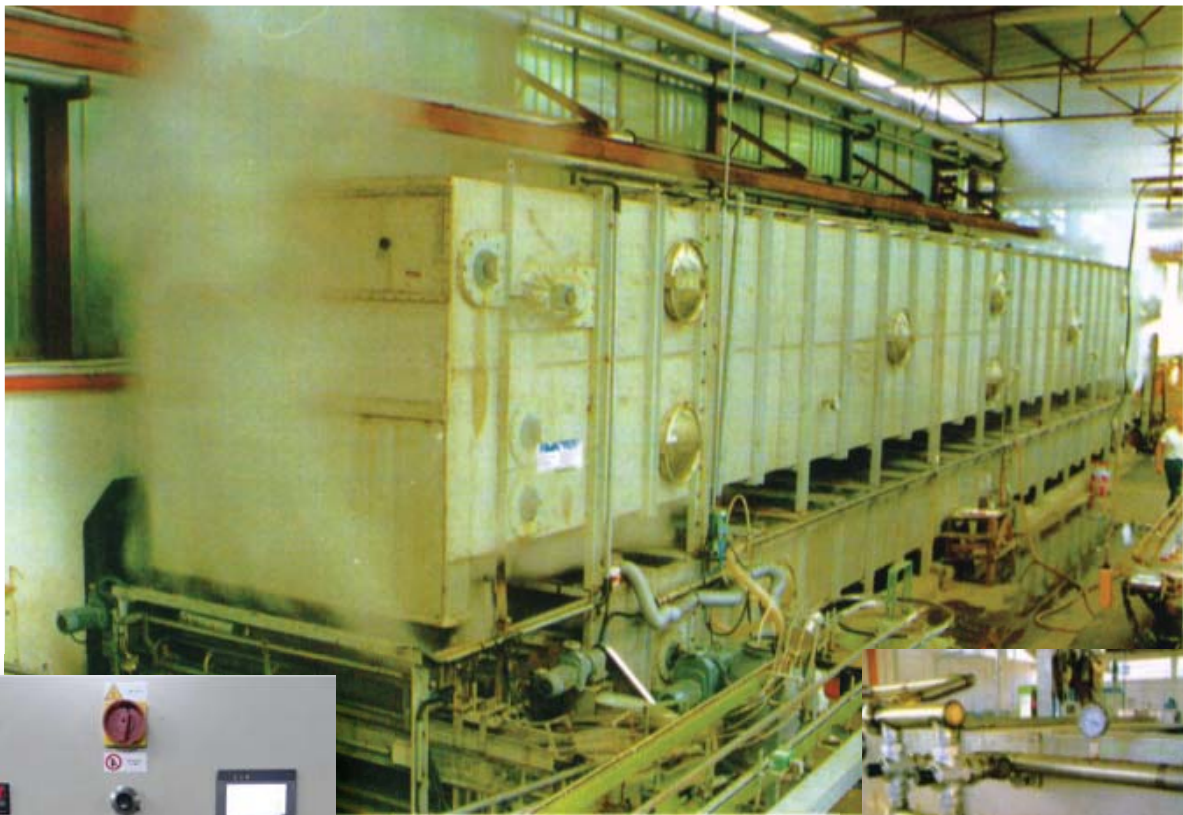




**Pastorizzatore - Raffreddatore
SRM3000/D**



**Pasteurizer - Cooler
SRM3000/D**





Dati Tecnici

Ideato, progettato e realizzato per conferire ai prodotti dell'orto ed altri semilavorati, in banda stagnata conservabilità, stabilità e sicurezza dal punto di vista microbiologico. Studiato per i contenitori "Caterng" (da 1200gr. a 5000gr) la sua duttilità permette di predisporlo anche per formati da gr 500, 10000, 1200.

La decisione di conferire una sezione di forma rettangolare risolve il problema della capacità produttiva permettendo la realizzazione di più piani sovrapposti, oltre a facilitare il trasporto con la modularità.

Un quadro elettro-pneumatico gestisce l'intera macchina armonizzando le funzioni.



