

Коммерческое предложение от 12.06.2025

Наименование товара: **Бланширователь для варки овощей**

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/pishchevoe-proizvodstvo/blansirovatel_dlya_varki_ovoshchey



Описание

Бланширователь для варки овощей

Бланширование – одна из важнейших подготовительных операций перед сушкой. Теплопередающей средой является вода или пар. Воздействие тепла – основной фактор, который влияет на изменение структуры и химического состава сырья.

Тепловую обработку:

- картофеля,
- моркови,
- свеклы,
- капусты,
- зеленого горошка применяют для ускорения процесса сушки, лучшей сохранности при сушке, а также для лучшей восстанавливаемости.

При бланшировании инактивируются окислительно-восстановительные и гидролитические ферменты. Это предохраняет сырье от потемнения, способствует сохранению вкуса, цвета, аромата,

консистенции.

Компания Prom-katalog предлагает купить **бланширователь для варки овощей** по низкой цене, покупку доставим в любую точку города #REGION_NAME_DECLINE_PP#.

Характерные особенности

Бланиширователь для варки овощей предназначен для тепловой обработки (бланиширования, варки) плодоовощной, мясной и рыбной продукции. Для удобства работы может оснащаться двумя сетчатыми корзинами (емкостью 40 литров) и приставкой, на которую для стекания и сбора жидкости могут быть установлены корзины с прошедшим термическую обработку продуктом.

Конструктивно бланширователь представляет собой цельнотянутую ванну, закреплённую в прямоугольном каркасе и термоизолированную с боковых сторон. В дне ванны установлены три трубчатых электронагревателя.

Автоматический блок управления позволяет задавать и длительное время поддерживать температуру теплоносителя. Бланширователь выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Характеристики

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.