



## BLANCHER DE TAMBOR ROTATIVO **BTR**



O Blancher de Tambor Rotativo serve para cozinhar vegetais e outros alimentos.

É composto de um recipiente que contém a água, dentro do qual vai instalado um tambor giratório de chapa perfurada, com um helicóide interno que gera o avanço do produto durante o processo de cozimento.

O aquecimento pode ser feito mediante injeção de vapor ou por um queimador a gás automático, com acendimento eletrônico, detector de fogo e outros componentes de segurança para garantir maior segurança do operador.

Temperatura de cozimento regulável comandada por sensores automáticos, com visor digital indicador de temperatura, o blancher industrial é um equipamento que facilita o processo de alimentos com necessidade de pré preparo. Isolamento térmico para aproveitamento total da temperatura e segurança do ambiente.

Um conjunto de tampas desmontáveis cobre todo o blancher contínuo para recuperar os vapores de água. Construção total em aço inoxidável.

O Blancher Contínuo garante qualidade ao processo e linha de processamento com alta produção e padronização.



**Dimensões:**..... 4110x1680x2680mm(CxLxA)

**Peso:**..... 970Kg

**Potência:**..... 0.79 kW - 220/380V - Trifásico

**Produção:**..... Até 1000 Kg/hora

### Algumas aplicações



**Batata palito**



**Mandioca palito**



**Seleta**

### Desenho técnico