Technical Data

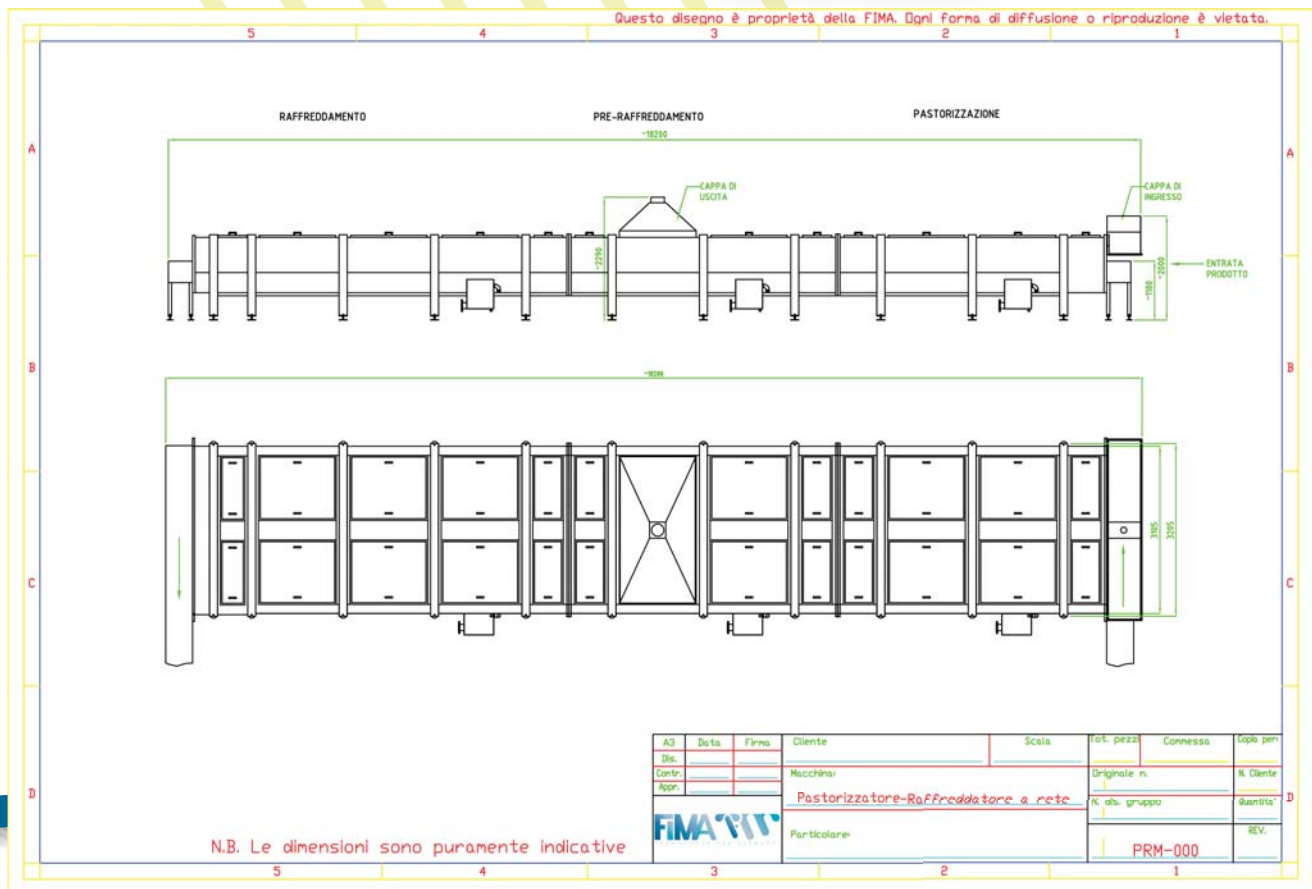
It is specifically designed to ensure maximum microbiological safety of the products (vegetables, legumes) already filled, needing to be pasteurized, preserving the quality and extending the shelf life.

This model is suitable for pasteurizing a wide range of container sizes "Caterng" from 1200 gr up to 5000 gr.

The machine can be equipped with an additional can sizes gr 500; 1000; 1200.

The design features a multi-stage rectangular shape section and a modular conveying system which allows the production speed up.

The electro pneumatic panel controls the machine functions.



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

