



Circuiti frigoriferi personalizzati

Impianti di climatizzazione industriale studiati per le esigenze specifiche dei processi di trasformazione alimentare e del produttore cliente

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 frigo-

rifero, 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.

L'azienda ha sviluppato al proprio interno dei reparti progettuali che si occupano di settori specifici quali lattiero casearia, salumi, carni, ortofrutta e alimenti in genere.

In fase di progettazione, personale qualificato procede alle opportune indagini tecnologiche con i responsabili di produzione per ricevere le informazioni di base su cui articolare la calcolazione.

La messa in opera dell'impiantistica viene assicurata da installatori specializzati ed eseguita nel rispetto delle necessità tecnologiche del cliente onde garantire la massima efficienza produttiva. Tdf assicura, inoltre, un efficiente servizio post-vendita, sia per quanto attiene a controlli periodici, mediante contratti di manutenzione personalizzati, sia per gli interventi di massima urgenza dovuti ad avarie

improvvisi dell'impianto. Inoltre, è in grado di garantire alla clientela una valida consulenza nella definizione di problematiche di produzione, mettendo a frutto il proprio patrimonio di conoscenza e l'esperienza di anni di installazioni.

In particolare, nel settore delle carni, 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. 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.

Customisable refrigerating circuits

Industrial air-conditioning systems designed for the specific requirements of food-processing industries and of the customer-manufacturer

Tecnica del Freddo offers industrial refrigerating and air-conditioning plants to meet the needs of the food-processing industries. The company can meet different requirements and it studies and develops refrigerating and conditioning plants capable of ensuring and meeting precise food production demands; every refrigerating circuit is actually a complementary service of a specific processing line, and so it is important it perfectly matches with the customer's production process. The company has developed some planning departments dealing with specific sectors, such as dairy, cold meats, meat, fruits & vegetables and food in general. During the planning stage, qualified staff performs the necessary technological enquiries with the product managers to receive the basic information to make their calculations. The plant's start-up is ensured by specialist technicians and performed with all due respect of the customer's technological needs to ensure top production efficiency Tdf ensures and

efficient after-sale service in terms of periodical controls through customised maintenance contracts and in terms of urgent interventions depending on sudden plant's malfunctions. In addition it ensures customers a valuable consulting in production problem-solving offering its know-how and expertise in the installation field.

In particular, in the meat-processing field, thanks to the deep knowhow of all what is related with meat slaughtering, preservation and processing, Tecnica del Freddo is in a position to meet any plant-engineering demand at the highest specialisation level. The continuous research of increasingly reliable and customised solutions enables Tecnica del Freddo to meet the specific requirements of every production fine. Stand-alone or centralised plants, with direct expansion or under pump, alternative or screw compressors, use of synthetic or ammonia gases are all variables included in the applications developed.