



Stagionare igienicamente

Supporti in polipropilene adatti a ogni esigenza dell'industria casearia. Questa la risposta di Agrogest per soddisfare le richieste delle autorità competenti in termini di igiene e rispettare le normative CE



Nel settore alimentare l'igiene ambientale rappresenta un notevole fattore di rischio e anche le superfici di appoggio sono un sensibile punto critico da monitorare in quanto possono facilmente contaminare gli alimenti. Per quanto concerne i piani di appoggio molte aziende adottano ancora il legno sebbene questo materiale, date le sue caratteristiche, non risponda ai requisiti igienici richiesti dalle normative europee. La microporosità del legno, infatti, facilita l'ingresso dello sporco e dei microrganismi e né le normali procedure di detergenza e disinfezione, né le operazioni di raschiatura delle superfici riescono a garantirne la completa eliminazione. L'impiego di materiali differenti quali acciaio e alluminio, spesso utilizzati come alternativa, presenta lo svantaggio dell'altocosto e può determinare problemi a causa dell'elevata conducibilità termica che, in alcuni casi, altera e compromette i processi di maturazione.

“Il nostro progetto è iniziato nel 1995. Con l'avvento delle normative CE che sconsigliavano l'impiego del legno per le tavole di stagionatura dei formaggi, abbiamo iniziato a studiare soluzioni innovative” spiega Fausto Speciali, responsabile marketing di Agrogest. “Da questo intenso lavoro di ricerca e sviluppo sono nate le tavole forate in polipropilene per la stagionatura dei prodotti caseari che non solo rappresentano la soluzione ideale per rispettare le norme vigenti, ma consentono di migliorare i processi di asciugatura e di maturazione. I supporti che proponiamo hanno un costo decisamente più contenuto rispetto all'acciaio e, rispetto a questo materiale, possono essere impiegati a contatto indifferente con prodotti caldi o freddi.”

Le superfici in polipropilene, prive di porosità, impediscono l'annidamento di qualsiasi tipo di contaminante e sono facilmente sanificabili. Le tavole possono essere lavate manualmente, con idropultrici e nei tunnel di lavaggio, sono inoltre resistenti



ai comuni detergenti e disinfettanti che trovano impiego nelle industrie alimentari e alle alte temperature per cui possono essere sterilizzate in assoluta tranquillità anche con getto di vapore. Proprio per questa resistenza non necessitano di frequenti sostituzioni e ciò determina a lungo termine un aumento dell'economicità. L'offerta di Agrogest è in grado di soddisfare le esigenze di numerosi settori merceologici: dalla lavorazione delle carni e dei prosciutti alle diverse fasi di lavorazione dell'industria dolciaria e della pasticceria artigianale, dalla panificazione industriale e artigianale all'asciugatura della pasta fresca ripiena, dalla disidratazione della frutta e delle verdure alla conservazione refrigerata e, in particolare, nella lavorazione e stagionatura dei formaggi. "Numerosi sono i vantaggi che derivano dall'impiego del PP nel settore lattiero-caseario" continua Spezioli. "È dimostrato che l'utilizzo dei piani realizzati con questo materiale determina un minore sviluppo delle muffe indesiderate e la maggiore aerazione delle forme porta all'eliminazione della raschiatura e alla diminuzione del numero delle spazzolature con conseguente riduzione del calo peso. Ne sono un esempio le nuove tavole Maxi e le griglie sovrapponibili che possono essere utilizzate in salamoia e in fase di stufatura e che stanno riscuotendo successo nei magazzini di stagionatura in quanto facilitano l'arieggiamento del prodotto." Anche le condizioni di spurgo risultano migliorate e poiché il numero dei rivoltamenti viene abbattuto, si ha di riflesso un concreto risparmio sia in termini energetici, sia in termini di costi di manodopera. Data poi la sua leggerezza e maneggevolezza il PP può essere impiegato nelle diverse fasi di movimentazione.

Vasta è la gamma di soluzioni Agrogest: dalle tavole a superficie liscia a quelle forate e zigrinate con misure variabili a seconda delle necessità. La modularità, che permette di sfruttare al meglio lo spazio aziendale, e la semplicità di installazione anche su supporti e strutture già esistenti completano l'offerta. Oltre ai supporti in polipropilene per alimenti l'azienda ha sviluppato anche scaffalature in acciaio con ripiani in polipropilene alimentare forati di diverse forme e misure così da ampliare il ventaglio di proposte destinate a tutto il comparto agro-alimentare. ■

samag

**mai più problemi
d'igiene per i
trasporti interni**



**+ 10% DI POTENZA
- COSTI DI MANUTENZIONE**



**AC
power**

**dimensioni
speciali a
richiesta**

100% INOX INTEGRALE



**ESECUZIONI PER
CELLA FRIGO**

**La più completa gamma di
carrelli per i trasporti interni**

SAMAG Industriale s.r.l.
<http://www.samag.it> - info@samag.it

Fiorenzuola d'Arda (PC) - Italy
Tel. 0523 981598 - fax 0523 943128