

**Tecnica del Freddo** è un'azienda specializzata nella realizzazione di impianti di climatizzazione e frigoriferi al servizio dei processi di lavorazione dei prodotti alimentari.

Per il settore lattiero-caseario, l'azienda propone impianti di climatizzazione degli ambienti adibiti alla conservazione del formaggio Grana che consentono il controllo costante delle temperature, del grado di umidità e dei volumi di rinnovo dell'aria nell'ambiente, garantendo le condizioni necessarie a una perfetta maturazione del prodotto. Particolare attenzione è stata dedicata al sistema di mandata e ripresa dell'aria in modo da ottenere una distribuzione uniforme a bassa velocità.

La gestione degli impianti viene effettuata tramite microprocessore con programmi personalizzati appositamente sviluppati. È altresì possibile rilevare costantemente i parametri di funzionamento dell'impianto e le condizioni ambientali e intervenire sulle diverse unità periferiche per apportare eventuali variazioni. Per quanto riguarda la refrigerazione, l'azienda ha sviluppato le vasche ad acqua gelida ad accumulo di ghiaccio. La caratteristica principale delle vasche è la possibilità di accumulare grandi quantità di ghiaccio utilizzando compressori frigoriferi di potenza limitata e dimensionati secondo le specifiche esigenze.

Nella fase di liquefazione del ghiaccio risulta di estrema importanza la giusta miscelazione dell'acqua per permettere una graduale diminuzione dello spessore del deposito. A questo scopo le vasche adottano uno speciale sistema di insufflazione e agitazione dell'aria compressa che mantiene uniforme la temperatura del bagno e garantisce lo scioglimento costante su tutta la superficie di scambio.



Un impianto per la stagionatura del formaggio Grana (Tecnica del Freddo)