



Evaporatore Continuo



Évaporateur Continu



FIMA
TECNOLOGIE PER ALIMENTI





Dati Tecnici

Impianto a evaporazione "continuo" a multipli effetti per la concentrazione dei prodotti dell'Industria alimentare.

Completo di apparecchiature e strumentazioni d'avanguardia.

Absolutamente automaticizzato garantisce un considerevole risparmio energetico rispetto ai tradizionali impianti.

Impianti in semplice e doppio effetto a circolazione termica.



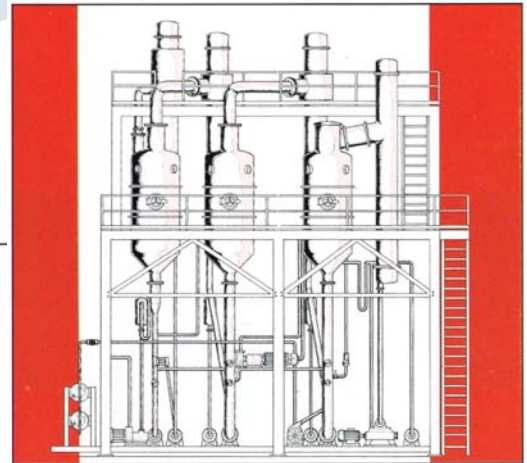
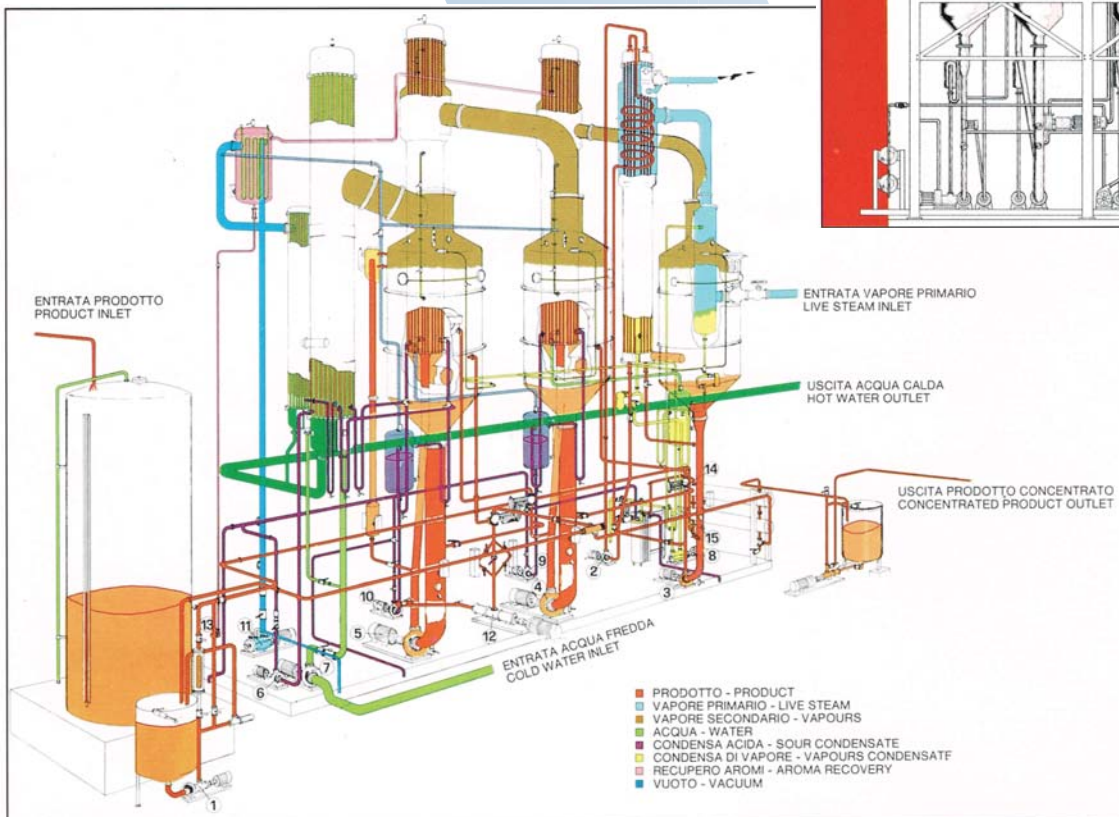
Données Techniques

Machine d'évaporation du type "continue" à effets multiples pour la concentration des produits de l'industrie alimentaire.

Fourni par équipements et appareillages de pointe.

Complètement automatisée, il assure des importantes économies par rapport aux machines traditionnelles.

Machines avec simple e double effet à circulation thermique.



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

