



**Cuocitore**



**Cuiseur**



**FIMA**   
TECNOLOGIE PER ALIMENTI





## Dati Tecnici

Studiato per la cottura in continuo di prodotti alimentari, può essere realizzato:

- in forma cilindrica a funzionamento rotativo con avanzamento a spirale se i prodotti sono piccoli e relativamente resistenti;
- in forma lineare con avanzamento a doghe o a tazze per prodotti delicati o caratterizzato da foglie.

La gestione dei tempi di cottura è affidato ad un quadro elettro-pneumatico.

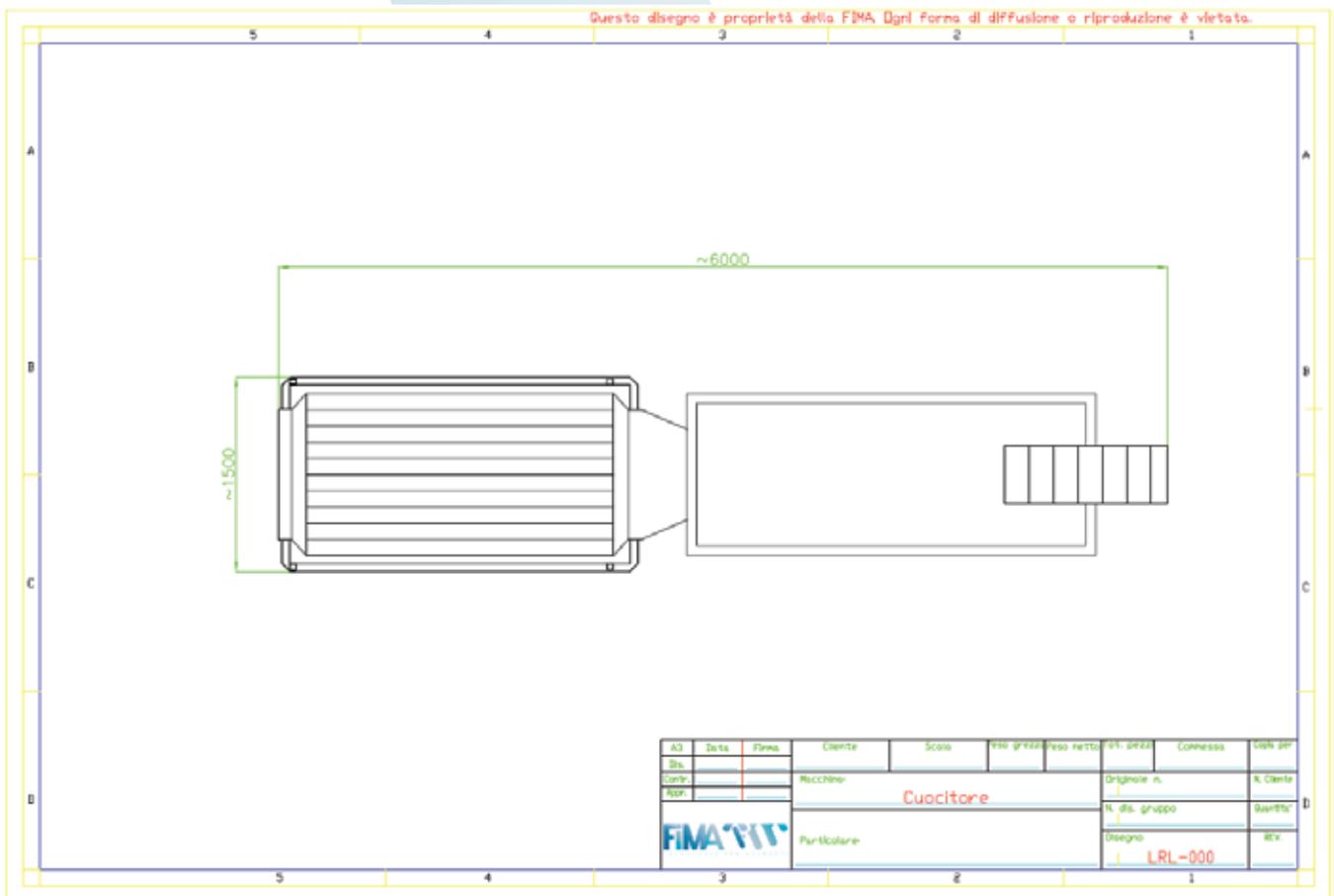


## Données Techniques

Il a été étudié pour la cuisson en cycle continu de produits alimentaires. On peut les réaliser:

- Sous forme d'un cylindre à fonctionnement rotatif et avec un convoyage en spirale dans le cas où les produits sont petits et résistants.
- Sous forme linéaire avec convoyage à lattes ou à godets pour des produits délicats ou qui sont caractérisés par feuilles.

Un système électropneumatique gère les temps de cuisson.



**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](mailto:info@fima-srl.com) - web site: [www.fima-srl.com](http://www.fima-srl.com)

Partita IVA e Codice Fiscale: 05094140653

