



**Pastorizzatore-Raffreddatore
alla rinfusa**



**Continuous Shower
Pasteurizer & Cooler**





Dati Tecnici

Ideato, progettato e realizzato per confezionare ai prodotti dell'orto, in banda stagnata piccoli e medi cioè da gr. 300 a gr 1200, conservabilità, stabilità e sicurezza dal punto di vista microbiologico.

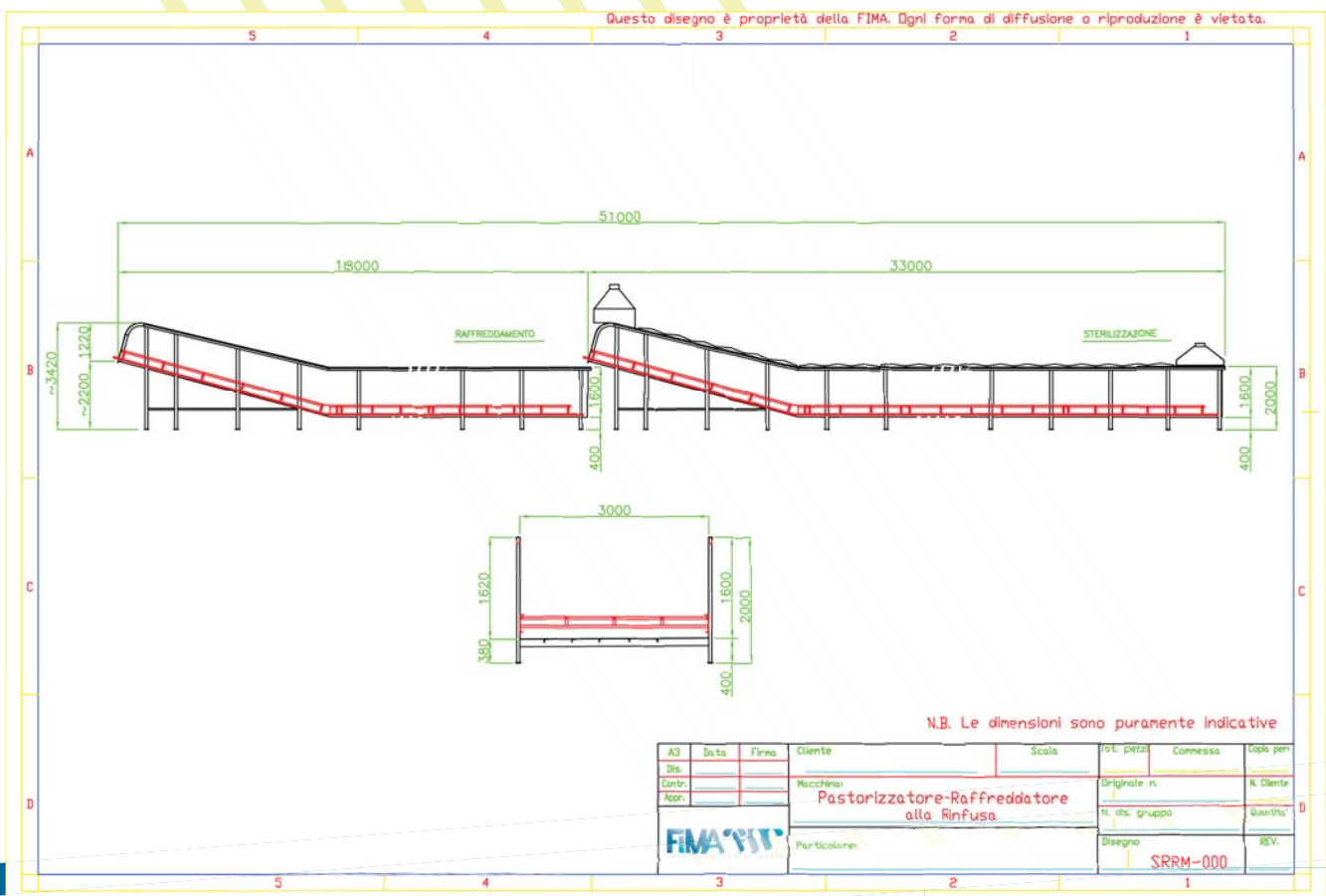
La struttura è realizzata a tunnel composta da settori modulari, il piano di avanzamento è realizzato con doghe; la gestione dei tempi di sosta, delle temperature e dell'immissione del vapore sono affidate ad un quadro comando elettropneumatico.



Technical Data

It has been designed to ensure maximum microbiological safety of the products (vegetables, legumes) already filled into tinplate cans from 300 gr up to 1200 gr which need to be pasteurized. This process preserves the quality and extends the shelf life of the product.

The machine is equipped with a tunnel provided of modular sectors and a conveyor belt that allows the containers transfer. The processing parameters and the automatic cycle of pasteurization procedures are controlled by the electric pneumatic control 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

