

# TECNICA DEL FREDDO

Il clima di Tecnica del Freddo viene appositamente simulato e creato artificialmente per ogni specifico prodotto. L'azienda studia e realizza **impianti frigoriferi** e di **climatizzazione** "su misura" adatti a garantire e soddisfare precise esigenze di ogni produzione alimentare. Ogni circuito frigorifero è un servizio complementare di una data linea di lavorazione, per cui deve adeguarsi ai processi produttivi di ogni singolo cliente. Per questo motivo Tecnica del Freddo ha organizzato e sviluppato quattro divisioni che si occupano di lattiero-caseario, salumi, carni e di vari settori dall' ortofrutticolo ai dolci ari o, dal f10reale all' avicolo, dalle materie plastiche all'ittico ecc. Per quanto riguarda i procedimenti di macellazione, conservazione e trasformazione delle carni l'azienda parmense è in grado di rispondere a qualsiasi ri-

Per il condizionamento dei locali di lavorazione, dove la presenza del prodotto e dell'uomo si accomunano, pur con esigenze diametralmente opposte, Tecnica del Freddo pone grande attenzione nelle soluzioni da adottare. Pertanto, nel rispetto delle normative di legge, vengono realizzati impianti di trattamento aria a controllo termoigrometrico dove particolare cura viene messa nei sistemi di distribuzione, per evitare correnti di disturbo per il personale presente nell' ambiente. Il tutto nell'ottica di garantire anche un grado di filtrazione dell' aria di ricircolo e un adeguato rinnovo di aria esterna, che permettano di conseguire una qualità ambientale rispettosa delle norme igienico-sanitarie e il comfort del personale. L'utilizzo di controlli con tecnologia a microprocessore fa in modo che l'impiantistica di processo e

di condizionamento sia controllata ai massimi livelli di precisione con programmi di gestione personalizzati e sviluppati da Tecnica del Freddo.

Attraverso specifici programmi di centralizzazione installati su personal computer, è altresì possibile acquisire i parametri di funzionamento degli ambienti o degli impianti controllati e, allo stesso tempo, intervenire sulle unità periferiche per apportare le variazioni di funzionamento desiderate.

L'archiviazione computerizzata dei dati rilevati consente inoltre di realizzare uno storico di fondamentale importanza sia per il miglioramento degli standard produttivi, sia per la supervisione nel rispetto delle nuove normative comunitarie.

[www.tecnicadelfreddo.com](http://www.tecnicadelfreddo.com)



chiesta impiantistica. La continua ricerca di soluzioni tecnologiche affidabili e a "misura" dei singoli prodotti consente, inoltre a Tecnica del Freddo di soddisfare le esigenze di: condizionamento dei locali di lavorazione; celle di raffreddamento rapido e conservazione; tunnel di congelazione; celle di conservazione prodotto congelato; celle di scongelamento.

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

