

Agrogest, parola d'ordine: polipropilene

È proprio con il polipropilene 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?". Per questo motivo Agrogest ha iniziato a studiare le possibili applicazioni del polipropilene, materiale che è subito apparso come valida soluzione e che soddisfa pienamente la normativa sui materiali a contatto con gli alimenti.

I vantaggi apparsi subito evidenti vanno dalla diminuzione del carico, 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 di rivoltamento e di lavaggio.

Inoltre le caratteristiche di questo materiale con superficie non porosa, facilmente lavabile e sanificabile permettono di rispondere in maniera adeguata a quanto richiesto dalla legislazione.

Agrogest si rivolge al settore lattiero-caseario offrendo una gamma costituita da ben 16 differenti tipologie di tavole forate, grigliate o ziginate e quattro diversi tipi di griglie impilabili, alle quali si affiancano scaffalature, rack sovrapponibili, carrelli su ruote e gabbie per saline, di svariate misure e caratteristiche.

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.

La peculiarità "doppia faccia" che le caratterizza ne permette l'utilizzo in quei sistemi che prevedono il ribaltamento automatico delle forme; la grigliatura consente un sensibile miglioramento dell'areggiamento 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), Agrogest ha

ideato e realizzato 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 Emmental. Inoltre ben si prestano, in sostituzione della lamiera forata, per attrezzare le gabbie per le saline.

Al fine di soddisfare la domanda di standardizzazione e offrire le nuove misure richieste dal mercato, Agrogest ha realizzato anche diverse tipologie di rack impilabili e movimentabili con trans-pallet o muletto, 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, Agrogest ha immesso sul mercato un carrello su ruote in acciaio inox completo di una griglia in PP alimentare a norme Ce, sfilabile a cassetto, appositamente studiato per facilitare la movimentazione e per ottimizzare gli spazi nelle piccole celle di stagionatura.

www.agrogest.com

