



Промышленные
холодильные установки для
сыроваренного производства

Industrial refrigeration
applications for
the dairy sector

Applicazioni industriali
del freddo per il
settore caseario

ЛИДЕР В СФЕРЕ
ПРОМЫШЛЕННЫХ
ХОЛОДИЛЬНЫХ УСТАНОВОК

LEADING INDUSTRIAL
REFRIGERATION
COMPANY

AZIENDA LEADER
IMPIANTI FRIGORIFERI
INDUSTRIALI



50 ЛЕТ: ИСТОРИЯ ЛУЧШИХ ПРОЕКТОВ

Благодаря своей 50-летней истории, отмеченной лучшими проектами, компания Madefrigo выделяется среди итальянских и мировых производителей промышленного холодильного оборудования своей устойчивостью и

Компания хорошо зарекомендовала себя в сфере производства промышленных холодильных установок, в частности, для созревания и хранения продукции сыродельного производства.

50 YEARS: A HISTORY OF OUTSTANDING PROJECT DESIGN

50 years: with a history of outstanding project design in the industrial refrigeration sector in Italy and worldwide, Madefrigo is renowned for its sound and dynamic products.

Our company is a consolidated reality with over 50 years of experience in the field of industrial refrigeration systems, in particular for the maturing and preservation of dairy products.





MADEFRIGOR В МИРЕ

Ориентир в Италии и в мире в области строительства промышленных холодильных систем.



MADEFRIGOR IN THE WORLD

Landmark in Italy and in the world in the construction of industrial refrigeration systems

50 ANNI: UNA STORIA DI OTTIMI PROGETTI

50 anni: una storia di ottimi progetti nel settore della refrigerazione industriale in Italia e nel mondo, Madefrigor spicca per solidità e dinamismo.

Siamo infatti una realtà consolidata con oltre 50 anni di attività nel settore impianti di refrigerazione industriale, in particolare per la stagionatura e la conservazioni dei prodotti caseari.





УСТАНОВКИ ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ СЫРОВ

В компании Madefrigor проектируются установки для приготовления и созревания сыров, установки для сушки и специализированные холодильные системы.

Мы предлагаем широкую линейку решений, основанных на нашем экспертном ноу-хау, а также команду специалистов с глубоким знанием санитарно-гигиенических аспектов и факторов, влияющих на биохимические процессы трансформации составных веществ молока. Структура сыра, его внешний вид, состав, иными словами, уровень влажности и температуры, наиболее подходящие для созревания продукта, интенсивность вкуса и аромата – все эти факторы связаны с процессом созревания. Компания Madefrigor – это предприятие, способное производить эффективные инновационные системы и брать на себя ответственность за каждый из этапов осуществления проекта, от начального этапа до окончательных приемочных испытаний.



CHEESE MATURING SYSTEMS

At Madefrigor we design systems dedicated to the treatment and maturing of cheeses, drying systems and dedicated refrigeration systems.

We offer an array of solutions, based on our expert know-how and a team of specialists with in-depth knowledge of hygiene and health issues and the variables that affect the biochemical transformation processes of the components in milk. The texture of the cheese, its appearance, its composition, i.e. the level of humidity and temperature best suited to the product being matured, its more or less intense aroma and perfume: these are all factors linked to the maturing process. The Madefrigor company is committed to producing innovative and effective systems: we take responsibility for every stage of the project, from inception to final testing.



IMPIANTI STAGIONATURA FORMAGGI

Da Madefrigor progettiamo impianti dedicati al trattamento ed alla stagionatura dei formaggi, impianti di asciugatura e centrali frigorifere dedicate. Offriamo un ventaglio di proposte, basate sul nostro esperto know-how e un team di specialisti che conoscono a fondo le problematiche igienico-sanitarie e le variabili che influenzano i processi biochimici di trasformazione dei costituenti del latte. La struttura del formaggio, il suo aspetto, la sua composizione ossia il livello di umidità e temperatura più adatti al prodotto che andremo a maturare, l'aroma e il profumo più o meno intensi: sono tutti fattori legati al processo di stagionatura. Madefrigor è l'azienda capace di produrre sistemi innovativi ed efficaci: ci assumiamo la responsabilità di ogni fase del progetto, dal suo esordio fino al collaudo finale.





