



BLANCHEUR EN CONTINU "BERIEF"

Type **Jumbo KODUKO 16/500**

- Ligne pour blanchir / pasteuriser / cuire ou refroidir
- Tout inox
- Les produits sont entraînés prudemment par un vis sans fin qui est soudé dans la cuve perforée.
- Chauffé à vapeur
- · Branchement : 400 kg / h - 5bar
- Échangeur de chaleur
- Pompe de circulation
- Longueur utile \pm 11 m
- Avec convoyeur
- Avec élévateur à vis pour charger

Applications :

- Blanchir des légumes et des produits de pommes de terre
- Pasteuriser des produits préemballés
- Cuire des saucissons cuits
- Cuire des têtes et des langues
- Cuire de la volaille
- Production en continu de pottage

Interested? Contact us!
phone: +32 56 77 33 50 - email: info@barsso.com