



DESIGN FRIGO IMPIANTI



TUNNEL PER RAFFREDDARE, SURGELARE,  
ASCIUGARE E PASTORIZZARE

TUNNELS FOR COOLING, FREEZING,  
DRYING AND PASTEURIZING



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](http://www.frigoimpianti.it)



### **Pastorizzatore PVR**

Rappresenta la nuova generazione di macchine per la pastorizzazione della pasta ripiena e non, grazie alla possibilità di controllare temperatura ed umidità all'interno della camera. Il prodotto finale avrà così un aspetto più naturale, come prima della pastorizzazione.

### **Pasteurizer PVR**

*Represents a new machines generation for the pasteurization of filled and non filled pasta, by giving the possibility to check the humidity and temperature inside the chamber. The final product will have a natural appearance, like before the pasteurization.*

### **Tunnel di asciugatura e raffreddamento "AR"**

Questo tunnel è in grado di svolgere le due fasi di asciugatura e raffreddamento all'interno di un'unica cella, evitando contaminazioni esterne e prolungando la shelf life del prodotto. Il suo sistema a piani sovrapposti permette di trattare grandi quantitativi in piccoli spazi.

### **Drying and cooling tunnel "AR"**

*This tunnel is able to carry out both drying and cooling phases inside an only chamber, avoiding external contamination and increasing product shelf life. Its overlapping planes systems allows the treating of huge amounts of product in small spaces.*

### **Pastorizzatore COMPACT**

Grazie al sistema di trasporto a spirale, questa macchina è in grado di trattare grandi quantità di prodotto (fino a 1.500 Kg orari) in uno spazio ridotto, dando inoltre la possibilità di controllare temperatura ed umidità all'interno della camera di pastorizzazione, conferendo così un aspetto più naturale al prodotto finale.

### **Pasteurizer COMPACT**

*Thanks to its spiral transport system this machine is able to treat large amount of product (up to 1.500 Kg per hour) in small space and gives the possibility to check the humidity and temperature inside the pasteurization chamber giving a natural appearance to the final product.*

### **Tunnel di raffreddamento o surgelazione "F"**

Il tunnel in Caduta è una macchina a piani sovrapposti pensata per quei prodotti di piccole dimensioni che non devono uscire agglomerati dopo la lavorazione. Questo macchinario è ideale per prodotti come ravioli, tortellini, pelmeni, manti ecc...

### **Tunnel "F" for cooling or freezing**

*Drop tunnel is a machine composed by overlapped planes designed for those small products that must exit from the tunnel individually. This machinery is perfect for various products such as: ravioli, tortellini, pelmeni, manti etc...*

