



**Sterilizzatore-Raffreddatore alla rinfusa**



**Sterilisateur-Refroidisseur en vrac**



**FIMA**   
TECNOLOGIE PER ALIMENTI





## Dati Tecnici

Ideato, progettato e realizzato per conferire ai prodotti dell'orto, in banda stagnata piccoli e medi cioè da gr. 300 a gr 1200, conservabilità, stabilità e sicurezza dal punto di vista microbiologico.

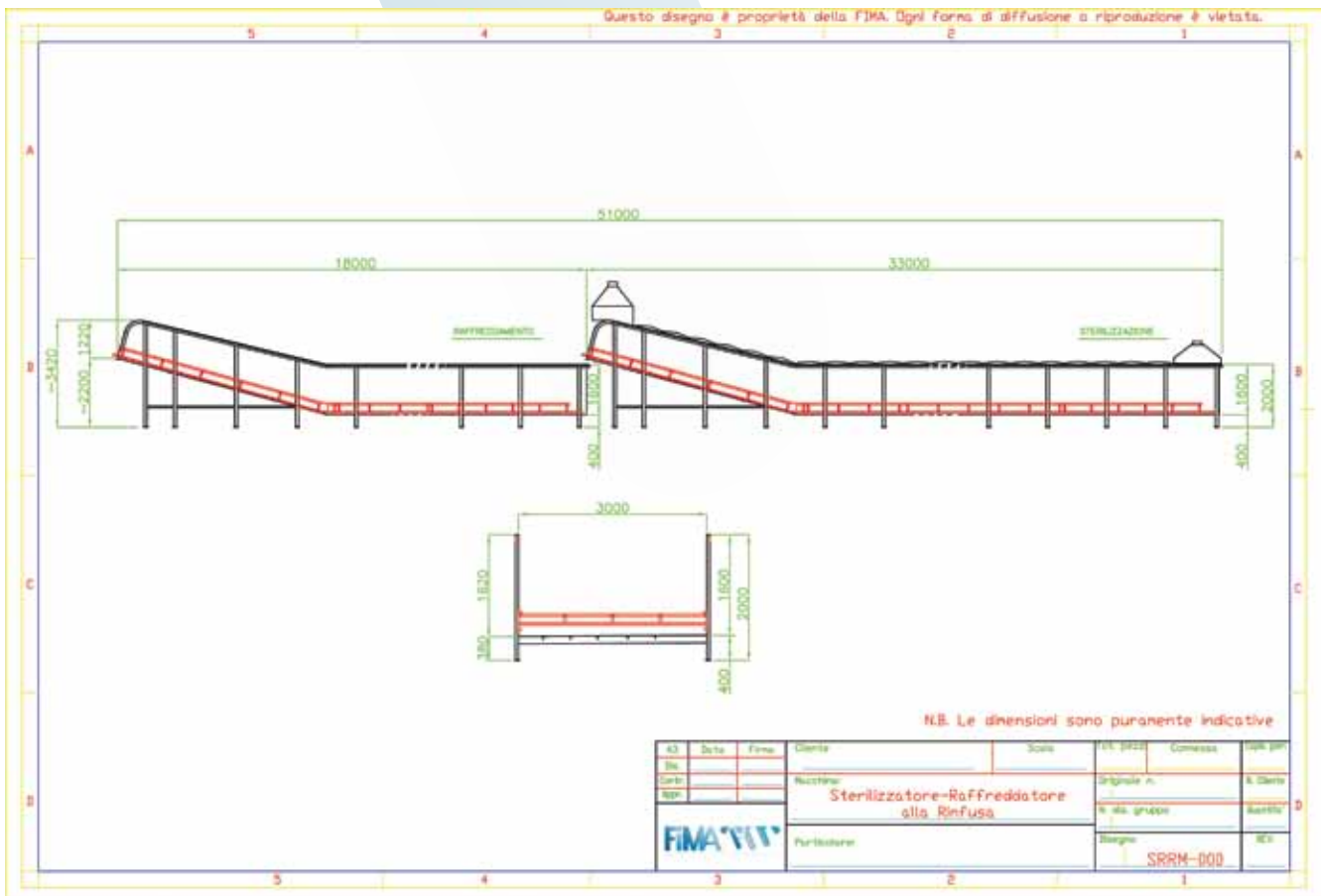
La struttura è realizzata a tunnel composta da settori modulari, il piano di avanzamento è realizzato con doghe; la gestione dei tempi di sosta, delle temperature e dell'immissione del vapore sono affidate ad un quadro comando elettropneumatico.



## Données Techniques

Il est conçu est projeté afin de conférer aux légumes en fer blanc, petits et moyennes (cet à dire de gr 300 à gr 1200): durabilité, stabilité et sécurité du point de vue microbiologique.

Sa structure à tunnel se compose de secteurs modulaires. Le convoyage est à lattes. Le système électropneumatique gère les temps d'arrêt, les températures et l'introduction de la vapeur.



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

