

Conservazione e maturazione del formaggio

Negli anni, Tecnica del Freddo ha studiato e affinato una tecnologia impiantistica che fornisce agli operatori uno strumento in grado di assecondare la maturazione del formaggio. Tale tecnologia si basa sul trattamento forzato dell'aria ambiente mediante centrali di preparazione aria, le quali sono in grado di creare le condizioni ideali alla conservazione grazie alla dotazione di batterie di raffreddamento e di riscaldamento e al sistema di umidificazione a sezione ventilante. Attraverso sistemi a microprocessore collaudati, quindi, l'utente seleziona le condizioni termoigrometriche desiderate in relazione al prodotto conservato. In merito alla distribuzione dell'aria in ambiente, relativamente ai volumi d'aria da ricircolare che sono il frutto e la conseguenza di bilanci termici appropriati nonché di studiati salti termici in fase di raffreddamento e riscaldamento, l'azienda progetta e realizza anche sistemi di mandata e ripresa aria che permettono l'uniforme distribuzione ambientale. In base alla situazione logistica degli ambienti destinati alla stagionatura, l'azienda offre la soluzione che garantisca le minori velocità di transito dell'aria e non influenzi il prodotto stoccato, realizzando una climatizzazione uniforme su tutta l'altezza dell'ambiente e garantendo a ogni forma il medesimo trattamento. Tecnica del Freddo - Tel. 0521-988243

