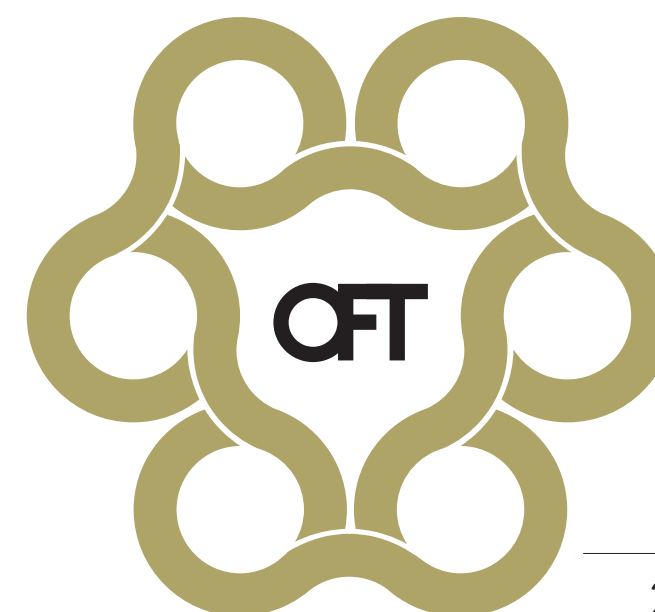




2018

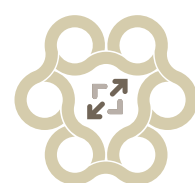
BROCHURE

*We improve
your FOODture!*



SEDE LEGALE: PIAZZA DELLA REPUBBLICA, 19 MILANO (MI)
SEDE OPERATIVA: VIA DELL'INDUSTRIA 5, DAIRAGO (MI)
C.F. 06768540152 - P.IVA 00836680967 - N° R.E.A. 1121562

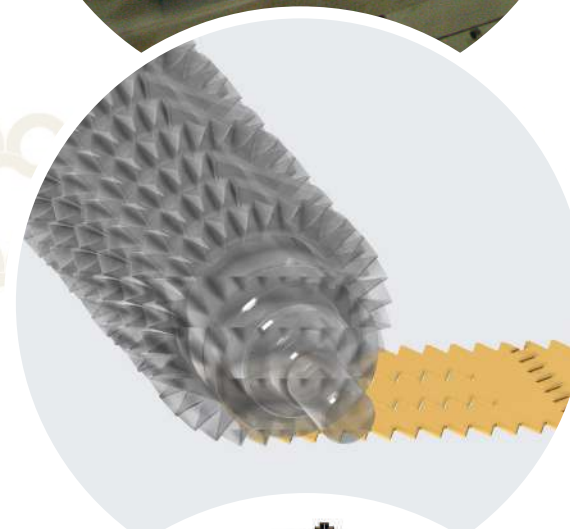
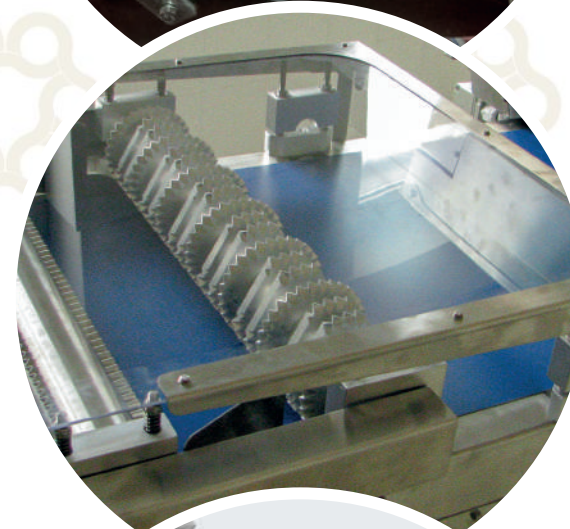
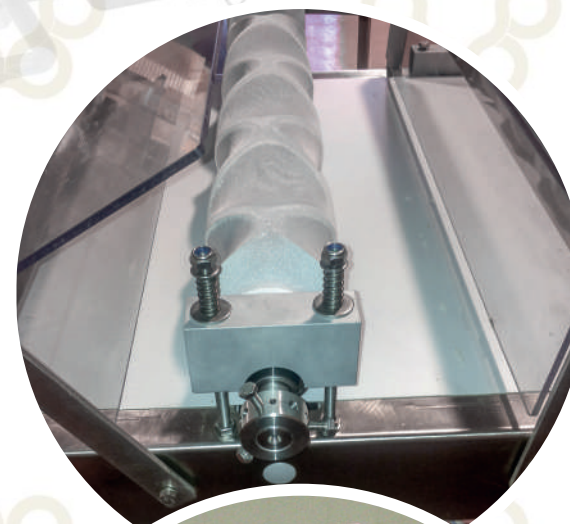
E-MAIL: info@olmefoodtech.it
PEC: olmefoodtech@ergopec.it
WEB: olmefoodtech.it



