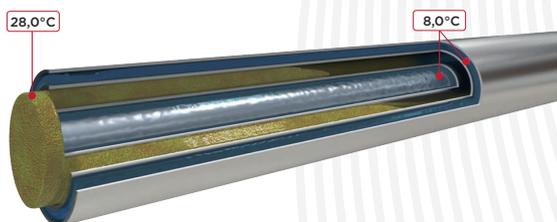
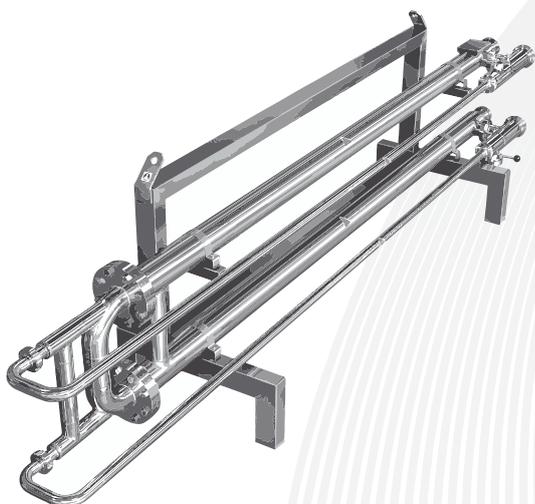


# FREDDIE

## TERMOREGOLAZIONE DELLA PASTA DI OLIVE



### FREDDIE

Il puntuale controllo della temperatura della pasta di olive è condizione fondamentale per l'ottenimento di un Extravergine di alta gamma.

Per ottenere oli dai profumi intensi e con alte di proprietà nutraceutiche che si conservano nel tempo, in epoca di raccolte precoci e con il cambiamento climatico in corso, è indispensabile il raffreddamento del processo di estrazione. FREDDIE con un esclusivo sistema di scambio termico ad alta efficienza è in grado di raffreddare o riscaldare prodotti con elevatissima viscosità come la pasta di olive.

Il modulo si posiziona immediatamente dopo il frangitore in modo da garantire la giusta temperatura sin dalle prima fasi di lavorazione.

Se le condizioni climatiche dovessero richiedere un riscaldamento della pasta, in pochi minuti, si potrà convertire il sistema da frigo a pompa di calore ad alta efficienza garantendo una riduzione dei tempi di gramolazione ed un minore consumo di energia.

### VANTAGGI DEL SISTEMA

- CONTROLLO SELETTIVO DELLA ATTIVITA' ENZIMATICA
- GARANTIRE IL RISPETTO DELL' INDICAZIONE ESTRATTO A FREDDO
- MAGGIOR CENTENUTO DI FENOLI
- MAGGIOR SOSTANZE AROMATICHE VOLATILI
- RIDUZIONE DEI TEMPI DI GRAMOLAZIONE
- RISPARMIO ENERGETICO

