



Evaporatore Continuo



**Multi-Effect
Continuous Evaporator**





Dati Tecnici

Impianto a evaporazione "continuo" a multipli effetti per la concentrazione dei prodotti dell'Industria alimentare.

Completo di apparecchiature e strumentazioni d'avanguardia.

Absolutamente automatizzato garantisce un considerevole risparmio energetico rispetto ai tradizionali impianti.

Impinati in semplice e doppio effetto a circolazione termica.

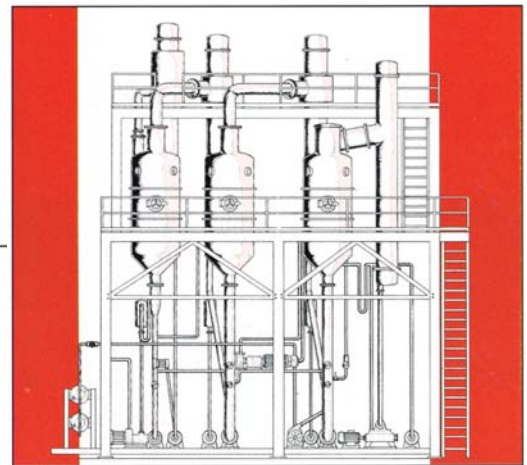
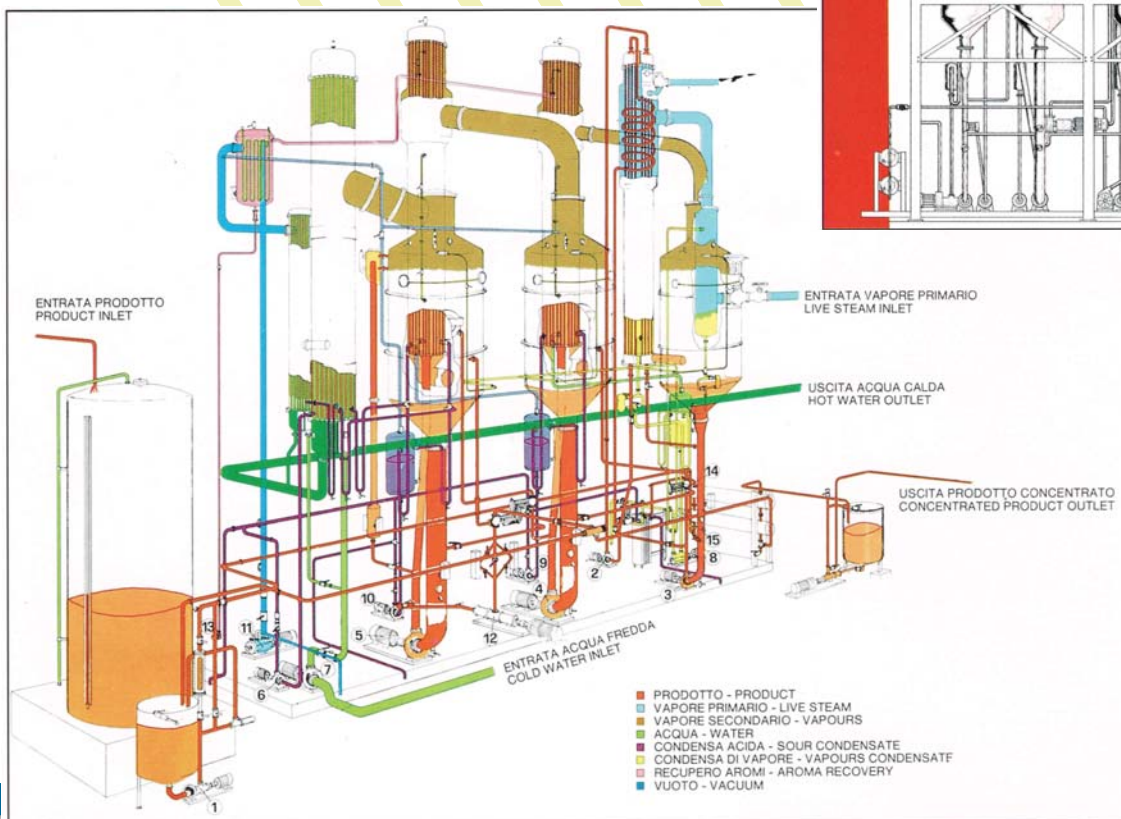


Technical Data

The multiple effect evaporator is used to concentrate food products.

Fully automatic it represents, now-days, the best technology and reduces the energy costs.

Single or double forced circulation type .



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

