



CAP IT

Rassegna Stampa del 02/08/2012

INDICE

CAP IT

02/08/2012 Food Industria

TERMOCOPERTE PER LE MATERIE PRIME

4

CAP IT

1 articolo

CAP IT

TERMOCOPERTE

PER LE MATERIE PRIME

Alcune materie prime largamente utilizzate nell'industria alimentare richiedono una conservazione a basse temperature, in celle frigorifere che ne impediscano il deterioramento. Tutti i tipi di burro, creme, oli vegetali, salse, per citarne alcuni, subiscono questo trattamento che però addensa o addirittura solidifica i prodotti rendendoli difficili da lavorare. Per poter entrare a far parte del ciclo produttivo occorre quindi riportare gli alimenti a una temperatura più alta, che ne consenta il corretto utilizzo.

Uno dei contenitori classici, am-

realizzato in materiale molto robusto ma leggero al tempo stesso, con chiusure in velcro; tali caratteristiche consentono il posizionamento anche a un singolo operatore.

Due sono i modelli principali disponibili, differenziati a seconda del tipo di controllo di temperatura che si desidera ottenere. Il primo, più semplice, è dotato di un termostato interno che consente di regolare la termocoperta e di portarla al grado desiderato in fase di progettazione e di mantenerlo in modo costante e stabile. Il secondo è invece indicato quando l'esigenza è varia-

piamente diffuso per lo stoccaggio di molti alimenti è la cisternetta da 1000 litri realizzata in materiale plastico e su questo tipo di contenitore e sull'esigenza di riscaldarne il contenuto si è concentrata **CAP IT**, realizzando le sue termocoperte (già ampiamente utilizzate nei più disparati settori industriali) in un formato e con le caratteristiche necessarie all'uso. E' stato così creato un modello dedicato, una fascia che avvolge l'intera struttura che oltre a rispondere perfettamente alle esigenze di riscaldamento in modo omogeneo e perfettamente controllabile, è

re a seconda dei casi le temperature di utilizzo. Dotato di una centralina che monta al suo interno un regolatore digitale preciso e semplice da utilizzare, è un'ottima soluzione per prodotti delicati e/o eterogenei con diverse temperature di lavorabilità. Oltre ai modelli standard per cisternette e fusti, CAP IT realizza anche modelli personalizzati, grazie alla progettazione e alla produzione eseguite al suo interno. Prestigiose industrie alimentari, nomi noti del settore, impiegano con successo le termocoperte CAP IT nei loro processi produttivi.



LOGISTICA GESTORE **fiera** 19

TERMOCOPERTE PER LE MATERIE PRIME

A

ExportUSA aiuta la tua azienda a vendere negli Stati Uniti

Contatta ora la pratica FTA stabilizzata per importare i tuoi prodotti. Effettua la migliore strategia commerciale scegliendo importatori e distributori più adatti alla tua attività. Realizziamo il tuo progetto con efficacia e professionalità.

ExportUSA

Importatori per maggiori informazioni: M. Di. Luca - info@exportusa.it - www.exportusa.it



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa da intendersi per uso privato