АГРЕГАТЫ ОДГОТОВКИ ВОЗДУХА ДЛЯ ЭТАПА СОЗРЕВАНИЯ

В компании Madefrigor изготавливаются собственные агрегаты для подготовки воздуха для этапа созревания, которые варьируются в зависимости от сферы применения и сорта производимого сыра. Для сыроваренного производства предлагаются как простые проекты, предназначенные для небольших частных сыроварен, так и более смелые проекты – для крупных промышленных групп. Компанией Madefrigor предлагаются наилучшие решения, от небольших до крупных установок, обеспечивающих идеальное созревание сыров. Мы обеспечиваем регулирование температуры, влажности и воздухообмена на всех этапах созревания продукта. Управление термо-гигрометрическими параметрами на этапе сушки, созревания и дозревания сыров осуществляется с помощью ПЛК, разработанной самой компанией Madefrigor.

AIR TREATMENT UNITS IN THE MATURING PROCESS

Madefrigor builds its own maturing units, and differentiates them according to the field of application and type of cheese to be processed. In the dairy sector, we design both simple solutions for artisanal dairies and more ambitious ones for industrial groups. From small to large systems, Madefrigor provides the best solutions for perfectly matured cheese. We guarantee the control of temperature, humidity and air exchange during all stages of maturation, while Madefrigor's own PLC control guarantees the thermo-hygrometric parameters during drying, maturing and refining of the cheeses.

UNITÀ DI TRATTAMENTO DELL'ARIA NELLA STAGIONATURA

Madefrigor, costruisce le proprie unità di stagionatura, differenziandole a seconda dell'ambito di applicazione e tipologia di formaggio da trattare. Nell'ambito del comparto caseario progettiamo sia soluzioni semplici per i caseifici artigianali sia quelle più ardite per i gruppi industriali. Dai piccoli ai grossi impianti per una perfetta stagionatura dei formaggi Madefrigor fornisce le migliori soluzioni. Garantiamo il controllo della temperatura, umidità e ricambio aria, durante tutte le fasi di maturazione. La gestione dei parametri termo-igrometrici nella fase di asciugatura, stagionatura e affinatura dei formaggi è garantita dal controllo PLC di proprietà Madefrigor.





ХРАНИЛИЩА ДЛЯ ИНТЕНСИВНОГО СОЗРЕВАНИЯ СЫРОВ С СИСТЕМОЙ "VERTICAL AIR"

В сотрудничестве с двумя надежными партнерами мы проектируем и монтируем хранилища для интенсивного созревания сыров с автоматическим перемещением полок с сырами и очисткой сыров с помощью роботизированной системы. Компанией Madefrigor выполняются системы подготовки воздуха и противодействия образованию застойных зон в помещении с учетом высокой плотности размещения сыра и отсутствия инспекционных проходов. Используется система, именуемая "VERTICAL AIR SYSTEM", в которой кроме наших технологических установок применяется сеть вертикальных каналов, оснащенных соплами, специально предназначенными для капиллярной подачи подготовленного воздуха ко всем формам с сыром в хранилище.

AUTOMATED INTENSIVE MATURING WAREHOUSES "VERTICAL AIR" SYSTEM

Together with two reliable partners, we design and install warehouses for the intensive maturation process where pallets of cheese are moved on shuttles and the cheeses are cleaned using robots. In these situations Madefrigor manages the air treatment and avoids pockets of stagnation in the environment, given the high density of cheese present and the absence of inspection aisles. The system adopted is called "VERTICAL AIR SYSTEM" and, in addition to our famous processing units, adopts a network of vertical ducts equipped with nozzles, suitably designed for ensuring capillary diffusion of the treated air over all the cheeses in the warehouse.



MAGAZZINI STAGIONATURA INTENSIVA AUTOMATIZZATI SISTEMA "VERTICAL AIR"

In collaborazione con due partner affidabili, progettiamo e installiamo magazzini di stagionatura intensiva con movimentazione su dei bancali di formaggio su navette e pulizia dei formaggi con robot. Madefrigor in queste situazioni si occupa del trattamento dell'aria e di evitare sacche di ristagno nell'ambiente, vista l'alta densità di formaggio presente e l'assenza di corridoi di ispezione. Il sistema adottato è denominato "VERTICAL AIR SYSTEM" e adotta oltre alle nostre famose unità di processo, un reticolo di canalizzazioni verticali dotate di ugelli, opportunamente progettato per una diffusione capillare dell'aria trattata su tutte le forme di formaggio poste in magazzino.





