



Sterilizzatore - Raffreddatore SRM3000/D



Sterilisateur - Refroidisseur SRM3000/D



FIMA 
TECNOLOGIE PER ALIMENTI





Dati Tecnici

Ideato, progettato e realizzato per conferire ai prodotti dell'orto ed altri semilavorati, in banda stagnata conservabilità, stabilità e sicurezza dal punto di vista microbiologico. Studiato per i contenitori "Caterng" (da 1200gr. a 5000gr) la sua duttilità permette di predisporlo anche per formati da gr 500, 10000, 1200.

La decisione di conferire una sezione di forma rettangolare risolve il problema della capacità produttiva permettendo la realizzazione di più piani sovrapposti, oltre a facilitare il trasporto con la modularità.

Un quadro elettro-pneumatico gestisce l'intera macchina armonizzando le funzioni.

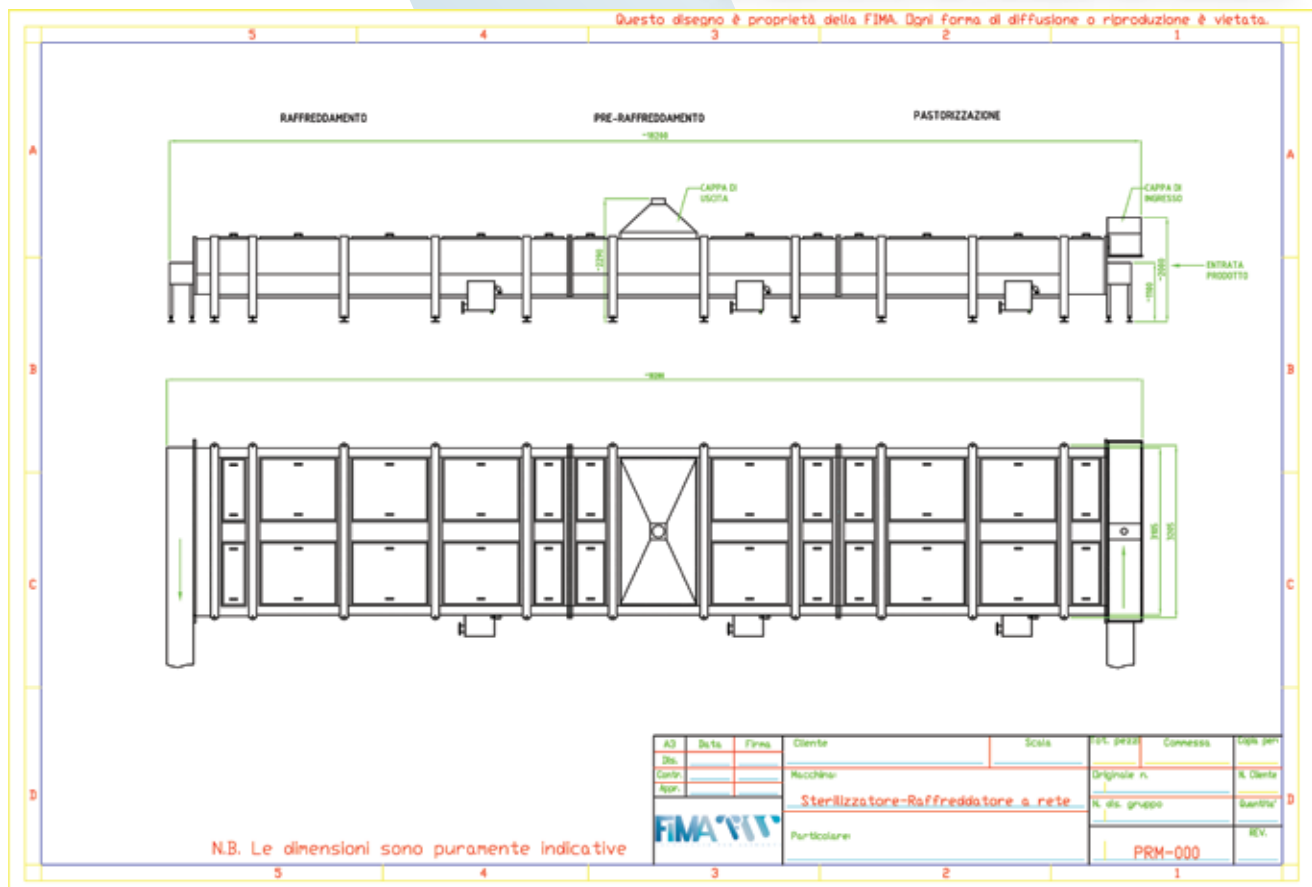


Données Techniques

Il est réalisé au fin de conférer aux légumes et aux autres semi-produits (en fer-blanc) : durabilité, stabilité et sécurité, du point de vue microbiologique. Il a été projeté pour les récipients "Caterng" (de 1200gr à 5000gr). Grace à sa ductilité on le peut predisposer aussi pour mesures de gr500,10000,1200.

Le choix de conférer une section de forme rectangulaire résout le problème de la capacité de production en permettant la réalisation de plus plans superposés. Tout ça sert à faciliter le transport avec la modularité.

Un système électropneumatique gère toute la machine en harmonisant les fonctions.



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

