



APPLICAZIONI INDUSTRIALI DEL FREDDO SETTORE CHIMICO/PETROLIFERO, INDUSTRIALE, FARMACEUTICO, ALIMENTARE



SETTORE ALIMENTARE

CENTRALI FRIGORIFERE E TECNOLOGIE PER IL RISPARMIO ENERGETICO



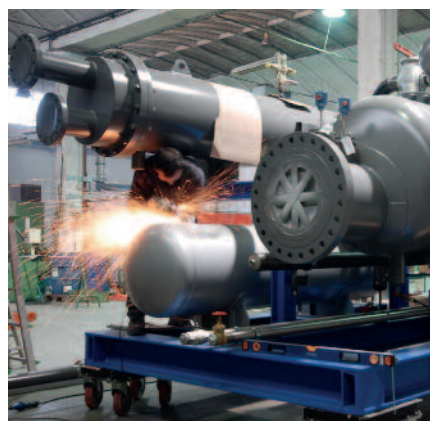
Da oltre 40 anni MADEFRIGOR costruisce nella propria officina macchine frigorifere con alti standard qualitativi.

Siamo impegnati nella costante ricerca di tecnologie per il risparmio energetico da proporre ai nostri clienti, collaboriamo con una società ESCO per il recupero economico dei TEE (certificati bianchi) generati dall'uso delle nostre macchine.

Siamo in grado di fornire centrali frigorifere e refrigeratori di liquido o olio diatermico (chiller) con potenze che partono da 50 kW a 1500 kW con temperature di esercizio da 7°C a -45°C, le macchine sono costruite in versione da interno, da esterno e anche in versione ATEX.



Qualità, affidabilità e risparmio sono i nostri cavalli di battaglia che mettiamo a disposizione di tutti i nostri clienti.



IMPIANTI FRIGORIFERI INDUSTRIALI SETTORE CARNE



I nostri impianti sono in grado di soddisfare tutte le esigenze del comparto carne, progettiamo, costruiamo e installiamo:

- Impianti di trattamento fumane e ricambio aria locali di macellazione
- Impianti di sfumatura post macellazione
- Celle di frollatura
- Impianti di abbattimento rapido pollame/cunicolo
- Tunnel di congelamento rapido -40°C
- Celle in bassa temperatura per congelato
- Celle di conservazione per fresco



IMPIANTI FRIGORIFERI INDUSTRIALI SETTORE CASEARIO



Durante la nostra decennale esperienza abbiamo affrontato molteplici problematiche nel settore caseario, questo ci ha permesso di raggiungere alti standard tecnologici nella costruzione delle nostre macchine di trattamento aria sanificabili uniche nel loro genere, quindi possiamo fornire:

- Impianti clima aree produzione/confezionamento con macchine sanificabili
- Impianti di trattamento fumane e ricambio aria
- Impianti sanificabili per la maturazione dei formaggi molli
- Impianti sanificabili per l'asciugatura dei formaggi duri e semiduri
- Impianti di stagionatura per formaggi duri e a pasta filata
- Impianti di maturazione per formaggi muffettati
- Celle di abbattimento per yogurt e mascarpone
- Celle di conservazione per formaggi freschi
- Vasche di accumulo acqua gelida
- Impianti di trattamento e raffreddamento siero



IMPIANTI FRIGORIFERI INDUSTRIALI SETTORE SALUMIFICI PROSCIUTTIFICI



Il salumificio e il prosciuttificio sono le aree dove Madefrigo ha investito molto del proprio lavoro negli anni, per questo motivo costruiamo le nostre unità ventilanti per il processo di asciugatura e stagionatura e nelle loro particolarità si racchiude tutta l'esperienza maturata in materia, per il comparto del salumificio e del prosciuttificio possiamo fornire:

- Impianti clima aree disosso-trito-insacco
- Camere bianche per affettatura

Salami:

- Impianti di asciugatura salumi tradizionali o turbo
- Impianti di stagionatura salumi tradizionali o turbo

Prosciutto Crudo:

