



“BERIEF” DRUMBLANCHEUR

Type Jumbo KODUKO 16/500

- continu systeem om te blancheren / pasteuriseren / koken of te koelen
- de producten worden voorzichtig getransporteerd door middel van de in de geperforeerde trommel ingelaste doorvoervijzel.
- Energiebesparing door de geïsoleerde installatie en door indirecte stoomvoeding.
- Traploze snelheid
- Netto kooklengte ± 11 meter
- Met opvoervijzel om te laden
- Met bijgaande transportband
- Volledig roestvrij staal
- Stoomverwarmd

- aansluitwaarde 400 kg / h (5 bar)
- Warmtewisselaar
- Circulatiepomp

Toepassingen :

- Blancheren van groenten en aardappelprodukten
- Pasteuriseren en/of na-pasteuriseren van voorverpakte produkten
- Koken van worst in natuurlijke of kunstdarm
- Koken van koppen en tongen
- Koken van gevogelte (o.a. kippen en kippedelen, kalkoen, eend, ...)
- Soepproductie in lijn

Interested? Contact us!

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