Compressori completamente privi di olio

Il mercato dell'aria compressa per il settore alimentare è orientato verso compressori a vite Oil Less, ossia privi d'olio sia all'interno del gruppo vite sia nella trasmissione meccanica. Service Air propone i nuovi Enviroaire con inverter, compressori lubrificati ad acqua con potenze da 15 a 110 kW. I vantaggi principali sono: incremento dell'efficienza energetica grazie all'uso dell'inverter; risparmio di costi rispetto ai tradizionali compressori lubrificati o Oil Free bistadio; riduzione del rischio che l'olio di lubrificazione finisca nella linea e, successivamente, a contatto con il prodotto. Quando un'azienda alimentare investe in un nuovo compressore deve essere certa di minimizzare i rischi, ridurre i costi di manutenzione e scegliere una attrezzatura a risparmio energetico ma a elevate performance. Progettati e prodotti in Germania da Garnder Denver, i compressori sono certificati in classe 0, che significa livello dell'olio nell'aria compressa <0,01 mg/m^3 e assenza totale di Siloxani (0,005 mg/m^3), in accordo con ISO 8573-1-2-3. La garanzia standard è cinque anni dalla data di avviamento.

Service Air, tel. 340-9547086

Climatizzazione locali di stagionatura formaggio grana

Per un corretto processo di stagionatura, il formaggio grana deve stazionare in ambienti con un microclima omogeneo in termini di temperatura, umidità relativa e ricambio d'aria. Per questo, Tecnica del Freddo propone impianti di raffrescamento/climatizzazione canalizzati e non. Per i magazzini di piccole dimensioni (fino a 5.000/7.000 forme) sono ideali impianti di raffrescamento semplici, non canalizzati, basati su aeroevaporatori a doppio flusso d'aria installati a soffitto. Gli impianti canalizzati sono più sofisticati, destinati a magazzini di grandi dimensioni e grande sviluppo in altezza. Funzionano in automatico, erogando freddo e caldo, con controllo dell'umidità relativa in diminuzione o in aumento e adeguato ricambio d'aria mediante prelievo in continuo di aria esterna attraverso una canalizzazione di adduzione. Il trattamento forzato dell'aria ambiente è opera di UTA (unità di trattamento aria), con sezioni filtranti, batterie di raffreddamento e riscaldamento, sistemi di umidificazione e sezioni ventilanti. Il funzionamento delle UTA è regolato da microprocessori che comunicano con sonde di temperatura e umidità relativa.

Tecnica del Freddo, tel. 0521-988243

25th Anniversary 1987 2012

VENTICINQUE ANNI
AL SERVIZIO DELLE INDUSTRIE
AGRO-ALIMENTARI

Venticinque anni dedicati all'Eccellenza

ANALISI
- Analisi alimentari
- Analisi ambientali
- Analisi non-food

SERVIZI
- Consulenze aziendali
- Progettazione e sviluppo di tecnologie di processo e di prodotti alimentari
- Ricerca scientifica e Sviluppo tecnologico

FORNITURE
- Fermenti lattici

I NOSTRI RICONOSCIMENTI
- ACCREDITATO da ACCREDIA in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 con il N° 0319
- Certificato secondo la norma UNI EN ISO 9001:2008 con il N° 152 dall'ente CSQA
- Iscritto all'Albo dei Laboratori Altamente Qualificati per la ricerca scientifica art. 4 Legge n. 46/82
- Autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ad effettuare le analisi ufficiali per il settore Oleico e Vitivinicolo
- Iscritto nel Registro Regionale con il N° 187/2007/LAB ai sensi del D.G.R.C. n. 592 del 12/05/2006 relativo ai laboratori di analisi che effettuano l'Autocontrollo
- Laboratorio Autorizzato Ministero della Sanità per l'esecuzione di analisi di autocontrollo su prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare *(baby food, prodotti dietetici)*, ai sensi del D.P.R. 131/98
- Laboratorio Autorizzato ad eseguire ANALISI AI FINI DEL CALCOLO DEL TENORE DI GRASSO DEL LATTE ai sensi dell'art. 13 del D.M. 31/07/2003
- FORNITORE QUALIFICATO ENI S.P.A. Inserimento nell'albo dei fornitori di ENI S.P.A. come fornitori qualificati per i servizi di analisi chimiche, fisiche e merceologiche
- LABORATORY AUTHORIZED From Coca-Cola HBC Italia
- LABORATORIO AUTORIZZATO da COOP ITALIA per l'esecuzione delle analisi chimiche e microbiologiche

www.marino.it - labo@marino.it
Via Nazionale Appia n. 81- 81028 S. Maria a Vico - Caserta
Tel. +39.0823.758335 +39.0823.809895 Fax +39.0823.809352

MARINO® ANALISI ALIMENTARI E AMBIENTALI

M. Morelli Design