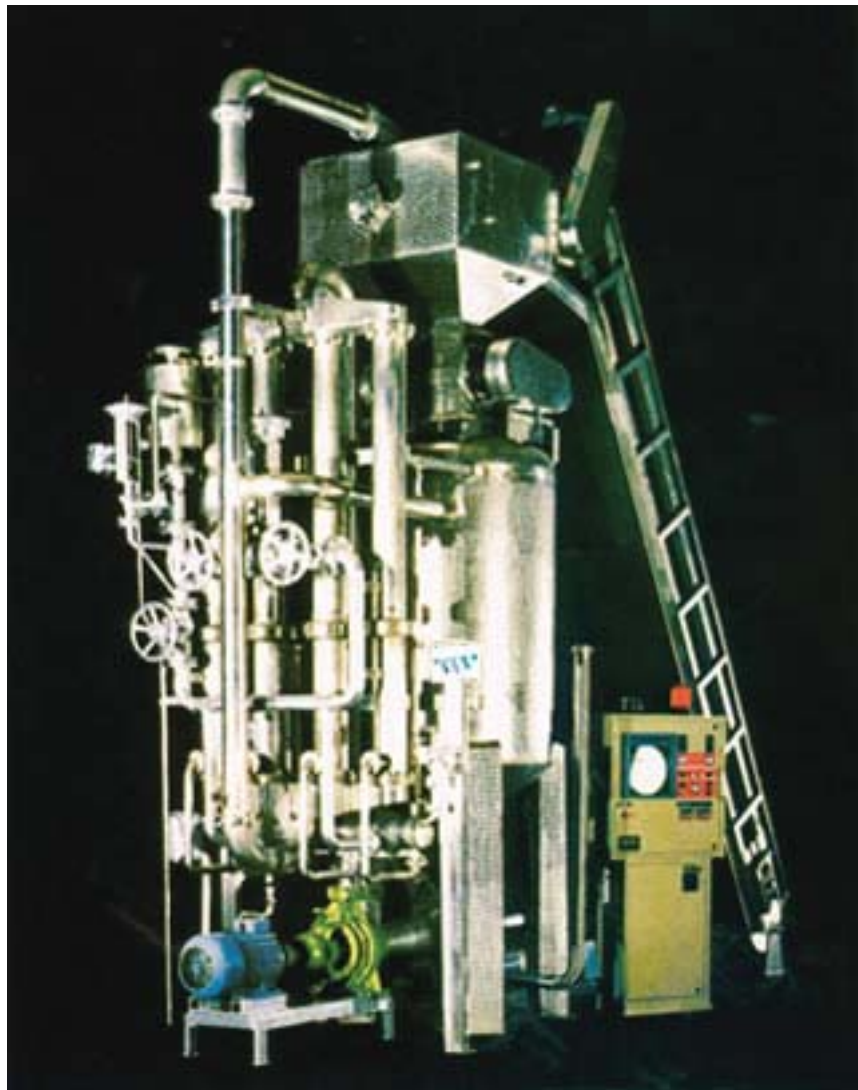




Hot - Break



Hot - Break System





Dati Tecnici

La funzione è quella di evitare l'azione demolitrice degli enzimi, presenti sotto la buccia del prodotto, la quale mantenendo la sua integrità naturale conferisce al succo una consistenza molto più elevata.

Il serbatoio e tutte le tubazioni del prodotto sono realizzate interamente in acciaio inox AISI 316, mentre un quadro elettropneumatico gestisce i tempi di concentrazione.



Technical Data

The Hot Break system, through the heat treatment, stops the enzyme action that causes deterioration of the product and preserves pectin.

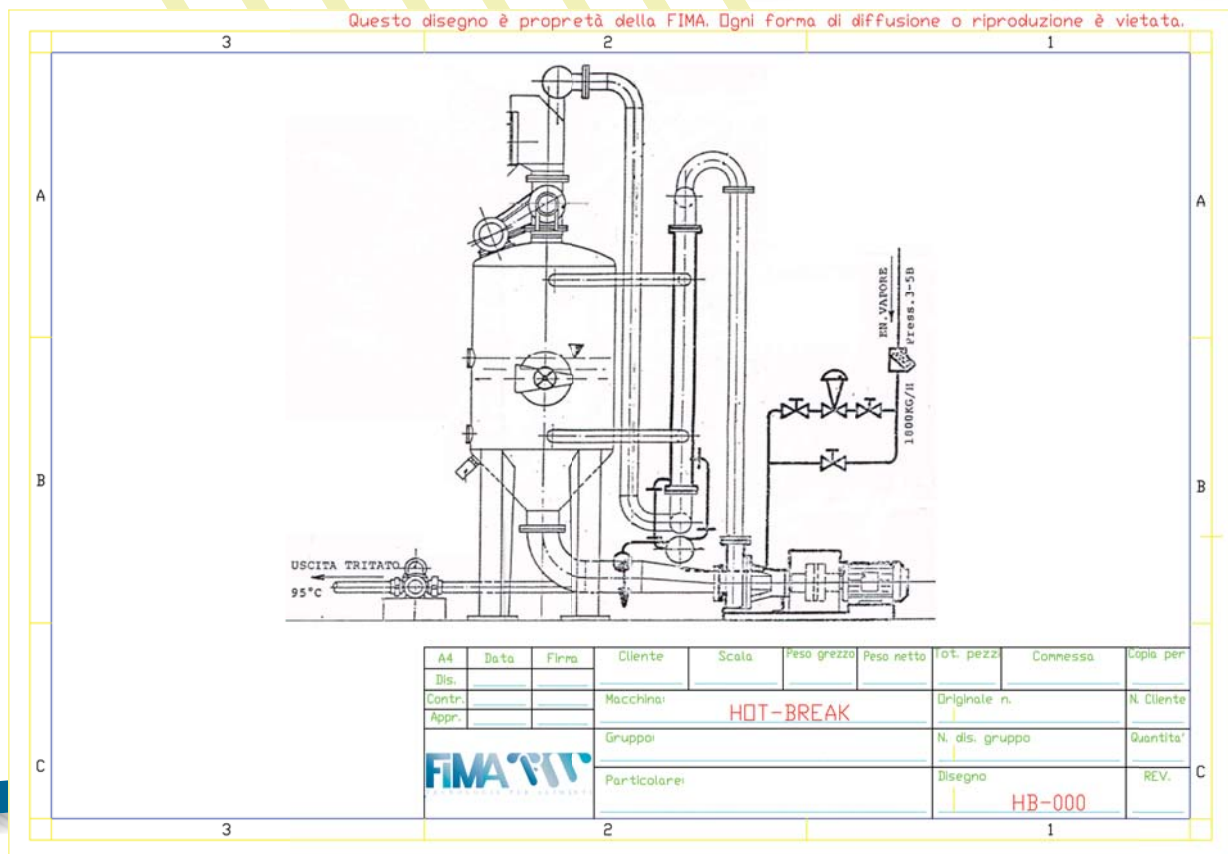
Pectin is the substance which gives consistency to the tomato paste and is destroyed by enzymes.

Through the hot break process the enzymes are deactivated and tomato preserves its natural integrity

Consequently attains finished products with the best viscosity, color and quality

The tank and heating tubes are manufactured in stainless steel AISI 316

Processing parameters and the time interval are regulated by an 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

