



**Pastorizzatore
Modulare Multiplo**



**Multi-level
Tubular Pasteurizer**





Dati Tecnici

La sua funzione è di creare una elevata conservabilità del prodotto, tramite asepsi, cioè procedure atte a prevenire l'accesso di microorganismi nel prodotto.

La macchina, crea uno scambio termico ad alta efficienza grazie all'utilizzo di tubolari che aumentano la superficie di lavorazione. È corredato di un quadro elettro-pneumatico per la gestione dei componenti.

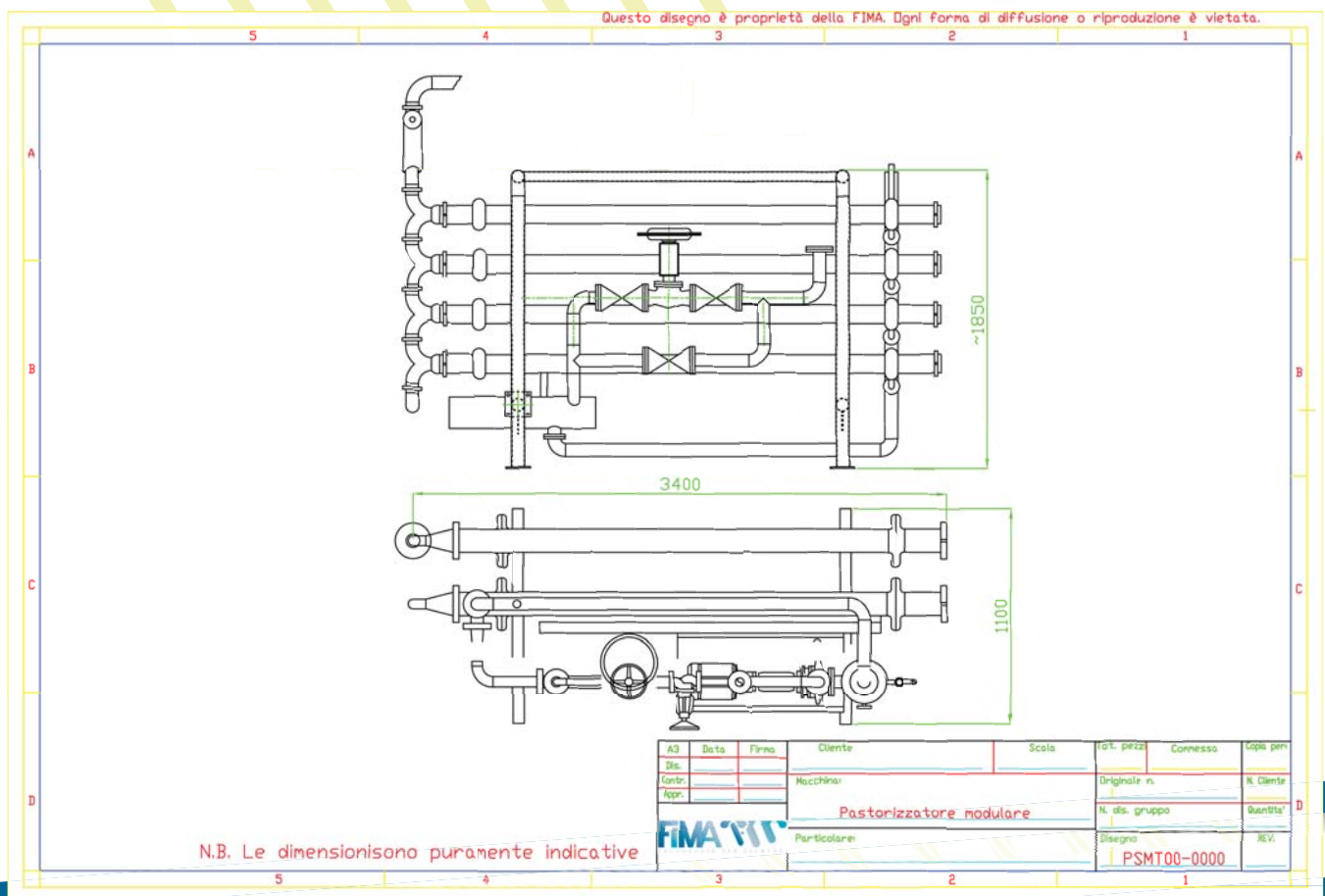


Technical Data

Its function is to extend the shelf life required for the product. Thanks to a specific thermal treatment, any deteriorative process, caused by microorganisms is prevented and the product maintain its organoleptic properties.

This equipment offers an highly efficient heat transfer performance, due to the tubular configuration that allows the possibility of achieving an high lenght exchange surface.

The components are driven 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

