

SISTEMI DI DEUMIDIFICAZIONE



29/07/2011
© DryCall srl

Come aumentare produzione e qualità nei salumifici e lavorazione carni

Salume è il termine generico con cui si indicano prodotti d'origine animale, freschi o stagionati, ottenuti con particolari lavorazioni delle carni soprattutto suine ma anche bovine o d'altro tipo. Ricorrere al sale per conservare il cibo è tradizione antica, lo conferma un documento di epoca romana, il "De Agricoltura", datato II° secolo avanti Cristo, in cui l'autore, Catone parla di tecniche di conservazione della carne suina (tramite il sale e il prosciugamento) molto simili a quelle dei giorni nostri. In particolare i romani apprezzavano il prosciutto crudo al punto da dedicare a questo salume l'antica strada dei mercati (l'attuale via Panisperna) intitolata al "panis" (al pane) e alla "perna" (prosciutto). I salumi sono ormai parte delle tradizioni del nostro paese, essi esprimono la fantasia in cucina. Rappresentano anche tecnologia, infatti attraverso un continuo miglioramento delle tecniche produttive, il salume oggi si proietta con successo nel mondo alimentare moderno, con prodotti perfettamente in linea con le attuali esigenze nutrizionali dell'uomo.

sistemi di deumidificazione

COME AUMENTARE PRODUZIONE E QUALITÀ NEI SALUMIFICI E LAVORAZIONE CARNI

NUOVI METODI PRODUTTIVI



Oggi la produzione di salumi è varia e di qualità, la continua richiesta di prodotto dai mercati internazionale, ha imposto da un lato un aumento della produzione che non facesse decadere la qualità, e dall'altra una più severa legislazione da parte degli organi istituzionali. Il produttore nelle varie fasi di lavorazione del prodotto, dalla lavorazione delle carni all'asciugatura alla stagionatura ecc, deve affrontare tutta una serie di problematiche, tra cui una delle più difficile da risolvere è legata all'umidità.

L'UMIDITÀ È UN PROBLEMA!

Indipendentemente dalle condizioni meteorologiche e dalla località geografica, tutti i produttori di salumi hanno un problema comune veramente difficile da risolvere: l'umidità. Quando le condizioni climatiche non corrispondono alle esigenze dei nostri clienti, creiamo il clima ottimale per i loro prodotti con una tecnologia efficace e rispettosa dell'ambiente.

I VANTAGGI DELL'UTILIZZO DI UN SISTEMA DI DEUMIDIFICAZIONE DRYCALL:

Risparmio energetico, si può ridurre fino al 50% l'energia impiegata per la refrigerazione e la deumidificazione con ciclo frigorifero oltre al loro miglior funzionamento, risparmio manutenzione, Celle ed apparati (batterie ecc) sempre puliti ed efficienti, maggiore produzione, migliore qualità del Prodotto



- SALE PREPARAZIONE CARNE
- CELLE di SALAGIONE
- CELLE PRE RIPOSO/RIPOSO
- CELLE ASCIUGATURA
- STAGIONATURA
- SALE LAVORAZIONE
- AFFETTATURA/CONFEZIONAMENTO
- CAMERE BIANCHE

LA SOLUZIONE DRYCALL

Con **DryCall** è possibile aumentare la produzione utilizzando solo gli impianti esistenti, senza acquistarne di nuovi. L'installazione dei sistemi di deumidificazione **DryCall** permettono di eliminare alla radice il problema degli impianti considerati obsoleti. Il valore dell'investimento effettuato viene ammortizzato in brevissimo tempo grazie all'aumento della produttività, è possibile migliorare la qualità del prodotto, il prodotto finito e le confezioni mantengono un aspetto migliore e più gradevole.

LA SOLUZIONE DRYCALL

è costituita dalla tecnologia del rotore ad assorbimento che ha la capacità di catturare l'umidità dall'aria, indipendentemente dalla temperatura. L'efficienza del rotore si mantiene costante anche con temperature ben sotto a 0 °C.

ALCUNE CARATTERISTICHE:



Supporto materiale in fibra con diametro ≥ 6 micron (non inalabile da essere umano) Silica gel 82%; Area pori 600 m²/g - Superficie acrilica 2% con resistenza meccanica ≥ 200 kPa. La tecnologia produttiva dei rotori **DryCall** è brevettata, **Sweden – No 513238, USA – No US6265030 B1**. Il materiale del rotore è certificato non infiammabile (**Report Intertek Testing Service INC.** in accordance with

ASTM E84-97a: Flame spread index=0; Smoke index=0) Inoltre almeno il 10% in più di assorbimento dinamico rispetto a quelli attualmente in commercio. Questo ci permette di poter applicare i nostri sistemi per ogni esigenza con il minimo impegno energetico necessario e la sicurezza del risultato.

LA GAMMA PRODOTTI DRYCALL



I nostri deumidificatori **Serie DC**, costruzione standard in AluZink® con pannellature semplici e/o isolate 25 mm, AISI 304 a richiesta - Portata aria da 150 m³/h a 2500 m³/h, tutti i modelli sono implementabili con accessori come: Filtrazioni particolari, batterie fredde, regolazioni ecc.

DryCall S.r.l.

Via Dalmazia, 1/A – 21047 Saronno (VA) – Italy
Tel.: +39 02-96709099 – Fax.: +39 02-9609453
Email: info@drycall.it – Internet: www.drycall.it
C.F. e P.IVA 04159580960