LIEVITAZIONE

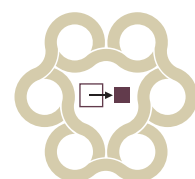
*We improve
your FOODture!*

La lievitazione è il processo iniziale più importante e delicato dei prodotti da forno: corretta calibrazione di temperatura, umidità relativa dell'ambiente e tempo di permanenza del prodotto all'interno della cella di lievitazione sono parametri essenziali.



FORMATURA

Macchine per calibrazione e taglio della pasta, fine regolazione dello spessore dell'impasto e sistemi di taglio progettati su specifica richiesta del Cliente, con recupero dello scarto. Concepite per un perfetto connubio tra semplicità e professionalità di utilizzo.



FORMATURA

*We improve
your FOODture!*

Realizziamo sistemi di formatura e taglio
per le nostre linee di produzione (linea 2.form)
e su specifica richiesta del cliente.

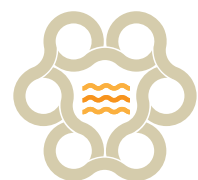


LIEVITAZIONE

I nostri impianti sono progettati per
un controllo accurato del microclima
necessario a garantire un processo di
lievitazione ottimale:

- Aria calda generata con speciali
scambiatori di calore aria-acqua;
- Umidità relativa diffusa con speciali
nebulizzatori aria-acqua;
- Lievitazione controllata attraverso una
fine regolazione del tasso di umidità
relativa e temperatura mediante
sistemi di estrazione di calore ed
erogatori di aria fredda - gestione
avanzata del clima mediante sistemi
UTA (unità trattamento aria);
- Ambiente garantito da celle coibentate
conformi alla Direttiva Europea.

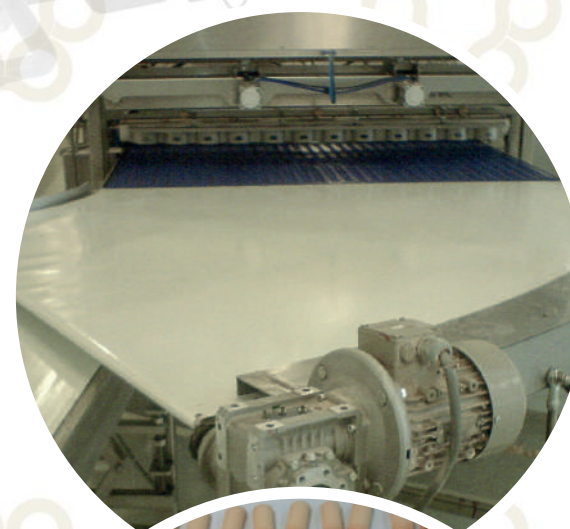
Data la nostra estesa e diversificata
esperienza nei settori della pasticceria
e panificazione, offriamo garanzia di
risultato sul prodotto finale, grazie
all'elevata affidabilità, sia meccanica che
di processo, dei nostri impianti.



