



Impianti di Refrigerazione

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

Refrigeration systems
Instalaciones de refrigeración

CONDIZIONAMENTO

Conditioning / Acondicionamiento

L'UVA E L'UCT SONO DEI SISTEMI CHE SERVONO PER IL CONDIZIONAMENTO DI QUELLE ZONE DI LAVORAZIONE CHE NECESSITANO DI TEMPERATURE STABILI, COMPRESSE TRA I 10 E I 12°C. L'UVA È UN IMPIANTO DOTATO DI UN AEROVAPORATORE A BASSA VENTILAZIONE, MENTRE L'UCT È UN IMPIANTO COSTITUITO DA UNA UNITÀ TRATTAMENTO ARIA, CANALIZZATA CON TUBI DIFFUSORI IN TESSUTO. IL LORO UTILIZZO GARANTISCE LA MASSIMA TUTELA PER LA SALUTE DEGLI ADDETTI ALLA LAVORAZIONE.

UVA AND UCT ARE SYSTEMS FOR CONDITIONING PROCESSING AREAS THAT NEED STABLE TEMPERATURES BETWEEN 10 AND 12 °C. UVA IS A LOW-VENTILATION AIR EVAPORATOR SYSTEM, WHILE UCT IS A SYSTEM WITH A CHANNLED AIR TREATMENT UNIT WITH FABRIC DIFFUSER TUBES. THEIR USE PROVIDES THE MAXIMUM PROTECTION FOR EMPLOYEE HEALTH.

UVA Y UCT SON SISTEMAS QUE ACONDICIONAN LAS ZONAS DE ELABORACIÓN QUE NECESITAN TEMPERATURAS ESTABLES COMPRENDIDAS ENTRE LOS 10 Y 12 °C. UVA ES UNA INSTALACIÓN CON AEROEVAPORADOR DE BAJA VENTILACIÓN, MIENTRAS QUE UCT ES UNA INSTALACIÓN QUE SE CARACTERIZA POR UNA UNIDAD DE TRATAMIENTO DE AIRE CANALIZADA CON TUBOS DIFUSORES TEXTILES. LA UTILIZACIÓN DE ESTAS INSTALACIONES GARANTIZA LA MÁXIMA PROTECCIÓN PARA LA SALUD DE QUIENES TRABAJAN EN LA ELABORACIÓN.



MANTENIMENTO

Maintenance / Conservación

L'UVM E L'UVB SONO DEI SISTEMI INDUSTRIALI PER IL MANTENIMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI. LE TEMPERATURE DI ESERCIZIO VARIANO DA 0 A 4°C PER IL MODELLO "UVM", A -20°C PER IL MODELLO "UVB". IL CORRETTO FUNZIONAMENTO DELL'IMPIANTO È ASSICURATO DAL PERFETTO CONTROLLO DELLA TEMPERATURA OTTENUTO MEDIANTE L'AUSILIO DI UNA CENTRALINA DI CONTROLLO DEDICATA, CHE PERMETTE IL RISPETTO DEI PARAMETRI RICHIESTI DALLE NORMATIVE VIGENTI.

UVM AND UVB ARE INDUSTRIAL SYSTEMS FOR PRESERVING FOOD PRODUCTS. OPERATING TEMPERATURES RANGE FROM 0 TO 4 °C FOR THE UVM MODEL AND TO -20 °C FOR THE UVB MODEL. THE CORRECT OPERATION OF THE SYSTEM IS ENSURED BY PERFECT CONTROL OF THE TEMPERATURE WITH THE AID OF A DEDICATED CONTROLLER THAT GUARANTEES CONFORMITY TO THE PARAMETERS REQUIRED BY CURRENT STANDARDS.

UVM Y UVB SON SISTEMAS INDUSTRIALES DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS. LAS TEMPERATURAS DE FUNCIONAMIENTO VARIAN ENTRE 0 Y 4°C EN EL MODELO "UVM" Y HASTA -20°C EN EL MODELO "UVB". EL FUNCIONAMIENTO CORRECTO DE LA INSTALACIÓN ESTÁ ASEGURADO POR EL PERFECTO CONTROL DE LA TEMPERATURA, QUE SE LOGRA MEDIANTE LA AYUDA DE UNA CENTRALITA DE CONTROL ESPECÍFICA, QUE RESPETA LOS PARÁMETROS REQUERIDOS POR LAS NORMATIVAS VIGENTES.



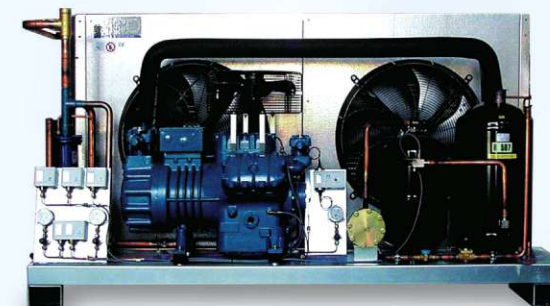
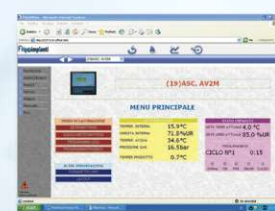
Supervisione

Supervision / Supervisión

Il nostro sistema di supervisione e controllo remoto, grazie all'impiego delle moderne tecnologie elettroniche ed informatiche, è in grado di gestire tutti gli impianti di un intero stabilimento. Mediante l'ausilio di un personal computer di ultima generazione questo sistema permette, infatti, non solo l'impostazione di tutti i parametri utente, ma anche e soprattutto: la registrazione degli storici di temperatura, di umidità, del ph e degli allarmi di ogni singola utenza per un periodo di due anni. Tutte queste informazioni possono essere così consultabili nel tempo e contribuire ad un più efficace monitoraggio della produzione.

Thanks to the use of modern electronic and computer technology, our remote supervision and control system is able to handle all the systems of an entire plant. In fact, through the use of a personal computer, this system not only allows setting all the user parameters but also, and especially: recording the history of the temperature, humidity, ph and alarms of each single use, for a period of two years. All of this information can be consulted over time and will contribute to the more effective monitoring of production.

Nuestro sistema de supervisión y control a distancia puede dirigir todas las instalaciones de una planta entera, gracias al uso de modernas tecnologías electrónicas e informáticas. Con la ayuda de un ordenador personal de última generación, este sistema permite no sólo la configuración de todos los parámetros de los dispositivos sino sobre todo: el registro de las temperaturas, de la humedad, del ph y de las alarmas de cada uno de los dispositivos por un periodo de dos años. De esta manera, toda esta información puede consultarse a lo largo del tiempo y así contribuir con un monitoreo más eficaz de la producción.



centrali

Plants / Centrales

Le nostre centrali frigorifere multi compressore vengono rigorosamente progettate e dimensionate su misura per il cliente, a seconda delle situazioni in cui devono essere impiegate; in modo da ottenere le massime prestazioni possibili e un notevole risparmio energetico.

Our multi-compressor refrigeration plants are rigorously custom designed and dimensioned for each customer, depending on the situations in which they must be used; they provide the maximum possible performance and significant energy savings.

Nuestras centrales frigoríficas multi compresoras son cuidadosamente diseñadas y evaluadas a medida para el cliente, de acuerdo a las situaciones en las que luego serán empleadas, con el objetivo de obtener las máximas prestaciones posibles y un notable ahorro energético.