



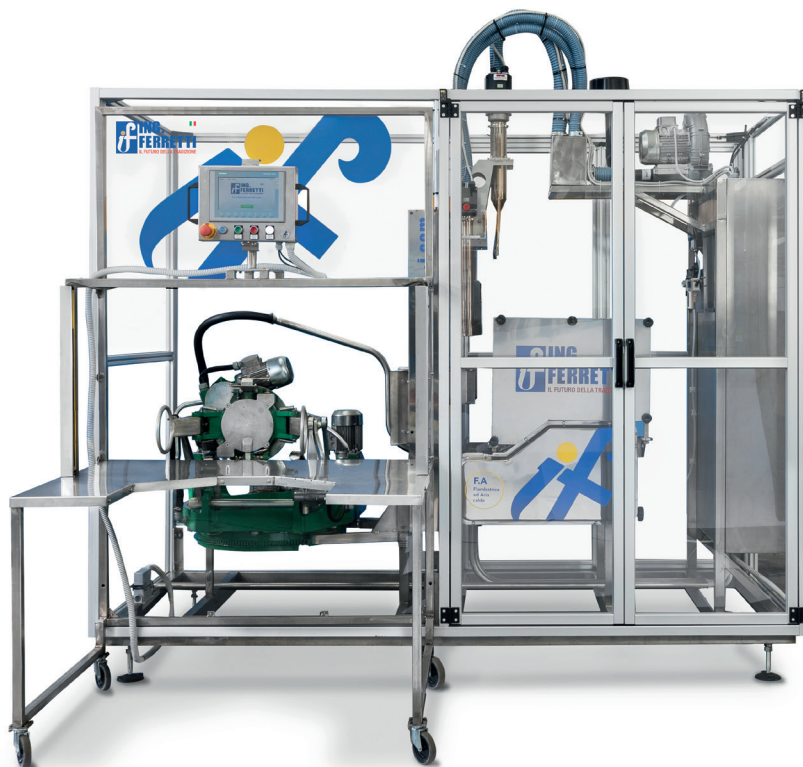
F.A.

Flambatrice
ad aria calda



NOVITÀ





○ La **F.A. ING. FERRETTI** è una macchina creata per risolvere le problematiche di sicurezza e di efficienza che fino ad oggi sono presenti nell'operazione di pulizia finale "a caldo" delle forme di formaggio. Tale innovazione è un brevetto ING. FERRETTI.

○ La **F.A. ING. FERRETTI** parte dall'utilizzo, ormai conosciuto, dell'affidabilissima **"testa di pulitura" della P.R.A.** (Pulitrice Rivoltatrice Automatica). A tale macchina sono stati collegati specifici generatori d'aria calda che consentono di portare aria calda sulla superficie della forma. In tali condizioni la forma inizia **"a sudare"** ed anche lo sporco più ostinato, ammorbidendosi, riesce ad essere facilmente rimosso dalle spazzole di pulitura.

In pochi secondi passiamo da una forma di formaggio sporca, ad una perfettamente pulita e lucidata.

- La **F.A. ING. FERRETTI** utilizza **generatori di aria calda** e non fiamma libera (come consuetudine) generata da GPL. Tale soluzione porta a questi vantaggi:
- **Rispetto totale della sicurezza antincendio nell'ambiente di lavoro.**
- **Eliminazione di gas combusto applicato sulla superficie della forma di formaggio.**
- **Preservazione delle setole delle spazzole in PVC della pulitrice**



da contatti accidentali con la fiamma che tende a fonderle.

- **Miglior controllo del processo di pulizia della forma di formaggio attraverso un software dedicato, che consente la regolazione di tutti i parametri necessari allo scopo.**
- **Possibilità di rendere il processo più leggero per i lavoratori, con la possibilità di poter utilizzare agevolatori di peso o robot antropomorfi.**
- **50% di risparmio del tempo nella pulizia della forma.**
- Un **affidabilissimo quadro elettrico** di nuova generazione coadiuva tutte le funzioni impostate dal modernissimo schermo touch screen. Da tale schermo possiamo gestire semplicemente ed intuitivamente tutte le funzioni della **F.A.** oltre a creare delle ricette

(programmi richiamabili) per poter lavorare su varie tipologie di sporco e di formaggio gestendo i seguenti parametri:

- Temperatura di esercizio di ogni singolo riscaldatore suddiviso per piatto superiore, piatto inferiore e scalzo.
- Tempo di preriscaldamento.
- Tempo di spazzolatura a caldo.
- Tempo di spazzolatura a freddo.
- Velocità di rotazione delle spazzole laterali.

○ Una **F.A.** non può mancare in un magazzino di stagionatura che abbia a cuore la cura del proprio formaggio ed il rispetto della sicurezza nell'ambiente di lavoro.

○ **MATERIALI DI COSTRUZIONE**
F.A. è costruita totalmente in acciaio inox (ad eccezione degli organi meccanici interni).