FRITTURA

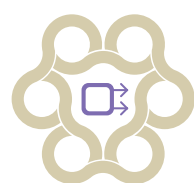
*We improve
your FOODture!*

Le friggitrici industriali a tunnel (Linea 2.FRY) sono macchine la cui qualità strutturale e costruttiva è frutto di trent'anni di esperienza nel settore.



MOVIMENTAZIONE PRODOTTI

Realizziamo nastri automatizzati specifici per ogni genere di prodotto: strutture solide in acciaio inox accuratamente rifinite, sistemi di bypass e smistamento prodotti, varie tipologie di nastro (modulare plastico, in tessuto, a catene, a curva, ecc.).



MOVIMENTAZIONE PRODOTTI

*We improve
your FOODture!*

I nostri nastri trasportatori (Linea 2.GO) sono concepiti come complete soluzioni di trasporto che vanno ad integrare le nostre linee di processo nel settore alimentare.

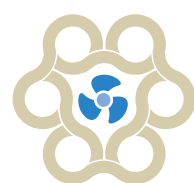


FRITTURA

Estremamente affidabili, disponibili per prodotti a galleggiamento o in immersione, offrono garanzia di frittura ottimale, affidabilità di servizio e massime condizioni di sicurezza.

Le nostre macchine si contraddistinguono per il sistema di riscaldamento indiretto ad olio diatermico che, grazie ad uno scambio termico ottimale con temperature non elevate (max 280°C), garantisce una superiore qualità e durata dell'olio di frittura, oltre che una maggiore sicurezza rispetto al riscaldamento a fiamma diretta o elettrico.

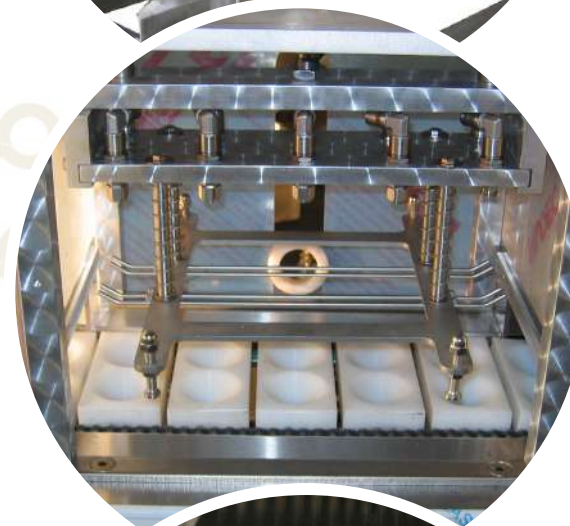
La nostra competenza trentennale nel campo della frittura è applicabile ad ogni genere alimentare: dai prodotti dolciari, stagionali o di grande distribuzione, ai prodotti di gastronomia e snack, fino alle classiche patatine fritte.



RAFFREDDAMENTO

*We improve
your FOODture!*

Il raffreddamento è un'importante fase in sequenza alle nostre linee di frittura e di farcitura, e costituisce una parte essenziale nel processo di produzione.



FARCITURA A INIEZIONE

I sistemi di farcitura utilizzano speciali aghi in acciaio inox a comando pneumatico, con iniezione sul fianco o sulla parte superiore/inferiore del prodotto, gestiti a passo con sistema di controllo a fotocellula, fermo meccanico per posizionamento ed estrazione ago. Le tramogge sono smontabili e facilmente igienizzabili, riscaldate per fluidi difficili come il surrogato di cioccolato. Il gruppo aghi è estraibile per una pulizia facile e completa. I sistemi di trasporto sono specifici per ogni applicazione, ad esempio sistemi a stampo per i tortelli.

