



**Pastorizzatore - Raffreddatore
a tunnel**



Tunnel Pasteurizer - Cooler





Dati Tecnici

Progettato e realizzato per effettuare un trattamento termico in continuo, tramite immisione di acqua calda nebulizzata, e conferire ai vasi o bottiglie in vetro, ed a bottiglie PET, conservabilità, stabilità e sicurezza dal punto di vista microbiologico.

È realizzato interamente in acciaio Inox AISI 304, con sezione a tunnel a settori modulari. L'avanzamento dei contenitori è fornito da una rete in polietilene, mentre un quadro elettropneumatico gestisce gli organi in movimento ed il controllo vapore/aria compressa.



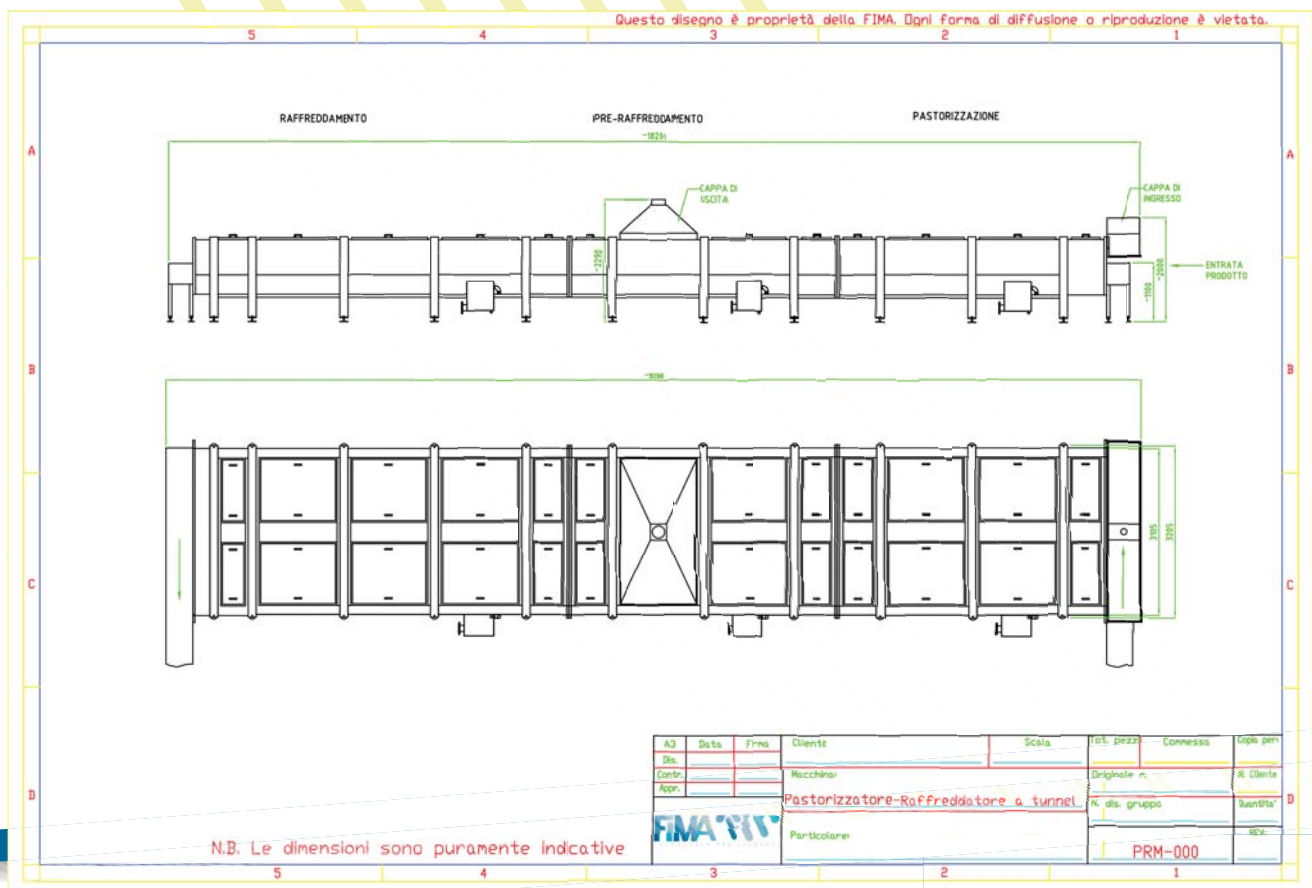
Tecnicial Data

It is designed and manufactured to ensure the maximum microbiological safety, through the thermal treatment, of those products which need to be sterilized.

The containers are conveyed, by the polyethylene belt, into the tunnel where the hot water spraying system ensures a perfect and uniform distribution of water on the bottles, jars and PET bottles.

The machine, entirely made of stainless steel AISI 304, is equipped with a tunnel section provided of modular sectors.

The electric pneumatic panel controls the machine operations the steam and air pressure devices.



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

