

Tra tecnologia e tradizione



LA FRIGOIMPIANTI S.R.L. È UN'AZIENDA UMBRA ALL'AVANGUARDIA, IMPEGNATA NEL SETTORE DELLA REFRIGERAZIONE INDUSTRIALE E NEI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE CHE UTILIZZANO IL CALORE PER LA DEUMIDIFICAZIONE E LA COTTURA. IL NOSTRO SUCCESSO SUI MERCATI NAZIONALI ED ESTERI È DOVUTO AD UNA POLITICA DI RICERCA E SVILUPPO CONTINUA CHE HA PRODOTTO LE SEGUENTI INNOVAZIONI:

- SISTEMA PHASECK
- RECUPERO CALORE
- ENERGY SAVING
- INVERTER



FRIGOIMPIANTI SRL IS A STATE-OF-THE-ART UMBRIAN COMPANY INVOLVED IN THE INDUSTRIAL REFRIGERATION SECTOR AND TRANSFORMATION PROCESSES THAT USE HEAT FOR DEHUMIDIFICATION AND COOKING. OUR SUCCESS IN BOTH ITALY AND ABROAD IS A RESULT OF CONTINUOUS R&D THAT HAS RESULTED IN THE FOLLOWING INNOVATIONS:

- PHASECK SYSTEM
- HEAT RECOVERY
- ENERGY SAVINGS
- INVERTER



FRIGOIMPIANTI S.R.L. ES UNA EMPRESA DE UMBRIA A LA VANGUARDIA, DEDICADA AL SECTOR DE LA REFRIGERACIÓN INDUSTRIAL Y DE LOS PROCESOS DE TRANSFORMACIÓN QUE EMPLEAN EL CALOR PARA LA DESHUMIDIFICACIÓN Y LA COCCIÓN. NUESTRO ÉXITO EN LOS MERCADOS NACIONALES Y EXTRANJEROS SE DEBE A UNA POLÍTICA CONTINUA DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO QUE HA CONDUCIDO A LAS SIGUIENTES INNOVACIONES:

- SISTEMA PHASECK
- RECUPERACIÓN DEL CALOR
- ENERGY SAVING
- INVERTER



adv: BIAGNINI&CO. PG



Impianti di asciugamento e stagionatura per salumi e prosciutti

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 deli meats and prosciutto hams
Instalaciones de secado y estacionado para embutidos y jamones

ASCIUGATURA SALUMI

Drying deli meats / Secado de embutidos

PHASEck

UN METODO INNOVATIVO ED ESCLUSIVO PER L'ASCIUGAMENTO E LA STAGIONATURA DEI SALUMI, CHE CONFERISCE DELLE ECCELLENTE CARATTERISTICHE AI PRODOTTI TRATTATI MEDIANTE L'ABBATTIMENTO DELLE CARICHE PATOGENE E L'INNALZAMENTO DEL PH, RENDENDO QUESTI PIU' "SANI", PROFUMATI, DOLCI AL PALATO E FRIABILI.

AN INNOVATIVE AND EXCLUSIVE METHOD FOR DRYING AND AGING DELI MEATS THAT REDUCES PATHOGEN LOAD AND RAISES PH, RESULTING IN PRODUCTS WITH EXCELLENT CHARACTERISTICS THAT ARE HEALTHIER, MORE FRAGRANT AND MELT-IN-YOUR-MOUTH DELICIOUS.

UN MÉTODO INNOVADOR Y EXCLUSIVO PARA EL SECADO Y ESTACIONADO DE LOS EMBUTIDOS, QUE OTORGA CARACTERÍSTICAS EXCELENTE A LOS PRODUCTOS TRATADOS MEDIANTE LA ELIMINACIÓN DE LOS NIVELES PATÓGENOS Y EL AUMENTO DEL PH, HACIÉNDOLOS MÁS "SALUDABLES", PERFUMADOS, AGRADABLES AL PALADAR Y FRIABLES.



recuperocalore

Heat recovery / Recuperación del calor

UN SISTEMA CHE PERMETTE DI OTTENERE UN NOTEVOLE RISPARMIO ENERGETICO, MEDIANTE UNA CONSISTENTE RIDUZIONE DELL'UTILIZZO DI ACQUA CALDA.

A SYSTEM THAT SAVES A SIGNIFICANT AMOUNT OF ENERGY BY CONSIDERABLY REDUCING THE USE OF HOT WATER.

UN SISTEMA CHE PERMETTE UN NOTABLE AHORRO ENERGETICO, REDUCIENDO CONSIDERABLEMENTE EL USO DE AGUA CALIENTE.



STAGIONATURA SALUMI

Aging deli meats / Estacionado de embutidos



ENERGY SAVING

UN SISTEMA CHE PERMETTE L'OTTIMIZZAZIONE DEI CONSUMI ENERGETICI MEDIANTE L'UTILIZZO DI UNO SCAMBIO D'ARIA CON L'AMBIENTE ESTERNO, COMPATIBILMENTE CON LE NECESSITÀ DELL'IMPIANTO.

A SYSTEM THAT OPTIMIZES THE CONSUMPTION OF ELECTRICITY THROUGH THE USE OF AN AIR EXCHANGER WITH THE OUTSIDE COMPATIBLE WITH THE NEEDS OF THE SYSTEM.

UN SISTEMA QUE PERMITE LA OPTIMIZACIÓN DE LOS CONSUMOS ENERGETICOS MEDIANTE EL USO DE UN INTERCAMBIO DE AIRE CON EL AMBIENTE EXTERIOR, COMPATIBLE CON LAS NECESIDADES DE LA INSTALACIÓN.

INVERTER

UN SISTEMA CHE, GRAZIE ALL'INVERSIONE DEL FLUSSO D'ARIA, CONSENTE UNA MIGLIORE UNIFORMITÀ DI ASCIUGAMENTO E STAGIONATURA.

A SYSTEM THAT, BY REVERSING THE FLOW OF AIR, ALLOWS MORE UNIFORMITY IN DRYING AND AGING PRODUCTS.

UN SISTEMA QUE, GRACIAS A LA INVERSIÓN DEL FLUJO DE AIRE, HACE MÁS UNIFORME EL SECADO Y ESTACIONADO.



RIPOSO E SALAGIONE PROSCIUTTI

Ripening and salting prosciutto hams / Reposo salazón de jamones

L'RSC È UN IMPIANTO CHE SERVE PER LA FASE DI RIPOSO STATICO DEI PROSCIUTTI, UTILIZZABILE ANCHE PER COPPE E PANCETTE.

RSC IS A SYSTEM FOR THE STATIC RIPENING OF PROSCIUTTO HAMS THAT CAN ALSO BE USED FOR COPPA AND PANCETTA.

RSC ES UNA INSTALACIÓN QUE SE EMPLEA PARA LA FASE DE REPOSO ESTÁTICO DE LOS JAMONES, TAMBIÉN SE LA PUEDE UTILIZAR PARA SOBRESADAS Y PANCETAS.



CENTRALINE centralitas / controllers

TUTTI I NOSTRI IMPIANTI SONO DOTATI DI NUOVISSIME CENTRALINE TOUCH SCREEN.

ALL OUR SYSTEMS ARE EQUIPPED WITH THE LATEST TOUCH-SCREEN CONTROLLERS.

TODAS NUESTRAS INSTALACIONES ESTÁN EQUIPADAS CON LAS MODERNÍSIMAS CENTRALITAS TOUCH SCREEN.

