



# La gamma si amplia

*Agrogest presenta nuovi prodotti che vanno ad arricchire il già ampio ventaglio di offerte dell'azienda mantovana*

**P**arola d'ordine: polipropilene! È proprio con questo materiale che, da anni, Agrogest lavora con l'obiettivo di sostituire nei magazzini di stagionatura i piani di legno che non rispondono più ai requisiti igienico-sanitari richiesti dalle normative vigenti. "La scelta di impiegare il polipropilene è nata da un'esigenza espressa dai clienti: 'Il legno non è consentito, e quindi cosa utilizzare come alternativa?' Questa era spesso la domanda che ci sentivamo porre. Proprio per questo motivo abbiamo iniziato a studiare le possibili applicazioni del polipropilene, materiale che ci è subito apparso come valida soluzione e che soddisfa pienamente la normativa che tratta di materiali a contatto con gli alimenti" racconta Fausto Speziali, titolare di Agrogest. "I vantaggi, apparsi subito evidenti, erano orientati a soddisfare le necessità dei clienti: dalla diminuzione dei costi al miglioramento delle condizioni di spurgo, dalla possibilità di lavaggio in automatico alla riduzione delle muffe indesiderate, dalla migliore aerazione delle forme con conseguente riduzione del numero di rivoltamenti al risparmio sui costi di manodopera dovuti ai ridotti tempi sia di rivoltamento, sia di lavaggio. Inoltre le caratteristiche proprie di questo materiale con superficie non porosa, facilmente lavabile e sanificabile permettono di rispondere in maniera adeguata a quanto richiesto dalla legislazione."

Nata nel 1995 l'azienda ha riscosso significativi successi proponendo sul mercato due tipologie di tavole realizzate proprio in polipropilene adatto al contatto con gli alimenti. Oggi, a distanza di soli tredici anni, Agrogest si rivolge al settore lattiero-caseario offrendo una gamma costituita da ben sedici differenti tipologie di tavole forate, grigliate o zigrinate e quattro diversi tipi di griglie impilabili, alle quali si affiancano scaffalature, rack sovrapposti,



ponibili, carrelli su ruote e gabbie per saline, di svariate misure e caratteristiche. Un impegno continuo che ha consentito all'azienda di crescere e di migliorare fino ad accostare oggi, alla già nota produzione, una nuova serie di prodotti, completa e flessibile, in grado di soddisfare a 360 gradi le esigenze del settore. Tra le novità spiccano le tavole grigliate, a doppia faccia, con profondità di 32 e 39 cm, e con lunghezza variabile a seconda dei bisogni del cliente. "Queste tavole sono state ideate per sostituire quelle presenti in scaffali, rack, carrelli già esistenti e per le quali è necessario rispettare determinate misure" spiega Fausto Speziali. "La peculiare 'doppia faccia' che le caratterizza ne permette l'utilizzo in quei sistemi che prevedono il ribaltamento automatico delle forme; la grigliatura inoltre consente un sensibile miglioramento dell'arieggiamento del formaggio durante la stagionatura. L'impiego di questi prodotti si è rivelato ideale per i produttori e gli stagionatori di Montasio e Asiago." Poiché molti caseifici hanno standardizzato i propri sistemi di movimentazione e di stagionatura su due tipologie di misure (cm 100x100 e cm 120x80) la ditta mantovana ha ideato e rea-

lizzato nuove tavole grigliate e forate con misure adeguate per poter realizzare scaffali, rack o carrelli standard. "Con questi prodotti è possibile realizzare scaffali con tavola sfilabile a cassetto utilizzati soprattutto per la stagionatura dei formaggi pecorini e caprini e per la stagionatura del formaggio Emmentaler. Inoltre ben si prestano, in sostituzione della lamiera forata, per attrezzare le gabbie per le saline" continua Fausto Speziali. "Per soddisfare la domanda di standardizzazione e offrire le nuove misure richieste dal mercato abbiamo realizzato anche diverse tipologie di rack impilabili e movimentabili con trans-pallet o muletto e carrelli su ruote e nuovi sistemi di gabbie o rack per saline che si caratterizzano per la versatilità d'uso e per il rapporto qualità/prezzo." Sensibile anche alle esigenze dei minicaseifici l'azienda ha immesso sul mercato anche un carrello su ruote in acciaio inox completo di una griglia in PP alimentare, sfilabile a cassetto, appositamente studiato per facilitare la movimentazione e per ottimizzare gli spazi nelle piccole celle di stagionatura. ■