

# Blanszownik bębnowy

Profesjonalne systemy dla przemysłu spożywczego i chemicznego

## Zastosowanie

Blanszownik jest urządzeniem służącym do wstępnego gotowania warzyw oraz krajanki ziemniaczanej i znajduje szerokie zastosowanie w przemyśle spożywczym.

## Opis

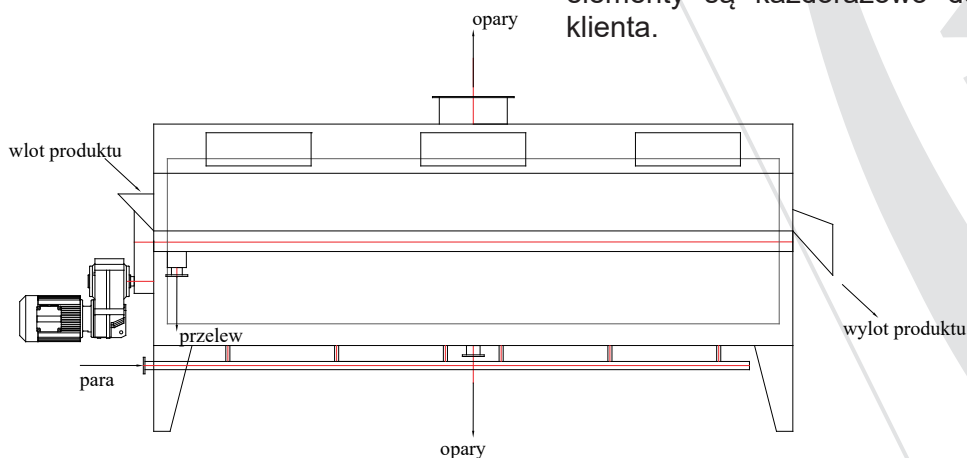
Blanszowanie jest obróbką cieplną polegającą na krótkotrwałym ogrzaniu odpowiednio przygotowanego surowca w celu uzyskania odpowiednich własności organoleptycznych, inaktywacji enzymów lub usunięcia drobnoustrojów. Ogrzewanie surowca realizowane jest w zależności od rozwiązania konstrukcyjnego poprzez zanurzenie w wodzie o temperaturze bliskiej 100°C lub przez bezpośrednie ogrzewanie parą wodną.

Blanszownik bębnowy składa się z wanny, w której umieszczony jest ażurowy bęben obracany przez zespół napędowy. Ziemniaki lub inne warzywa są przesuwane w bębnie przy pomocy wstęgi ślimakowej, która znajduje się wewnątrz. Wanna wypełniona jest wodą o określonej temperaturze. Konstrukcja wykonana jest ze stali kwasoodpornej.

## Dane techniczne\*

Czas blanszowania:	8 do 20 [min] lub 15 do 40 [min]
Wydajność	do 3.500 [kg/h]
Zużycie pary:	0,4 do 0,6 [t/h]
Ciśnienie:	0,6 [MPa]

\* Parametry technologiczne, konstrukcja i jej poszczególne elementy są każdorazowo dostosowywane do potrzeb klienta.



Oferowane urządzenia mogą różnić się od przedstawionych na zdjęciach



www.mysak.pl

## Kontakt:

tel. +48 61 810 16 27  
e-mail: [mysak@mysak.pl](mailto:mysak@mysak.pl)

## Adres:

Mysak Group Sp. z o.o. Sp.k.  
ul. Bukowska 18  
62-069 Dąbrowa k. Poznań