

*“La nostra filosofia è molto semplice:  
Dare il meglio a chi chiede solo il meglio” (D.Z.)*

## LA NOSTRA **VISIONE**, LA NOSTRA **MISSIONE** E LA **FILOSOFIA** DI **ECCELLENZA**

In un Paese dove l'industria alimentare ha grandi potenzialità, la produzione alimentare deve essere intesa come uno dei pilastri del progresso tecnologico ed economico.

PIGO ha fissato l'obiettivo di diventare la forza motrice del progresso tecnologico e di conseguenza economico nell'industria alimentare, leader nel paese e nel mondo nella produzione di macchine per la lavorazione alimentare dal suo programma.

Oggi, PIGO si è affermata come leader di livello mondiale nella progettazione e produzione di alta tecnologia degli impianti per surgelazione, freeze dryers essiccatori e di macchinari di processo per la lavorazione di frutta e verdura con una vasta esperienza sia

nel congelamento sia nella lavorazione di prodotti ortofruccicoli.

PIGO può orgogliosamente dire che le sue macchine raggiungono caratteristiche operative eccellenti e l'efficienza energetica, pur essendo facile da usare, garantendo così molti vantaggi e privilegi per i clienti.

### **Prodotti principali**

PIGO si è specializzata nella costruzione di congelatori a letto fluido, **EASY Freeze**, il più adatto per il congelamento IQF tutte le varietà di frutta, verdura e numerosi prodotti di mare, prodotti ittici, carne e formaggi, rinnovando IQF tecnologia con adattabile flusso d'aria.

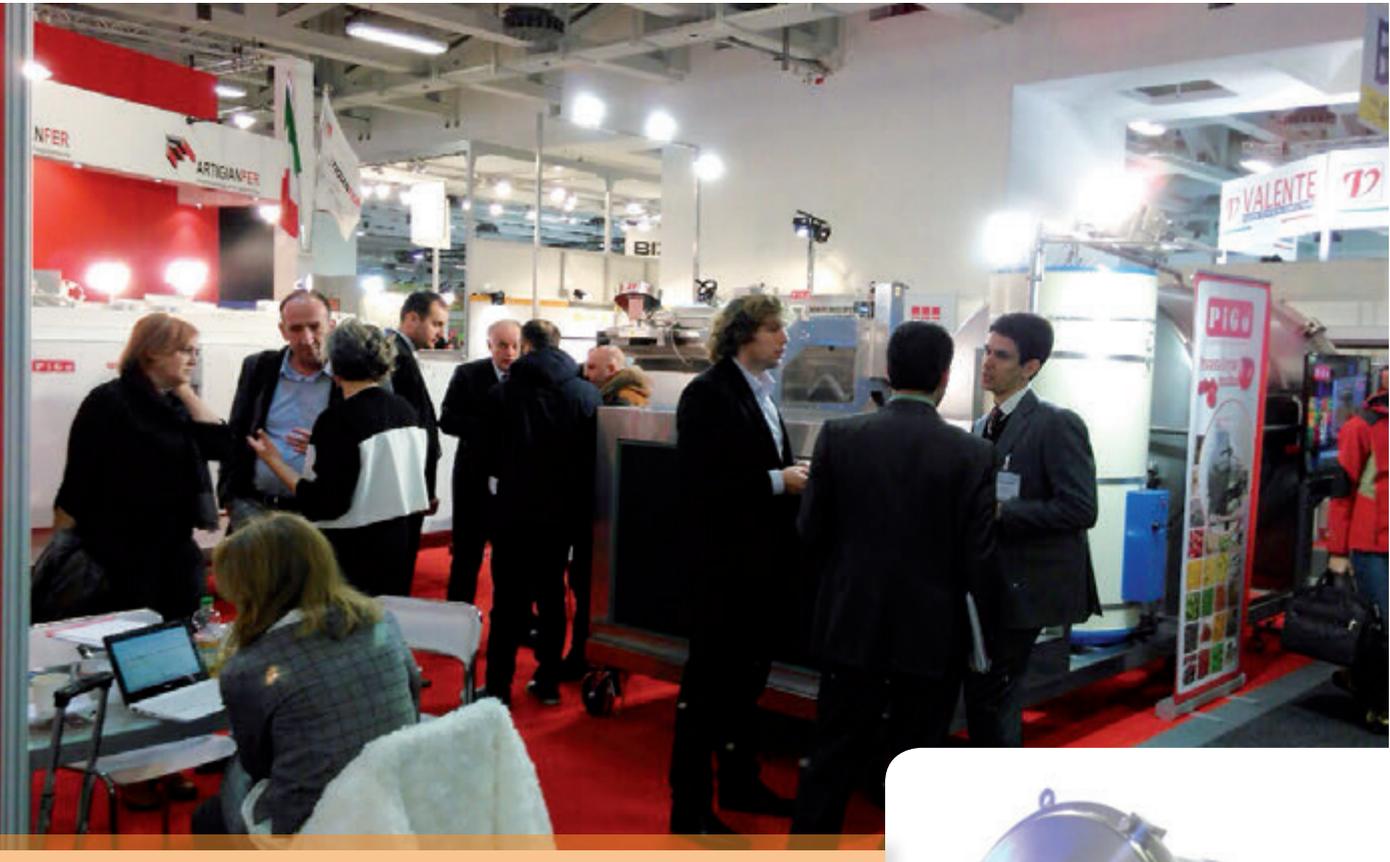
La tecnologia EASY Freeze fornisce un eccellente aspetto ed una separa-

zione perfetta del prodotto, grazie alla fluidizzazione controllata che mantiene il prodotto costantemente sospeso sopra il nastro in un cuscino d'aria. Il risultato è un immediato congelamento della superficie del prodotto ed un efficiente congelamento interno di ogni singolo pezzo del prodotto, indipendentemente dal tipo, varietà o condizione del prodotto.

