



madefrigor



FABBRICA ITALIANA

Промышленные холодильные установки для производства колбас и мясокопченостей

Industrial refrigeration applications for the delicatessen industry

Applicazioni industriali del freddo per il salumificio e il prosciuttificio

ЛИДЕР В СФЕРЕ
ПРОМЫШЛЕННЫХ
ХОЛОДИЛЬНЫХ УСТАНОВОК

LEADING INDUSTRIAL
REFRIGERATION
COMPANY

AZIENDA LEADER
IMPIANTI FRIGORIFERI
INDUSTRIALI



50 ЛЕТ: ИСТОРИЯ ЛУЧШИХ ПРОЕКТОВ

Среди итальянских и мировых производителей промышленного холодильного оборудования компания Madefrigo выделяется своей устойчивостью и динамизмом.

Мы являемся хорошо зарекомендовавшей себя компанией, которая обладает более чем 50-летним опытом деятельности в индустрии промышленных холодильных установок, в частности, для производства колбас и мясокопченостей, и пищевой промышленности в целом.

50 YEARS: 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 meat and cured meats sector and the food industry in general.





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

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 il comparto delle carni e dei salumi e agroalimentare in generale.





УСТАНОВКИ ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ КОЛБАС И МЯСОКОПЧЕНОСТЕЙ

Компания Madefrigor специализируется на изготовлении установок для сушки и созревания колбас и мяскопченостей. От этих этапов технологического процесса зависят аромат, вкус и особые характеристики каждого продукта. В установках для сушки колбас и мяскопченостей происходит удаление из продукта излишка воды, присутствующей в мясе. Для последующего этапа, созревания, мы создаем специальные установки, в которых продукт обрабатывается воздухом невысокой интенсивности до достижения желаемой зрелости, приобретая свой аромат.



MEAT CURING SYSTEMS

Madefrigor is specialised in systems for drying and curing cold cuts. The aroma, taste and characteristics of each product depend on it. In the salami drying plants, the meat is drained of its excess water. For the phase following the curing process, we create special systems in which the product is treated with a small amount of air to achieve the desired degree of maturity and thus acquire aroma and flavour.



IMPIANTI PER STAGIONATURA SALUMI

Madefrigor è specialista negli impianti di asciugatura e stagionatura dei salumi. Da essa dipendono l'aroma, il sapore e le caratteristiche proprie di ogni prodotto. Negli impianti di asciugatura dei salumi, il prodotto viene drenato dalla parte in eccesso di acqua della carne, nella fase successiva la Stagionatura realizziamo appositi impianti, in cui il prodotto è trattato con aria poco intensa per arrivare alla maturazione desiderata facendo acquistare aroma e sapore.





ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ УСТАНОВКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОВАЯЛЕННОЙ И КОПЧЕНОЙ ВЕТЧИНЫ

Вот уже 50 лет наше оборудование обеспечивает высокую производительность на всех этапах технологического процесса: установки посола, установки для предварительного замачивания и обычного замачивания, установки для сушки и созревания сыровяленной ветчины. На всех этапах управление осуществляется с помощью очень точного электронного оборудования, разработанного с учетом нашего многолетнего опыта. Продукт обрабатывается воздухом невысокой интенсивности, при низких температурах и высокой влажности, и максимально эффективно доводится до требуемого состояния с соблюдением оптимальной конечной потери веса.

SYSTEMS FOR PROCESSING RAW AND SMOKED HAM

For 50 years, our systems have been offering great performance, and cover all processes: systems for salting, pre-rest and resting, drying and curing for raw hams... All stages are managed by sophisticated electronics, which have been developed over many years of experience. The product is treated with a reduced air flow, lower temperatures and higher humidity, thus achieving maximum performance and products with an optimal final weight loss.

IMPIANTI DI PROCESSO PER IL PROSCIUTTO CRUDO E AFFUMICATO

Da 50 anni i nostri impianti offrono grandi prestazioni, e coprono tutte le lavorazioni: impianti per la salagione; impianti di pre-riposo e riposo, asciugature e stagionature per prosciutti crudi.. Tutte le fasi sono gestite da una fine elettronica elaborata con l'esperienza degli anni il prodotto viene trattato con aria poco intensa, temperature più basse ed umidità più alte ed è portato al massimo rendimento caratterizzando il prodotto rispettando il calo di peso ottimale finale.






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