RICOPERTURA E DECORAZIONE CIOCCOLATO

Le ricoprifici di surrogato di cioccolato a bagno possono ricoprire interamente o parzialmente i prodotti; i decoratori possono deporre strisce dritte o a zig-zag su prodotti da forno, come biscotti, o da frittura, come donuts, cialde di cannoli e chiacchiere di carnevale.

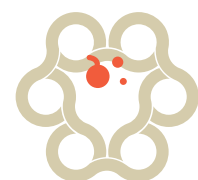
ZUCCHERATURA E SALATURA

I sistemi di zuccheratura a cascata per zucchero semolato e a velo sono dotati di recupero automatico dello zucchero, come pure i salatori.

GRANELLATURA

I granellatori a cascata possono ricoprire di granelle di frutta secca o di cioccolato surrogato.



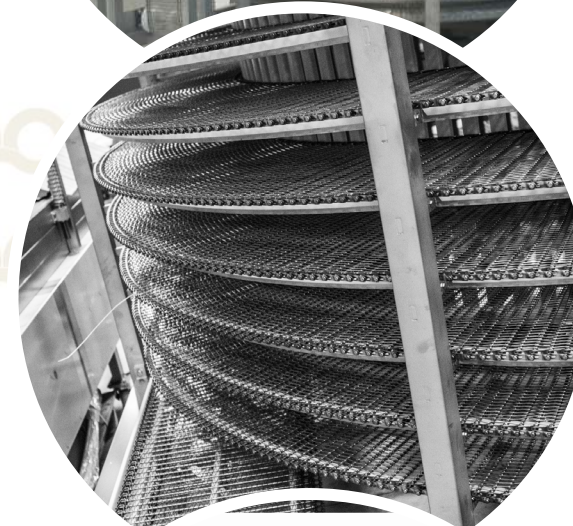


FARCITURA E DECORAZIONE

*We improve
your FOODture!*

Realizziamo sistemi di farcitura per il settore dolciario (Linee 2.FILL), per il riempimento e la decorazione del prodotto, processando farciture fluide come creme, marmellate, cioccolato surrogato oppure zuccheri e granelle.

I nostri sistemi possono essere indipendenti o integrati nelle nostre linee di produzione.



RAFFREDDAMENTO

I nostri raffreddatori sono di vario tipo a seconda del prodotto da raffreddare e degli spazi a disposizione. In base a queste esigenze possiamo proporre i nostri tunnel (2.LINE), oppure le nostre spirali (2.TWIST) oltre che impianti speciali creati su misura.

Il sistema di raffreddamento può essere ad aria forzata, con circuito di gas freon o ad azoto.



SURGELAZIONE

**We improve
your FOODture!**

La surgelazione è la fase finale del processo di produzione alimentare ed è fondamentale per il corretto mantenimento delle caratteristiche del prodotto.



SURGELAZIONE

I nostri surgelatori hanno caratteristiche personalizzate a seconda del prodotto da congelare e degli spazi a disposizione:

- Surgelazione con azoto, frigoriferie meccaniche, ammoniaca o CO₂;
- Sistemi di trasporto a spirale (2.TWIST) o rettilinei (2.LINE) per temperature di processo fino a -40°C e -80°C (Azoto);
- Abbattimento della temperatura del prodotto in tempi rapidi con ottenimento della temperatura di -18°C al cuore, come da normative vigenti;
- Meccanica e coibentazione studiate per la specifica temperatura di lavoro, con motorizzazioni esterne alla camera, pavimentazione adeguata e a tenuta stagna;
- Circolazione dell'aria concepita per ottenere il miglior scambio termico con il prodotto, forzata su tutto il percorso del nastro e con velocità controllata;
- Sistema di sbrinamento adeguato al lavoro su più turni.

Consapevoli della criticità di questa fase, facciamo della qualità costruttiva una priorità, evitando risparmi apparenti che potrebbero influire sull'affidabilità dell'impianto.

