



Cuocitore



Boiling pan





Dati Tecnici

Studiato per la cottura in continuo di prodotti alimentari, può essere realizzato:

- in forma cilindrica a funzionamento rotativo con avanzamento a spirale se i prodotti sono piccoli e relativamente resistente;
- in forma lineare con avanzamento a doghe o a tazze per prodotti delicati o caratterizzato da foglie.

La gestione dei tempi di cottura è affidato ad un quadro elettro-pneumatico.



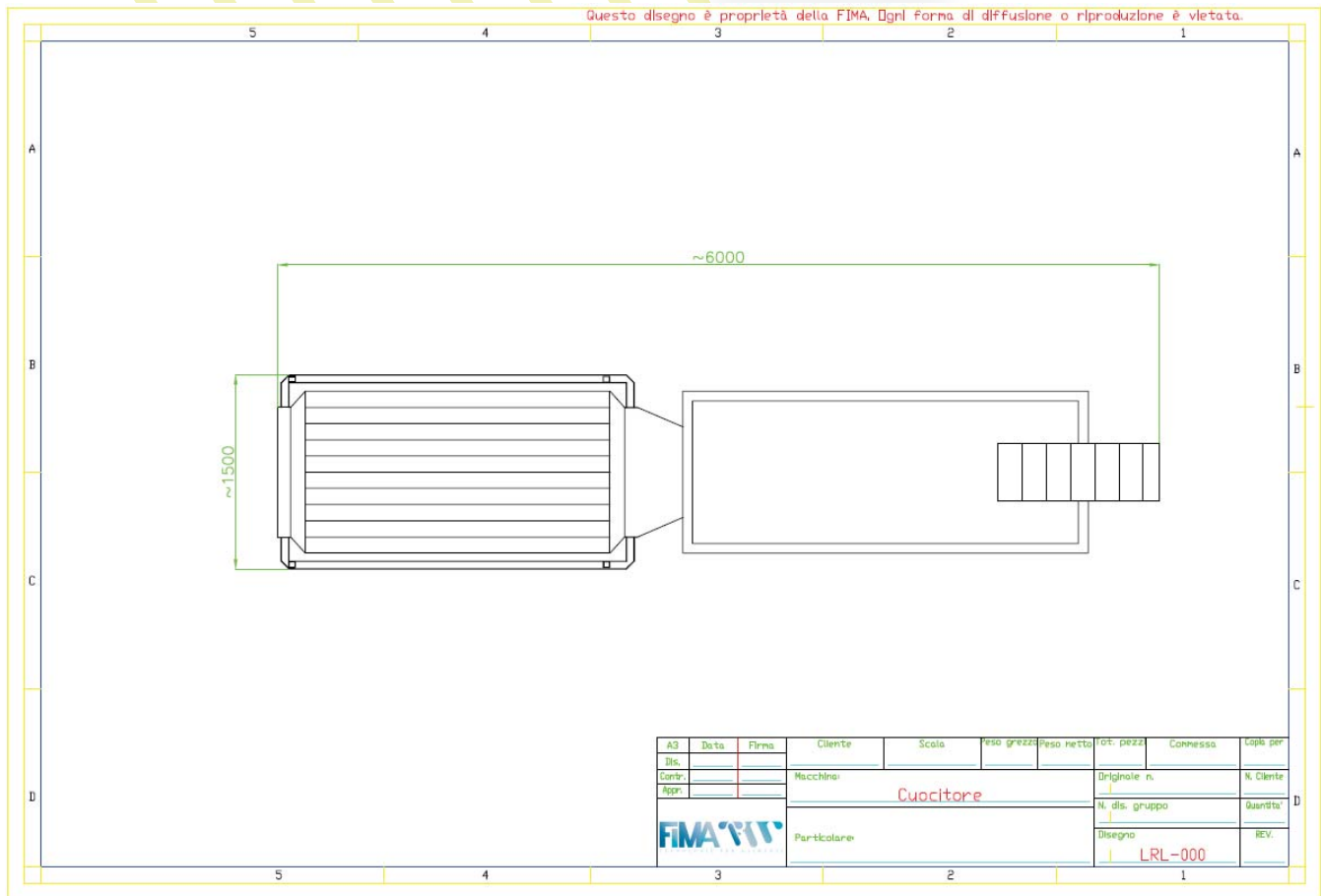
Technical Data

It is designed to ensure the continuous cooking process.

There are two different models available:

- tubular rotary blancher equipped with a spiral conveyor that transfers the product during the process. The machine is suitable for small sized products;
- steam tunnel blancher that allows the product transfer by means of a bucket belt conveyor. It is suitable for delicacies or product with leaves.

Cooking times intervals and processing parameters are controlled by the electro pneumatic panel.



FIMA S.r.l.

via Alcide De Gasperi, 300 - 84016 Pagani (SA)

Tel. +39 081.515.24.55 - Fax +39 081.515.37.67

e-mail: info@fima-srl.com - web site: www.fima-srl.com

Partita IVA e Codice Fiscale: 05094140653

