



**IMPIANTI FRIGORIFERI  
INDUSTRIALI  
E CLIMATIZZAZIONE  
PER IL SETTORE  
DELLA CARNE**

Applicazioni industriali  
del freddo per i settori  
chimico/petroliero, industriale,  
farmaceutico, alimentare

# CLIMATIZZAZIONE SANIFICABILE AREE LAVORAZIONE

Madefrigor da quasi 50 anni progetta e realizza impianti frigoriferi nel settore della refrigerazione industriale applicata alle carni. Il nostro ufficio tecnico mette a disposizione tutta la propria esperienza ai clienti che sono interessati a sviluppare e costruire uno stabilimento per la lavorazione della carne o dei magazzini per la sua conservazione.

Contattateci: un nostro operatore sarà a vostra disposizione per consigliarvi sulle Vostre importanti scelte.





I centri di macellazione e lavorazione carni richiedono impianti potenti e sicuri. **Madefrigo** offre una vasta scelta di macchinari di altissima qualità, sicuri, garantiti e performanti come:

- Centrali frigorifere con fluidi naturali (come l'ammoniaca) con chiller a bassa carica che non necessitano di pratiche burocratiche particolari per l'installazione, pur garantendo eccezionali potenze frigorifere.
- Chiller a Propano R290 per le celle frigorifere in media temperatura e i tunnel di raffreddamento rapido (sfumatura)
- Centrali frigorifere in *dry-ex* o pompato in CO<sub>2</sub> nella versione in cascata subcritico o nella versione ad aria transcritico per le celle in bassa temperatura e i tunnel di congelamento.

In particolare viene prestata grande attenzione alla selezione delle batterie di scambio degli aero-refrigeranti nelle celle di conservazione. In questo modo è possibile mantenere un'alta umidità per preservare **il miglior aspetto e le migliori qualità organolettiche della carne.**

Installiamo **unità di trattamento aria sanificabili** per la climatizzazione dei locali di sezionamento e lavorazione delle parti anatomiche e delle vaschette. Un'opportuna filtrazione e ricambio dell'aria favoriscono la *shelf-life* dei prodotti, mentre particolari sistemi di immissione ed estrazione favoriscono l'asciugamento rapido dei locali dopo le operazioni di lavaggio e sanificazione. Questi impianti trattano l'aria dell'ambiente per ottenere le migliori condizioni termoigrometriche possibili attraverso il controllo di:

- Temperatura
- Umidità relativa
- Velocità dell'aria e della filtrazione
- Sovrappressione (per evitare la penetrazione di potenziali agenti inquinanti dall'esterno)
- Quantità di aria di ricambio nuova prelevata dall'esterno.

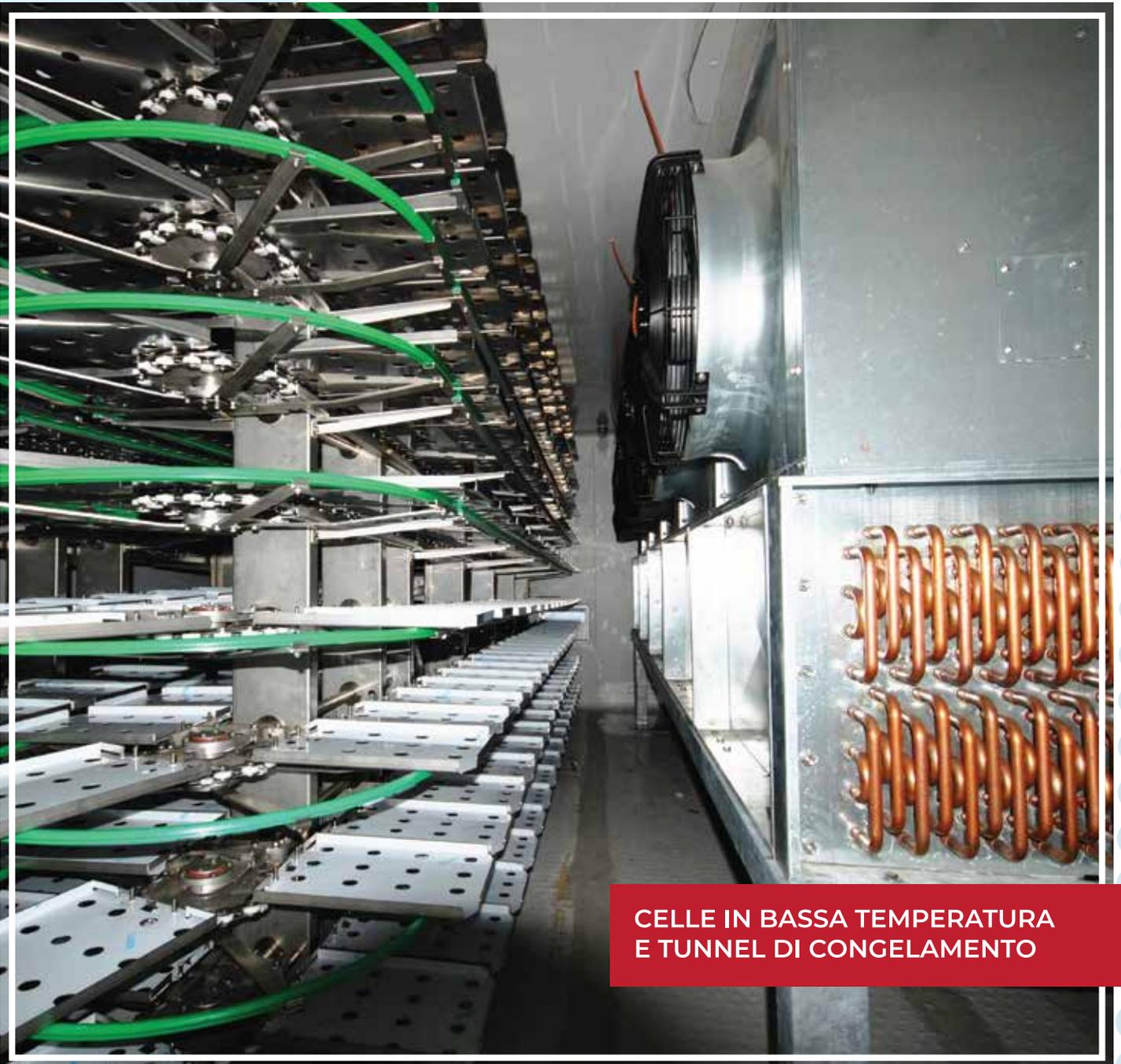
Grazie alla combinazione di questi elementi, **garantiamo le suddivisioni delle aree ad alto rischio, high care e low care**, come richiesto dai maggiori enti certificatori nazionali e internazionali (BRC, IFS e ISO Standard).

