



FILIÈRE LAITIÈRE

Systemes de climatisation,
affinage des fromages,
production d'eau glacée

50 ANS: UNE HISTOIRE D'EXCELLENTS PROJETS

Dans le secteur de la réfrigération industrielle en Italie et dans le monde, **Madefrigo** se distingue par sa solidité et son dynamisme. En fait, nous sommes une réalité consolidée avec plus de 50 ans d'activité dans le secteur des **systèmes de réfrigération industrielle et de traitement de l'air**. A partir des **systèmes de séchage et d'affinage pour fromages** et charcuteries aux chambres froides pour viandes, nous réalisons des projets respectueux de l'environnement et visant des performances et des économies d'énergie maximales. Nous n'avons jamais manqué d'un fort dynamisme de conception qui a conduit à des innovations telles que l'innovant **Vertical Air System**, l'acquisition de CTM, un fabricant leader d'emballages et d'installations de réfrigération, pour élargir nos produits et services.





UNE ÉQUIPE D'EXPERTS ET DES SOLUTIONS À 360°

L'équipe **Madefrigor** est composée par d'opérateurs aux différentes compétences multi-spécialistes, capables de concevoir et de mettre en œuvre des **solutions sur mesure**, spécifiques pour résoudre tous les problèmes du secteur de la réfrigération, des températures positives jusqu'à -40°C pour congeler le lait. Notre personnel technique est constamment à la recherche de fiabilité qui, associée à une haute **innovation technologique**, garantit des systèmes plus efficaces et durables. Nous partons du conseil nous poursuivons par la conception pour finir par l'installation, les démarrages et les tests, nos compétences couvrent l'ensemble des problématiques à 360°.

L'acquisition de CTM Refrigerazione Industriale a également élargi le service de maintenance des systèmes de réfrigération industrielle, désormais disponible 24 heures sur 24, 7 jours sur 7 : tous les jours. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed diam nonummy nibh euismod tincidunt ut laoreet dolore magna aliquam erat volutpat. Ut wisi enim ad minim veniam, quis nostrud exerci



SYSTÈMES SUR MESURE POUR LE SECTEUR LAITIER

Madefrigor, spécialisée dans le **secteur laitier**, fabrique des systèmes spécifiques, différents selon le domaine d'application. **Dans le secteur laitier**, nous concevons aussi bien des solutions simples pour les laiteries artisanales que des solutions plus audacieuses pour les groupes industriels. Du petit au grand **système pour une parfaite climatisation des zones de transformation et d'affinage du fromage**, Madefrigor propose les meilleures solutions. Nous garantissons la maîtrise des températures à toutes les étapes de transformation et la maîtrise des paramètres thermo-hygrométriques dans les phases de séchage, d'affinage et d'affinage des fromages. Une fois installés, nos **équipements de climatisation** garantissent une température contrôlée et une filtration de l'air jusqu'à des classes très élevées.



PRODUCTEURS D'EAU GLACÉE DIRECT À HAUT RENDEMENT

Le **secteur laitier** a toujours eu besoin de grandes quantités d'eau glacée pour divers usages, et très souvent ces puissances sont concentrées en peu de temps, il faut donc des machines capables de fournir ces puissances pratiquement instantanément, **Madefrigor** produit et installe des refroidisseurs de liquide à faible charge d'ammoniac dans une exécution spéciale pour la production directe d'eau glacée. Ce type de machine est conçu pour le refroidissement direct de l'eau pure à une température comprise entre $+0,5 \div +1$ °C. **Ces refroidisseurs remplacent complètement le "banc de glace"** classique qui implique l'accumulation de glace dans les réservoirs de production pendant de nombreuses heures, et une fois la glace fondue, ils ne sont plus en mesure de supporter les demandes des usines de traitement ayant le problème de chauffer l'eau, notre machine en plus de garantir une **alimentation continue en eau froide à température constante**, garantit une forte économie d'énergie jusqu'à 60% en absorption électrique par rapport aux réservoirs de stockage traditionnels. Nous sommes capables de fournir des machines avec des puissances instantanées de 500 000 Watt/h à 1 500 000 Watt/h.



GESTION DU FROID, DE L'AIR ET DE L'HUMIDITÉ, DES FROMAGES DE HAUTE QUALITÉ

Le professionnalisme de **Madefrigor** s'exprime à travers une proposition complète, capable de répondre aux besoins spécifiques du secteur fromager et laitier. De l'affinage artisanal aux grandes installations pour les entrepôts Parmigiano ou Padano, l'affinage des fromages étirés, à pâte molle et bleue, nos projets sont la meilleure solution à tous les problèmes.





MADEFRIGOR NEL MONDO




madefrigor



SEDE LEGALE E OPERATIVA

 ROVELLO PORRO (CO)

 Tel. (+39) 02.96751280

SEDE OPERATIVA TRIVENETO

 BRUGINE (PD)

 Tel. (+39) 392.7847432

 Mail. servizioclienti@madefrigor.it



Sul nostro sito tutte le nostre
referenze in Italia e nel mondo
www.madefrigor.com

