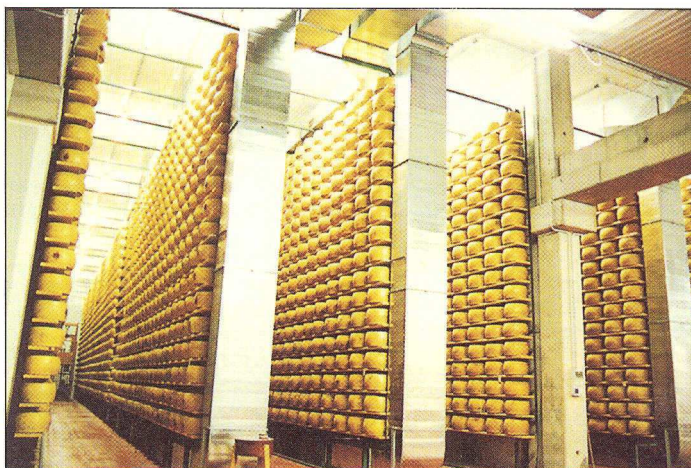


Tecnica del Freddo

Tecnica del Freddo è un'azienda che opera da diversi decenni nel settore degli impianti frigoriferi industriali e di climatizzazione. Tra le diverse soluzioni indirizzate al comparto caseario, che vanno dalla refrigerazione del latte alla conservazione delle varie tipologie di formaggio, ci sono: condizionamento e pressurizzazione locali di lavorazione, filtrazione e trattamento aria con macchine sanificabili, locali di formatura, locali di salagione a secco e in vasca, locali di rassodamento forme, locali di stagionatura, locali di asciugamento provolone, celle di maturazione formaggi molli, tunnel di congelazione e abbattimento rapido della temperatura, vasche di produzione acqua gelida ad accumulo di ghiaccio, ecc.

Tutti gli impianti sono controllati mediante microprocessori con programmi di gestione personalizzati sviluppati dall'azienda. Inoltre attraverso specifici programmi di centralizzazione è possibile acquisire parametri di funzionamento degli ambienti o degli impianti controllati e intervenire sulle unità periferiche per apportare le eventuali variazioni di funzionamento.



Locali di stagionatura del grana realizzati da Tecnica del Freddo.

Tecnica del Freddo
Via Baganzola, 33/A
43100 Parma
tel. 0521/988243
fax 0521/987184