КОНДИЦИОНИРОВАНИЕ И БЕЗЗАРАЖИВАНИЕ ВОЗДУХА В СЫРОВАРЕННЫХ ЦЕХАХ

Компанией Madefrigor предлагаются различные решения для установок кондиционирования воздуха в сыроваренном производстве. Проектами предусматриваются подготовка, рециркуляция и очистка воздуха. Система состоит из цельного моющегося и обеззараживаемого агрегата подготовки воздуха, выполненного из стеклопластика или нержавеющей стали, и воздуховодов, направляющих воздух во все необходимые точки. Подготовленный воздух направляется в помещения по текстильным воздуховодам с низкой скоростью, чтобы потоки воздуха не создавали неудобств работающему персоналу. За счет фильтрации воздуха эти системы снижают бактериальную нагрузку в производственных цехах и предотвращают попадание туда таких внешних агентов, как пыль и насекомые.

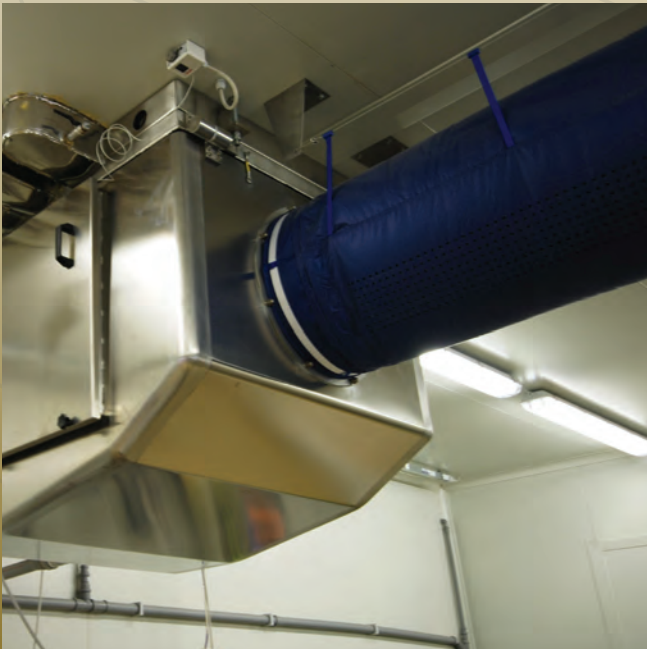
SANITISED CLIMATE FOR PROCESSING ROOMS

Madefrigor proposes various solutions for air conditioning systems in the dairy sector. The projects include the treatment, exchange and filtration of air. The system consists of a one-piece washable-sanitised air treatment unit made of fibreglass or stainless steel and ducts to reach all the necessary points; the treated air is sent to the rooms through textile ducts at low speed so that the operating staff are not disturbed by annoying air flows. By filtering the air, these systems reduce the bacterial load and prevent external agents such as dust and insects from entering the production areas.



CLIMA SANIFICABILE PER SALE DI LAVORAZIONE

Madefrigor propone diverse soluzioni per gli impianti di climatizzazione nel settore caseario. I progetti prevedono il trattamento, il ricambio e la filtrazione dell'aria. Il sistema si compone di un'unità di trattamento aria lavabile-sanificabile monoscocca in vetroresina o acciaio inox e delle canalizzazioni per arrivare in tutti i punti necessari, l'aria trattata è inviata ai locali attraverso canalizzazioni tessili a bassa velocità in modo che il personale operante non sia disturbato da fastidiosi flussi di aria. Questi sistemi permettono attraverso la filtrazione dell'aria di abbassare la carica batterica e di non introdurre nei locali di produzione agenti esterni vedi polveri ed insetti.




Естественное течение процесса, благоприятное воздействие на экологию. Среди итальянских и мировых производителей промышленного холодильного оборудования компания Madefrigor является признанным специалистом по проектированию и изготовлению эффективных, надежных и экономичных холодильных установок, экологически устойчивых и оказывающих минимальное воздействие на окружающую среду.

Natural fluids, ecological advantages Within the refrigeration sector Madefrigor is renowned as a specialist in the design and manufacture of efficient, reliable and low-cost refrigeration systems that are also environmentally friendly and sustainable.

Fluidi naturali, vantaggi ecologici Nell'ambito del comparto del freddo Madefrigor è riconosciuta come uno specialista nella progettazione e realizzazione di impianti di refrigerazione efficienti, affidabili e con bassi costi di esercizio, ma anche a basso impatto ambientale ed ecosostenibili.


 **Юридический адрес и местонахождение производственных цехов**

 ROVELLO PORRO (CO)

 Tel. (+39) 02.96751280

 **Местонахождение производственных цехов в Тривенето**

 BRUGINE (PD)

 Tel. (+39) 392.7847432

 Mail. servizioclienti@madefrigor.it



На нашем веб-сайте приводятся свидетельства наших итальянских и зарубежных заказчиков

www.madefrigor.it