## CELLE DI ABBATTIMENTO E DI MANTENIMENTO

Le celle di conservazione sono speciali impianti di refrigerazione utilizzati in diversi comparti dell'industria agroalimentare, atti a conservare prodotti di vario genere (carne, formaggi, frutta, ecc..) in condizioni termoigrometriche che consentano di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche e riducano il più possibile la disidratazione dei prodotti che ne causa un calo di peso.

Quest' ultima condizione può essere garantita mantenendo in ambiente un corretto tasso di umidità, che è determinato dalla differenza di temperatura tra il mezzo refrigerante e la temperatura ambiente.





**CELLE IN BASSA TEMPERATURA  
E TUNNEL DI CONGELAMENTO**

# COSTRUZIONE E INSTALLAZIONE DI CENTRALI FRIGORIFERE E CHILLER

Siamo un'azienda leader nella produzione di *package* e centrali frigorifere, operanti a livello nazionale e internazionale con quasi 50 anni di esperienza nel settore alimentare, di cui abbiamo acquisito il *know-how* e le conoscenze ingegneristiche, oltre a disporre di personale qualificato per l'assistenza tecnica.

**La nostra produzione è rivolta ai fluidi naturali come ammoniaca, propano, CO2. Le nostre macchine sono tutte dotate di sistemi innovativi per il risparmio.**

Il nostro ufficio tecnico valuta le esigenze del cliente, progetta i macchinari nei minimi dettagli. In officina, operai altamente specializzati e saldatori certificati provvedono all'assemblaggio. In seguito, i nostri elettricisti costruiscono il quadro elettrico di potenza e regolazione lo installano a bordo macchina e provvedono al cablaggio elettrico. Una volta ultimata la macchina, vengono effettuate le operazioni necessarie per la certificazione e i collaudi in bianco.

Madefrigor non realizza macchine di serie, ma **prodotti customizzati** volti a ogni singola esigenza dei settori che lavorano con il freddo.





## UN'AVVENTURA LUNGA PIÙ DI 40 ANNI

Madefrigor nasce nel 1975 con l'intento di offrire un servizio di intervento e manutenzione per impianti di refrigerazione e climatizzazione alimentare per aziende di piccole dimensioni.

Nel "settore del freddo", Madefrigor si contraddistingue fin da subito per la ricerca di soluzioni innovative e all'avanguardia, e in poco tempo si specializza nel settore alimentare e non solo.

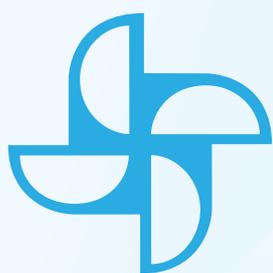
Oggi lo scopo è di dare ai nostri clienti il più ampio ventaglio di soluzioni e vantaggi riducendo i costi generali e mantenendo inalterata l'alta qualità degli impianti e delle prestazioni.

Ora, infatti, con un unico interlocutore e un'unica ingegneria, siamo in grado di affrontare qualsiasi richiesta del mercato in materia di refrigerazione industriale, trattamento dell'aria e stagionatura.



# CENTRI DI ASSISTENZA IN ITALIA

|             |                    |    |
|-------------|--------------------|----|
| ■ LOMBARDIA | Rovello Porro      | CO |
| ■ LOMBARDIA | Lumezzane          | BS |
| ■ PIEMONTE  | Intra              | VB |
| ■ VENETO    | Vicenza            | VI |
| ■ VENETO    | Codevigo           | PD |
| ■ FRIULI    | Codroipo           | UD |
| ■ UMBRIA    | Ponte San Giovanni | PG |
| ■ PUGLIA    | Bari               | BA |
| ■ PUGLIA    | Molfetta           | BA |
| ■ CAMPANIA  | Atripalda          | AV |
| ■ CALABRIA  | Paola              | CS |
| ■ SICILIA   | Marsala            | TP |
| ■ SARDEGNA  | Cagliari           | CA |



madefrigor



## 🏠 SEDE LEGALE E OPERATIVA

📍 ROVELLO PORRO (CO)

☎ Tel. (+39) 02.96751280

## 🏠 SEDE OPERATIVA TRIVENETO

📍 POLVERARA (PD)

☎ Tel. (+39) 392.7847432

✉ Mail. [servizioclienti@madefrigor.it](mailto:servizioclienti@madefrigor.it)



Sul nostro sito tutte le nostre  
referenze in Italia e nel mondo  
[www.madefrigor.com](http://www.madefrigor.com)

