



Impianti di asciugamento e stagionatura per formaggi

Frigoimpianti

Via dei Lecci, 18
06083 Bastia Umbra (Perugia) - ITALY
Tel. +39 075.8010489
Fax +39 075.8010400



UNI EN ISO 9001:2000
UNI EN ISO 14001:2004

www.frigoimpianti.it
info@frigoimpianti.it

Frigoimpianti

Italian Technology

Drying and aging systems for cheese
Instalación de secado y maduración para quesos

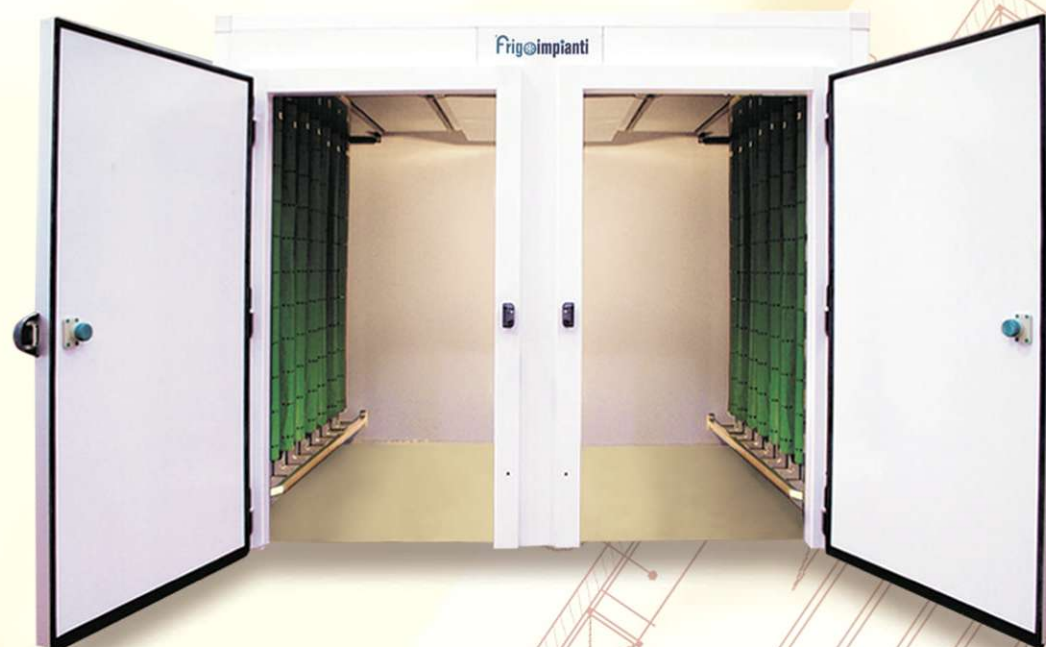
ASCIUGATURA AFTV

AFTV drying | Secado AFTV

IL MODELLO "AFTV" È UN IMPIANTO DI ASCIUGAMENTO E STAGIONATURA PER FORMAGGI DALLE PRESTAZIONI ECCEZIONALI. IL SISTEMA È PROGETTATO AD HOC PER ESSERE INSTALLATO SIA IN CELLE PREFABBRICATE NUOVE CHE IN QUELLE GIÀ IN USO DAL CLIENTE, IN MODO DA GARANTIRE UNA CORRETTA CIRCOLAZIONE DELL'ARIA ATTRAVERSO I CARRELLI.

THE "AFTV" IS A CHEESE DRYING AND AGING SYSTEM WITH EXCEPTIONAL PERFORMANCE. THE SYSTEM IS DESIGNED TO BE INSTALLED IN BOTH NEW, PREFABRICATED COLD ROOMS AND THOSE ALREADY IN USE AT THE CUSTOMER, TO GUARANTEE THE CORRECT AIR CIRCULATION THROUGH THE CARTS.

EL MODELO "AFTV" ES UNA INSTALACIÓN DE SECADO Y MADURACIÓN PARA QUESOS CON PRESTACIONES EXCEPCIONALES. EL SISTEMA ESTÁ PROYECTADO ESPECIALMENTE PARA SER INSTALADO TANTO EN CÁMARAS PREFABRICADAS NUEVAS COMO EN AQUELLAS QUE EL CLIENTE YA TIENE EN USO, PARA GARANTIZAR UNA CORRECTA CIRCULACIÓN DEL AIRE A TRAVÉS DE LOS CARROS.



STAGIONATURA FLEX

FLEX aging | Maduración FLEX

IL "FLEX" È UN IMPIANTO CHE PERMETTE LA STAGIONATURA DEI FORMAGGI. DIMENSIONI E POTENZA SONO ADATTABILI A QUALSIASI ESIGENZA DEL CLIENTE. SI DISTINGUE DALLE CLASSICHE STAGIONATURE PER IL PARTICOLARE FUNZIONAMENTO DEL SUO SISTEMA CHE LO RENDE ADATTO ALLA LAVORAZIONE DI OGNI TIPO DI FORMAGGIO. L'OTTIMA RESA DELL'IMPIANTO È GARANTITA DAL PERFETTO CONTROLLO DELLA TEMPERATURA E DELL'UMIDITÀ, OTTENUTO MEDIANTE L'AUSILIO DI UNA NUOVISSIMA UNITÀ DI CONTROLLO DIGITALE CON SOFTWARE DEDICATO, SVILUPPATO INTERNAMENTE ALL'AZIENDA.

"FLEX" IS A SYSTEM FOR AGING CHEESES. SIZE AND POWER CAN BE ADAPTED TO MEET EVERY CUSTOMER'S NEEDS. IT IS DISTINGUISHED FROM CLASSIC AGING BY AN INNOVATIVE SYSTEM THAT MAKES IT SUITABLE FOR AGING ANY TYPE OF CHEESE. THE SYSTEM DELIVERS EXCELLENT YIELD BY PERFECTLY CONTROLLING THE TEMPERATURE AND HUMIDITY THROUGH THE USE OF A NEW DIGITAL CONTROLLER FEATURING DEDICATED SOFTWARE DEVELOPED BY OUR COMPANY ENTIRELY IN-HOUSE.

EL "FLEX" ES UNA INSTALACIÓN DESTINADA A LA MADURACIÓN DE LOS QUESOS. LAS DIMENSIONES Y LA POTENCIA SE ADAPTAN A CUALQUIER EXIGENCIA DEL CLIENTE. SE DISTINGUE DE LAS MADURACIONES CLÁSICAS POR EL FUNCIONAMIENTO ESPECIAL DE SU SISTEMA, ADECUADO PARA ELABORAR TODO TIPO DE QUESO. EL ELEVADO RENDIMIENTO DE LA INSTALACIÓN ESTÁ GARANTIZADO POR EL CONTROL PERFECTO DE LA TEMPERATURA Y DE LA HUMEDAD, QUE SE LOGRA CON LA AYUDA DE UNA MODERNÍSIMA UNIDAD DE CONTROL DIGITAL CON UN SOFTWARE ESPECÍFICO, DESARROLLADO POR LA EMPRESA.

