F.A.

Flambatrice ad aria calda

BREVETTATO

ING. FERRETTI
IL FUTURO DELLA TRADIZIONE

○ La **F.A. ING. FERRETTI** è una macchina creata per risolvere le problematiche di sicurezza e di efficienza che fino ad oggi sono presenti nell'operazione di pulizia finale "a caldo" delle forme di formaggio. Tale innovazione è un brevetto ING. FERRETTI.

○ La **F.A. ING. FERRETTI** parte dall'utilizzo, ormai conosciuto, dell'affidabilissima **"testa di pulitura" della P.R.A.** (Pulitrice Rivoltatrice Automatica). A tale macchina sono stati collegati specifici generatori d'aria calda che consentono di portare aria calda sulla superficie della forma. In tali condizioni la forma inizia "*a sudare*" ed anche lo sporco più ostinato, ammorbidendosi, riesce ad essere facilmente rimosso dalle spazzole di pulitura.

In pochi secondi passiamo da una forma di formaggio sporca, ad una perfettamente pulita e lucidata.

○ La **F.A. ING. FERRETTI** utilizza **generatori di aria calda** e non fiamma libera (come consuetudine) generata da GPL. Tale soluzione porta a questi vantaggi:

- Rispetto totale della sicurezza antincendio nell'ambiente di lavoro.
- Eliminazione di gas combusto applicato sulla superficie della forma di formaggio.
- Preservazione delle setole delle spazzole in PVC della pulitrice da contatti accidentali con la fiamma che tende a fonderle.
- Miglior controllo del processo di pulizia della forma di formaggio attraverso un software dedicato, che consente la regolazione di tutti i parametri necessari allo scopo.
- Possibilità di rendere il processo più leggero per i lavoratori, con la possibilità di poter utilizzare agevolatori di peso o robot antropomorfi.
- **50% di risparmio del tempo nella pulizia della forma.**

○ Un **affidabilissimo quadro elettrico** di nuova generazione coadiuva tutte le funzioni impostate dal modernissimo schermo touch screen. Da tale schermo possiamo gestire semplicemente ed intuitivamente tutte le funzioni della **F.A.** oltre a creare delle ricette (programmi richiamabili) per poter lavorare su varie tipologie di sporco e di formaggio gestendo i seguenti parametri:

- Temperatura di esercizio di ogni singolo riscaldatore suddiviso per piatto superiore, piatto inferiore e scalzo.
- Tempo di preriscaldo.
- Tempo di spazzolatura a caldo.
- Tempo di spazzolatura a freddo.
- Velocità di rotazione delle spazzole laterali.

○ Una **F.A.** non può mancare in un magazzino di stagionatura che abbia a cuore la cura del proprio formaggio ed il rispetto della sicurezza nell'ambiente di lavoro.

○ **MATERIALI DI COSTRUZIONE**
F.A. è costruita totalmente in acciaio inox (ad eccezione degli organi meccanici interni).

F.A.	
DESCRIZIONE	MISURA
Alimentazione	400V
Presa elettrica richiesta	3 poli + terra (63 A)
Misure d'ingombro	Larg. 230 cm x Lung. 280 cm
Prestazioni	60 forme/ora (misurate con tempo di pulitura forma impostato a 15 secondi)