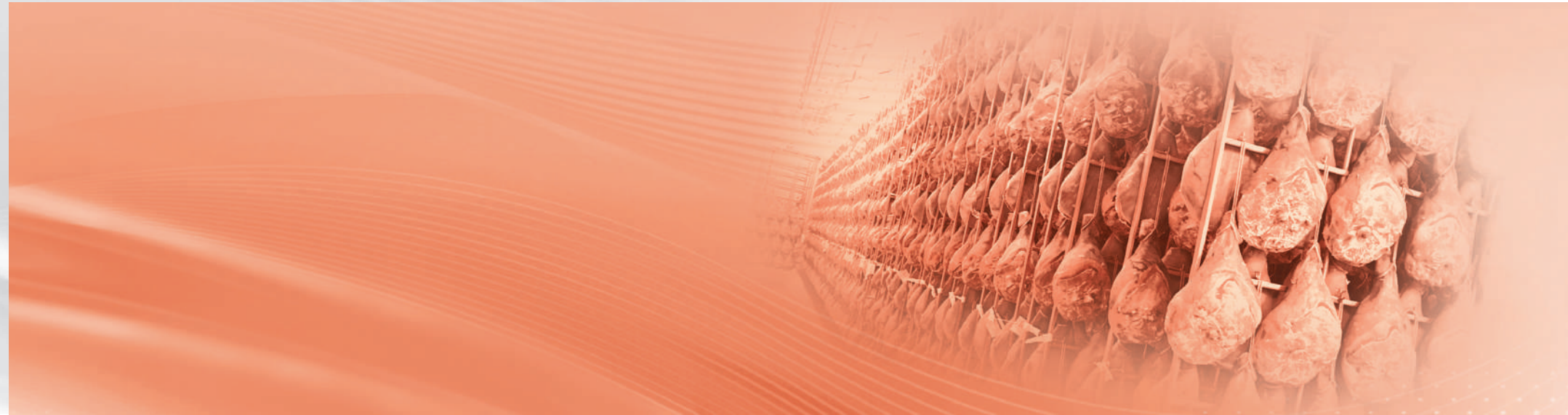




DESIGN FRIGO IMPIANTI



PROSCIUTTIFICI / HAM PRODUCTION



FRIGO IMPIANTI s.r.l.
06083 Bastia Umbra (PG) Italy
Via dei Lecci, 18
Tel. + 39 075 801 04 89
info@frigoimpianti.it





www.frigoimpianti.it






SALAGIONE SALTING


 **Le camere di salagione** Frigo Impianti consentono al sale di penetrare uniformemente su tutto il pezzo anatomico, garantendo una alta qualità della lavorazione del prodotto. Grazie alla centralina, alloggiata nella parte esterna di ogni cella, si possono monitorare costantemente temperatura e umidità interne. Ogni impianto è costituito da una serie di evaporatori statici posizionati sul soffitto e dei convettori dotati di ventilatori alimentati da batterie ad acqua calda proveniente da caldaia.

 *Frigo Impianti **salting chambers** allow the uniform salt penetration to all the anatomic part, ensuring high quality of the product processing. Thanks to the control unit, placed outside every chamber, it's possible to supervise constantly internal temperature and humidity. Every single system is made up by a series of static evaporators installed on the ceiling of the chamber and convectors equipped with fans feed by hot water coils hailing from the hot water heater.*




ASCIUGATURA DRYING


 Grazie alla ventilazione e al controllo temperatura-umidità elaborati dalla Frigo Impianti, i processi enzimatici del prosciutto iniziano proprio in questa fase. Queste camere danno la possibilità di impostare dei cicli personalizzati di lavoro completamente automatici.

 *Thanks to the ventilation and temperature-humidity control elaborated by Frigo Impianti, the enzymatic processes begin at this stage. These rooms provide the possibility to set custom cycles of fully automated work.*




STAGIONATURA AGING


 In questa fase, grazie ad una temperatura ed umidità costanti, il prodotto si arricchisce dei profumi tipici del Prosciutto. Le varie fasi del processo di stagionatura sono programmate e controllate da centralina che supporta l'utente fino al raggiungimento del prodotto finito.

 *At this stage, thanks to a constant temperature and humidity, the product is enriched of aromas typical of the ham. The various stages of the curing process are programmed and controlled by the control unit that supports the user up to the finished product.*



RIPOSO RESTING

 **La camera di riposo** è studiata appositamente per lavorare a bassa umidità e per consentire al prodotto un perfetto assorbimento del sale al fine di impedire il proliferare dei batteri dannosi per la carne. Consente perciò di avere un prodotto dalle caratteristiche perfette per poter passare alla fase successiva. In base al tipo di prodotto e al tipo di lavorazione che si desidera realizzare, il riposo può essere ventilato o statico, a seconda delle necessità.

 ***Curing chamber** is expressly designed to have a low coefficient of humidity, allowing a perfect sodium chloride absorption in order to prevent bacteria proliferate that could damage the meat. That permit to have a product with perfect characteristics to pass to the successive phase. According to the product and process that the customer want to accomplish, curing system could be ventilated or static, depending on the needs.*