



**Impianto sottovuoto
per cottura e canditura**



**Vacuum Cooking
and Candying Unit**





Dati Tecnici

La sua specifica funzione è di cuocere e candire frutta intera o bucce a cubetti o listelli. Il processo avviene a bassa temperatura per effetto del vuoto, ciò permette di ridurre notevolmente i tempi di sosta nella fase di cottura ed in quella di canditura. Realizzato interamente in acciaio Inox AISI 316, a corpo cilindrico con fondo inferiore emisferico; lo scambio termico è garantito da serpentine saldate all'estradosso.



Technical Data

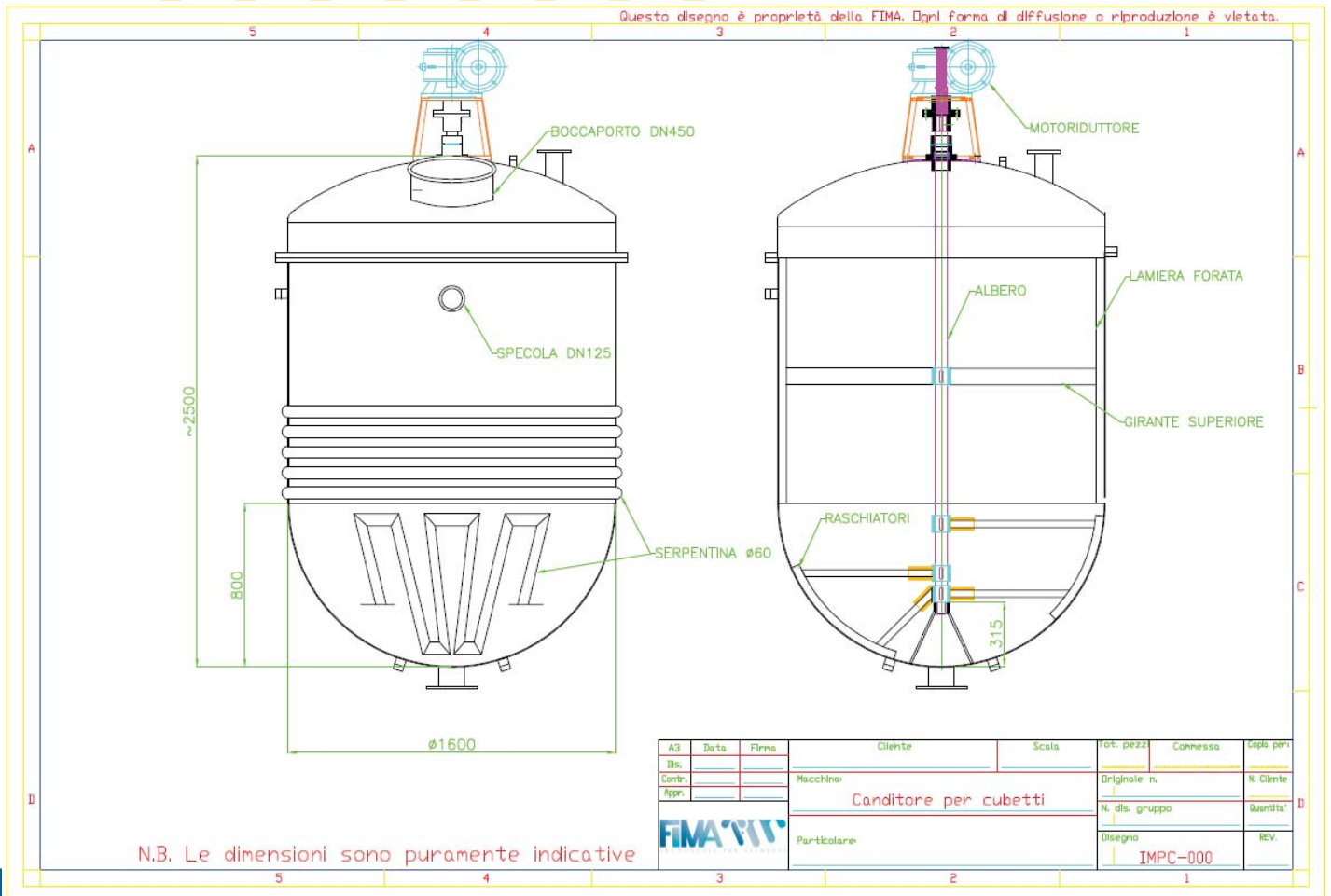
The main function of this unit is cooking and candying different fruits sizes (whole, slices, cubes..)

The machine runs under vacuum at low temperature and this allows the reduction of the intervals between the cooking and candying process

Made of stainless steel AISI 316 it is equipped with cylindrical container with an hemispherical bottom.

The heat exchange is performed by means of coils welded to the extrados.

Questo disegno è proprietà della FIMA. Ogni forma di diffusione o riproduzione è vietata.



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

