



**Impianto sottovuoto ad un corpo per cottura e
canditura**



**Installation sous vide d'un element pour la cuis-
son et le confisage**



FIMA 
TECNOLOGIE PER ALIMENTI





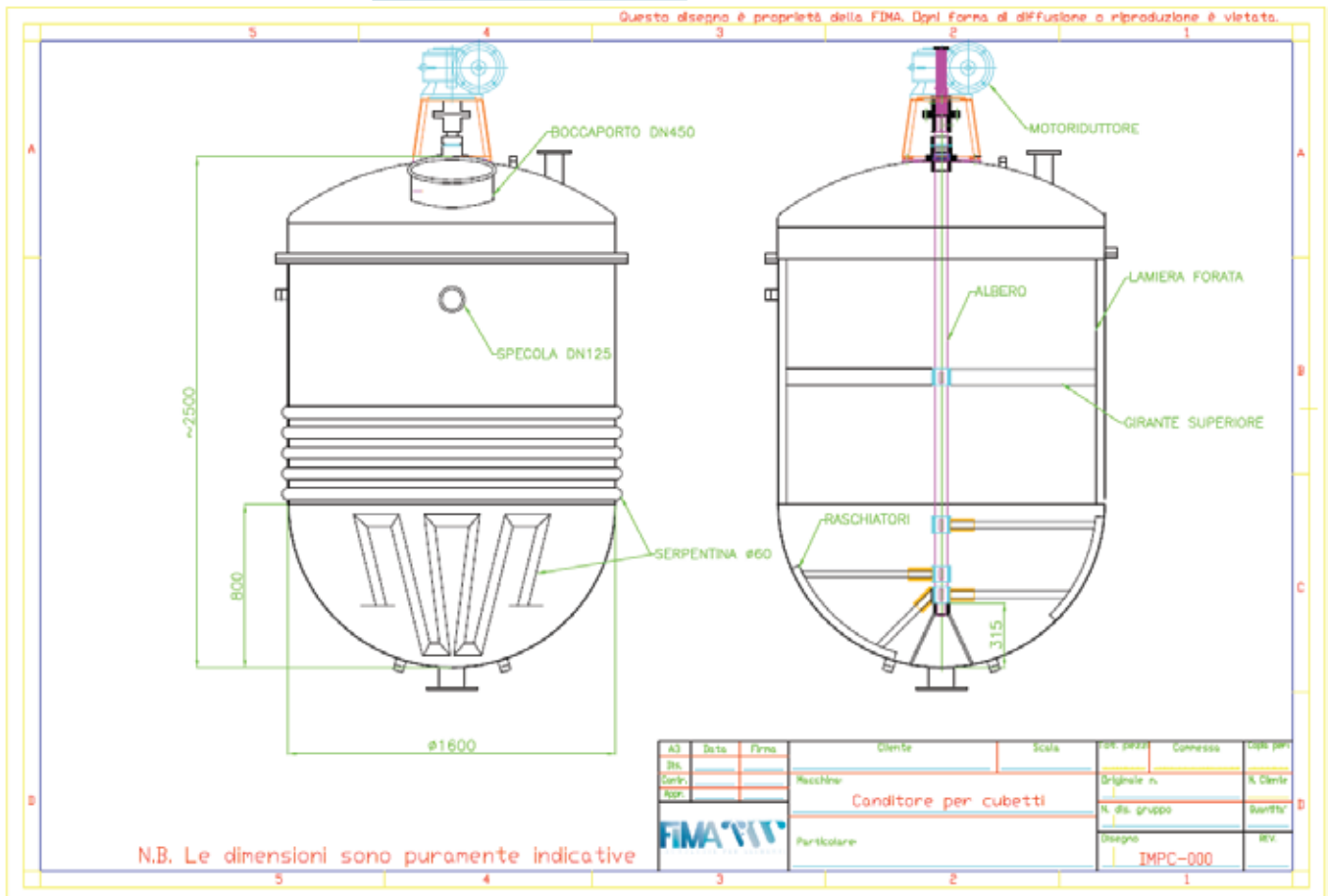
Dati Tecnici

La sua specifica funzione è di cuocere e candire frutta intera o bucce a cubetti o listelli. Il processo avviene a bassa temperatura per effetto del vuoto, ciò permette di ridurre notevolmente i tempi di sosta nella fase di cottura ed in quella di canditura. Realizzato interamente in acciaio Inox AISI 316, a corpo cilindrico con fondo inferiore emisferico; lo scambio termico è garantito da serpentine saldate all'estradosso.



Données Techniques

Sa fonction est celle de cuire et de confire de la fruit entière ou des peaux coupée en cube ou rayé. Le procès se produit à basse température à cause du vide; ceci permet de réduire considérablement les temps d'arrêt dans la phase de cuisson et celle de confire. Il est réalise entièrement en acier inox AISI 316, à corp cylindrique avec un fond inférieur hémisphérique. Le transfert thermique est garanti par des serpentins soudés sur l' extrados.



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

