemüse und Kartoffelprodukten
- Pasteurisieren und/oder nach-pasteurisieren von vakuumverpackten Produkten
- Kochen von Kochwurst in Natur- oder Kunstdarm
- Kochen von Köpfen und Zungen
- Kochen von Geflügel
- Kontinuierliche Suppenproduktion

Interested? Contact us!

phone: +32 56 77 33 50 - email: info@barsso.com