



La sala cottura è uno degli ambienti che a causa della lavorazione è a maggior rischio per la formazione di muffe con relativa proliferazione di microrganismi; non trascurabili inoltre sono le sfavorevoli condizioni di lavoro del personale ancora più pesanti nel periodo estivo.

Forte della sua pluriennale esperienza nel settore lattiero caseario, PROGEMA ENGINEERING ha messo a punto un sistema di trattamento per le sale di lavorazione, il quale è composto da due elementi fondamentali, una unità di trattamento lavabile e un sistema di distribuzione aria con canali tessili.



L'impianto è progettato per mantenere costante la condizione termoigrometrica nella sala prima e durante la cottura. Per le fasi di riposo, senza carico, è previsto un funzionamento dell'impianto a portata aria ridotta; per la marcia durante le fasi di cottura e lavaggio è previsto il pieno regime con la possibilità di presa completa di aria esterna per risparmiare energia nelle stagioni in cui le condizioni esterne sono favorevoli.

I canali di distribuzione e ripresa in fibra tessile, lavabili e sterilizzabili, sono realizzati in poliammide con moschettoni di ancoraggio e fascia in materiale

tessile con cricchetto per il montaggio sul plenum di mandata aria, i condotti sono corredati da un set di montaggio composto da cavi di supporto, tenditori e morsetti di bloccaggio in acciaio inox.

