



Sterilizzatore - Raffreddatore a tunnel



Stérilisateur-tunnel de refroidissement



FIMA 
TECNOLOGIE PER ALIMENTI





Dati Tecnici

Progettato e realizzato per effettuare un trattamento termico in continuo, tramite immissione di acqua calda nebulizzata, e conferire ai vasi o bottiglie in vetro, ed a bottiglie PET, conservabilità, stabilità e sicurezza dal punto di vista microbiologico.

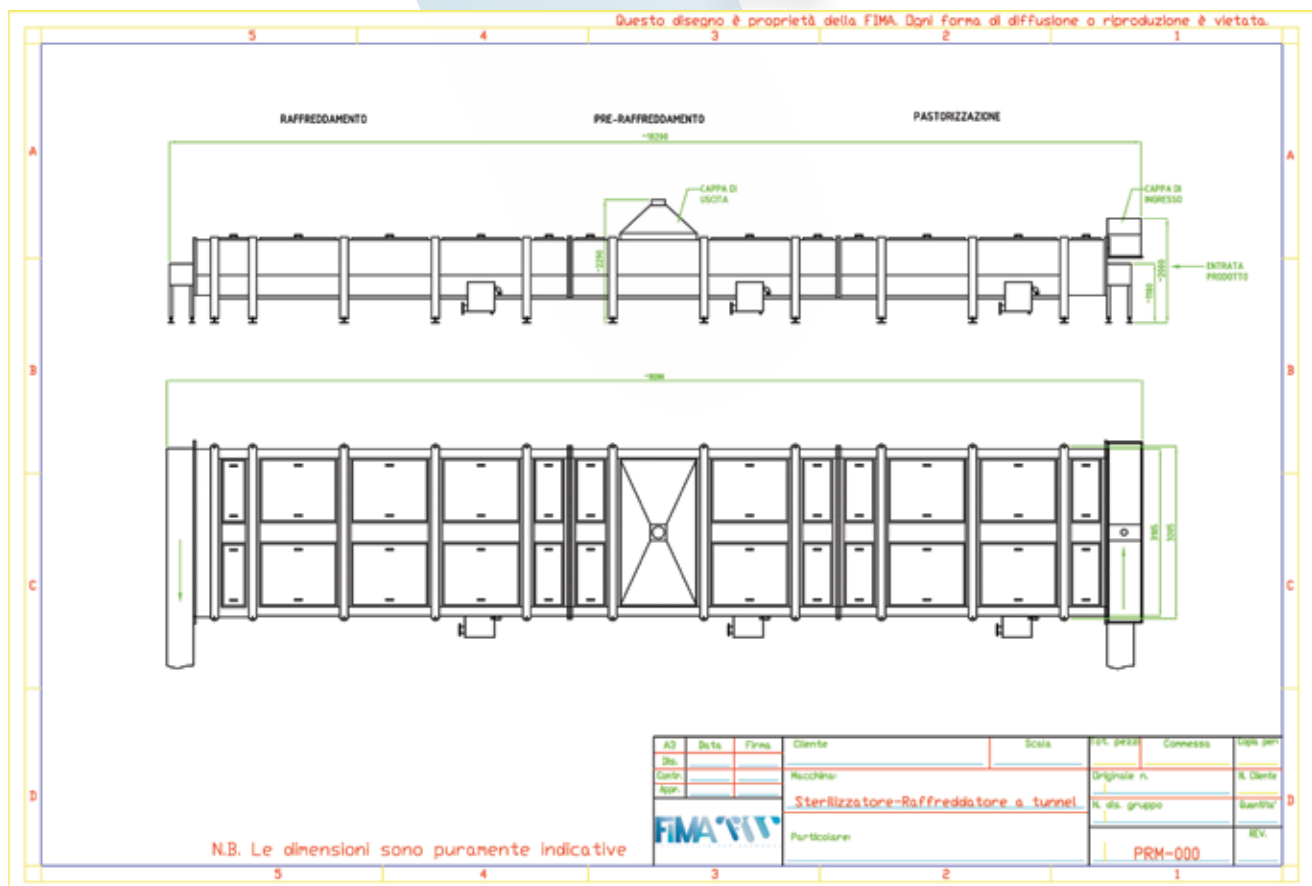
È realizzato interamente in acciaio Inox AISI 304, con sezione a tunnel a settori modulari. L'avanzamento dei contenitori è fornito da una rete in polietilene, mentre un quadro elettro-pneumatico gestisce gli organi in movimento ed il controllo vapore/aria compressa.



Données Techniques

Il est projeté et réalisé au fin d'effectuer un traitement thermique continu par introduction d'eau chaude nébulisée et pour garantir longue durée aux pots,aux bouteilles en verre et aux bouteilles en PET. Ce traitement thermique confère durabilité, stabilité et sécurité aux produits à traiter du point de vue microbiologique.

Il est réalise en section à tunnel, à secteurs modulaires,et entièrement en Inox AISI 304,. Le convoyage des récipients est produit grâce à un soutien de polyethylene. Un système électropneumatique gère les elements en mouvement et aussi le système vapeur/air comprimée.



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

