

# Trattamento al calore

Sanificazione dei silos per esterni mediante calore con disinfestazione totale da infestanti delle farine e dei prodotti pulverolenti alimentari, e da microrganismi come batteri e funghi



Disinfestazione totale da tutti gli stadi vitali di infestanti comuni delle farine come tribolium, sitophilus and plodias

Zero impatto ambientale

Maggiore igiene e sicurezza alimentare

Bio friendly

Facile da usare e non richiede patenti

Protegge la salute dei lavoratori

Non richiede tempi di inattività dopo l'applicazione perché il trattamento non genera residui chimici

Il processo può essere fatto a ripetizione secondo le esigenze (anche settimanalmente)





Panificazione  
e biscotti



Pasticceria



Pasta &  
Cereali



Latticini



Premix



Alimenti  
per l'infanzia  
e funzionali



Mangimistica



Bevande



Chimico

Il trattamento al calore elimina insetti infestanti e microrganismi come batteri e funghi dai silos verticali vuoti. Il trattamento viene eseguito insufflando aria ad alta temperatura all'interno del silo tramite un aerotermo certificato ATEX.

Il trattamento al calore ha un'efficacia insetticida totale contro i comuni parassiti della farina come tribolium, sitophilus e plodias, con un'elevata mortalità in tutti gli stadi vitali incluse le uova. Dai test effettuati, è emerso anche un ottimo potere battericida e fungicida con riduzione della carica anche del 100%.

Il trattamento al calore è una tecnica che non ha impatto ambientale, completamente eco-sostenibile in quanto non richiede l'impiego di prodotti chimici e gas tossici (es. fosfina o fluoruro di solforile).

Il trattamento al calore migliora l'igiene e la sicurezza alimentare. Non impiegando prodotti chimici, il trattamento al calore è ideale per le produzioni bio. È user-friendly, non richiedendo patenti e non comportando alcun rischio per i lavoratori, tant'è che può essere eseguito direttamente dagli operatori dell'industria alimentare secondo le necessità di ciascuna realtà produttiva.

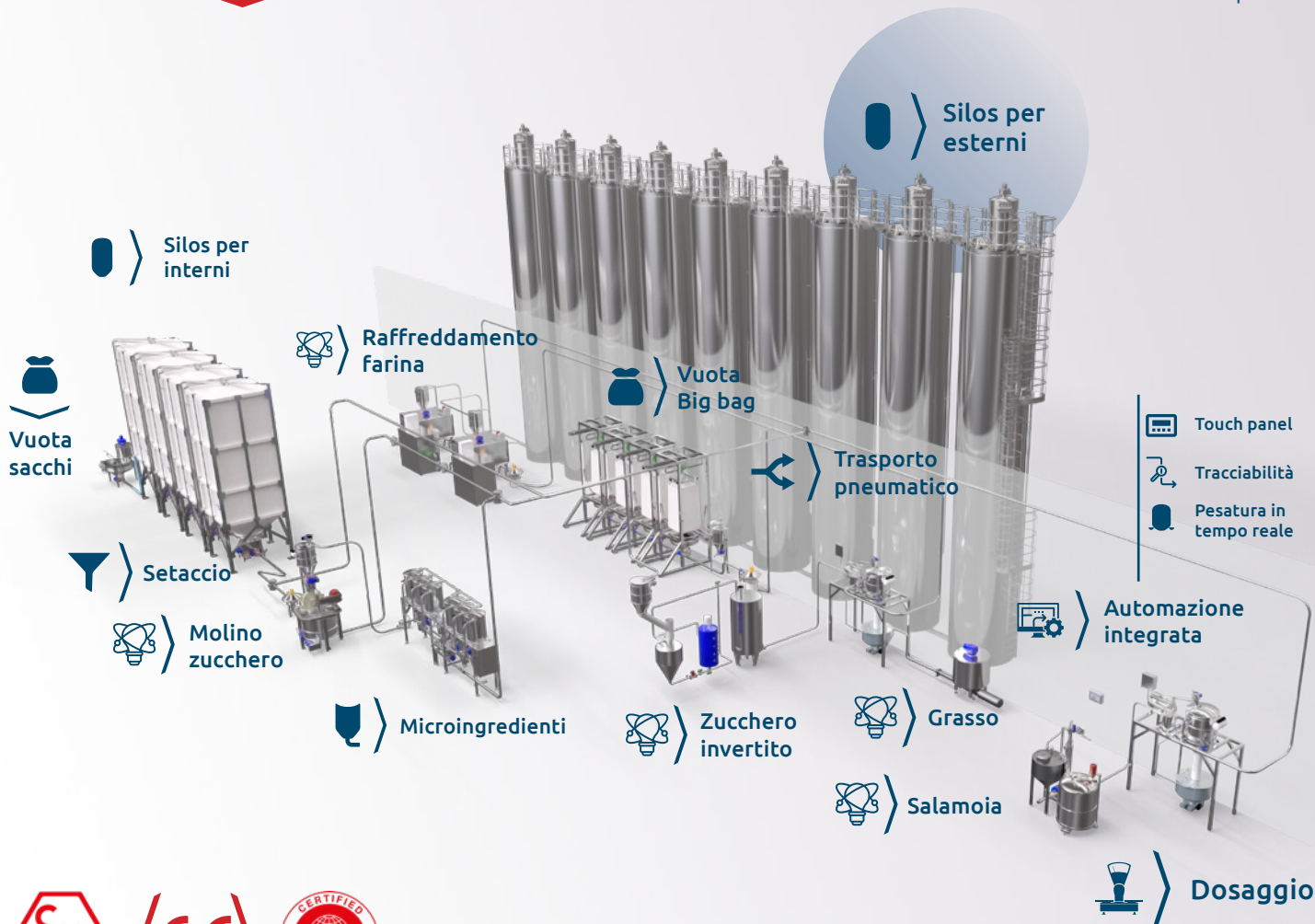
Il trattamento al calore non richiede tempi di inattività dopo l'applicazione in quanto non utilizzando prodotti chimici, non richiede la verifica dell'assenza di residui dopo il trattamento.

Può essere fatto a ripetizione secondo necessità (anche settimanalmente).



## Caratteristiche & Tecnologie

- ① Aerotermo certificato ATEX
- ② Display Operatore
- ③ Tubo mobile flessibile
- ④ Portello ermetico per ingresso aria
- ⑤ Camino di estrazione



**Sistemi di stoccaggio e movimentazione per l'industria alimentare dal 1985**



**Analisi di prodotto e processo**  
**Progettazione meccanica ed elettronica**  
**Produzione diretta**  
**Project management**  
**Logistica, installazione e avviamento**  
**Monitoraggio e servizio clienti**



Panificazione  
 Pasticceria  
 Pasta & Cereali  
 Latticini  
 Premix

Alimenti funzionali  
 Alimenti per l'infanzia  
 Mangimistica  
 Chimico  
 Farmaceutico