- Impianti statico ventilati per la salatura del prosciutto
- Impianti ventilati per pre-riposo e riposo del prosciutto
- Impianti di asciugamento ventilato post-lavaggio del prosciutto
- Impianti di pre-stagionatura e stagionatura statico ventilati

Speck:

- Sale climatizzate di speziatura/formatura speck
- Impianti ventilati per l'asciugatura semplice o asciugatura con fumo
- Impianti di stagionatura con o senza fumo

Mortadella:

- Stufe di cottura mortadella



IMPIANTI FRIGORIFERI SETTORE ORTOFRUTTICOLO, CONSERVAZIONE, SVERDIMENTO, MATURAZIONE, ATMOSFERA CONTROLLATA

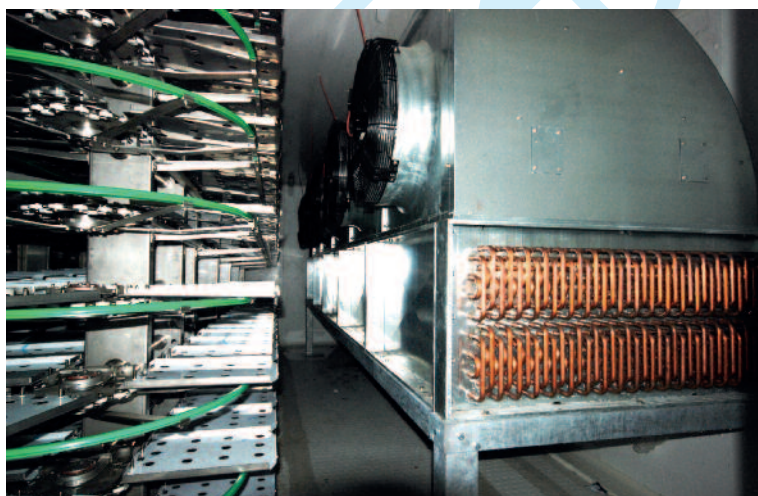


Il settore ortofrutticolo richiama la nostra attenzione sul risparmio energetico, infatti in questo genere di stabilimenti quasi sempre sono in gioco potenze frigorifere importanti, pertanto le nostre tecnologie per il risparmio energetico sono molto apprezzate, per il comparto ortofrutticolo possiamo fornire:

- Aree di ricevimento climatizzate
- Abbattimento rapido della temperatura per la merce in arrivo da campo
- Celle di conservazione con umidità controllata per prodotto in foglia
- Celle di conservazione con deumidificazione per cipolle
- Celle di conservazione per patate
- Celle in atmosfera controllata per mele/pere e frutta in generale
- Celle per Kiwi con tecnologie di abbattimento CO2
- Tunnel di congelamento per verdure, frutta e funghi
- Celle in bassa temperatura per materiale congelato



IMPIANTI SPECIALI, TUNNEL DI RAFFREDDAMENTO O CONGELAMENTO, CAMERE BIANCHE



Il mercato alimentare richiede ogni giorno di salvaguardare la shelf-life dei prodotti o di congelarli per comodità, per questo Madefrigor offre molteplici soluzioni:

- Tunnel di abbattimento ventilati temperatura TN
- Tunnel di congelamento/surgelazione ventilati temperatura -40°C
- Tunnel dinamici abbattimento pollame-cunicolo
- Camere bianche per il confezionamento



CENTRI ASSISTENZA IN ITALIA

SERVICE CENTERS IN ITALY

Merano (Bz)

Castellanza (Va)

Domodossola (Vb)

Vicenza

Codevigo (Pd)

Castelfiorentino (Fi)

Ponte San Giovanni (Pg)

Chieti

Viterbo

Scafati (Sa)

Cosenza

Cagliari



MADEFRIGOR NEL MONDO

MADEFRIGOR IN THE WORLD



Sul nostro sito tutte le
referenze in Italia e nel
mondo

*On our website all
references in Italy and in
the world*



madedfrigor



Via Ugo Foscolo n.5 - 22070 Rovello Porro (CO)
Tel. +39 02 96751280 - Fax. +39 02 96751282
www.madedfrigor.it