

SURGELATORI PER ITALIAN FOOD MARZO 2012

Tecnica del Freddo è una azienda affermata nel settore degli impianti frigoriferi industriali e negli impianti di climatizzazione al servizio di processi di trasformazione e conservazione di prodotti alimentari.

L'azienda, in grado di soddisfare esigenze diversificate, studia e realizza impianti frigoriferi e di climatizzazione adatti a garantire e soddisfare precise esigenze di produzione alimentare; ogni circuito frigorifero, infatti, è un servizio complementare di una determinata linea di lavorazione, per cui è di fondamentale importanza che si 'sposi' adeguatamente al processo produttivo del cliente.

Nel settore delle carni e dei salumi, grazie la profonda conoscenza tecnologica di tutto ciò che attiene ai procedimenti di macellazione, conservazione e trasformazione delle carni, Tecnica del Freddo è in grado di rispondere a qualsiasi esigenza impiantistica al più alto livello di specializzazione. Nell'ambito della congelazione, processo fondamentale ai fini della conservazione alimentare, vengono utilizzate e massimizzate tecnologie sia di tipo tradizionale come i tunnel sia moderne tecnologie quali quelle della surgelazione in continuo a piastre.

Nell'ambito dei salumi, tradizionale campo di applicazione di Tecnica del Freddo, dove il controllo della temperatura e dell'umidità relativa sono essenziali per ricreare il microclima necessario alla stagionatura, viene sapientemente controllata l'aria dei locali mediante fini trattamenti di raffreddamento, riscaldamento, deumidificazione ed umidificazione. L'utilizzo delle tecnologie a microprocessore unite a specifici software concorrono al miglior controllo di tutte le funzioni necessarie.

La continua ricerca di soluzioni tecnologiche sempre più affidabili ed a 'misura' dei singoli prodotti, consente a Tecnica del Freddo di soddisfare le specifiche esigenze di ogni linea di produzione.

Impianti singoli o centralizzati, ad espansione diretta o sotto pompa, compressori alternativi od a vite, impiego di gas sintetici od ammoniaca, sono tutte variabili che rientrano sistematicamente nelle esperienze applicative realizzate.