PIGO garantisce la massima efficienza di congelamento per ogni prodotto indipendente dal fatto che sia pesante, leggero, morbido, appiccicoso o delicato, grazie al controllo variabile della velocità del nastro e dei ventilatori, permettendo immediati aggiustamenti del flusso d'aria.

Il video monitoraggio interno consente in tempo reale supervisione delle





condizioni di funzionamento, consentendo il completo controllo e regolazione del processo dall'esterno, senza necessità di entrare nel congelatore. EASY Freeze è disegnato per avere il massimo livello di pulizia, dando così la possibilità all'utente di congelare prodotti diversi uno dopo l'altro, senza rischio di contaminazione. EASY Freeze è una soluzione ad alto risparmio energetico, facile da usare ed affidabile.

All'interno della famiglia dei surgelatori PIGO produce anche l'innovativo **EASY Freeze SPYRO**, l'ultima generazione di congelatori a spirale con i maggiori vantaggi per gli utenti in termini di efficienza energetica, condizioni igieniche e le caratteristiche tecnologiche avanzate, come ad esempio:

- Motori sono posizionati fuori dalla cabina isolata (senza lubrificazione all'interno del congelatore) evitando qualsiasi rischio di contaminazione a causa di alcune perdite d'olio;
- L'unità è priva di ripiani piatteforme intermedie, per evitare ogni accu-

mulo di sporcizia (presenza di queste ultime renderebbe difficili le operazioni di pulizia) - assolutamente più elevati standard igienici;

- la progettazione del congelatore è stato fatto per fornire il massimo scambio di calore e per permettere il massimo sfruttamento della superficie del nastro
- Bassi costi di manutenzione e di parti di ricambio grazie all'utilizzo di componenti di alta qualità;
- Ventilatori a bassa pressione per una maggiore velocità dell'aria, al fine di ottenere un processo di congelamento rapido. EASY Freeze SPYRO è progettato per la circolazione di aria fredda ad alta velocità (4 -10 m / sec) in contatto con il prodotto su tutta la lunghezza del nastro a spirale;
- Bassissimo livello di perdita di peso, due volte inferiore rispetto ai congelatori con flusso d'aria verticale
- Colpisce il prodotto in entrata con l'aria più fredda; il prodotto è quindi



immediatamente surgelato in superficie, diminuendo così la formazione di brina;

I congelatori PIGO sono costruiti modulari e tutti i componenti sono totalmente costruiti in acciaio inossidabile, capaci di fornire un perfetto prodotto IQF anche con lavorazioni di prodotti delicati, come riso cotto, lamponi, ecc.

PIGO progetta e costruisce sofisticati liofilizzatori, **EASY Freeze DRYER-LYOPHILIZER**, linea di prodotti che comprende un'ampia gamma di unità standardizzate e personalizzate.



La **tecnologia freeze drying** consente di conservare aromi delicati e di ottenere un prodotto di prima qualità essiccando sotto vuoto il prodotto congelato. Il prodotto finito avrà proprietà sensoriali paragonabili a quelle del prodotto fresco.

L'esecuzione della macchina è interamente in acciaio inossidabile (Camera, porte, scaffale, ecc). Nel nostro concetto del EASY Freeze DRYER, scaffali modulari e condensatore del vapore sono contenuti all'interno della camera, dando come risultato finale tempo di liofilizzazione molto più breve di qualsiasi altro liofilizzatore.

Le porte sono provviste di finestre di visualizzazione, consentendo così l'osservazione sia di vassoi con pro-

dotto sia del condensatore di vapore durante del ciclo di essiccazione.

Ogni unità è provvista di un impianto di refrigerazione appositamente dimensionato, che include un condensatore per controllare l'utilizzo di gas refrigerante

Oltre ad EASY Freeze, EASY Freeze SPYRO e EASY Freeze DRYER - LYOPHILIZER, uno dei macchinari principali è la denocciolatrice automatica PG 103 che ha una capacità del 50%-100% superiore rispetto alle altre macchine presenti nel mercato.

L'esperienza dei clienti pigo conferma che PG 103 lavora con un'efficienza dello 0,00% di noccioli rimasti se frutta è di qualità con preparazione adeguata.

PIGO macchinari sono studiati per creare impianti per la produzione di frutta arricchita, che contengono piccole innovazioni e grandi miglioramenti per un sistema più affidabile e insieme conservano e migliorano le proprietà naturali della frutta. Nel campo delle diverse tecnologie di essiccazione, PIGO ha anche sviluppato la tecnologia continua di essiccazione con infusione (CONTINUOUS INFUSION TECHNOLOGY) e know-how per i suoi clienti, dando anche possibilità di migliorare le caratteristiche naturali della frutta, migliorare le capacità di preservazione ed aumentare i possibili utilizzi del prodotto.

Per avere un'idea migliore della produzione PIGO visitate il sito:

**www.pigo.it** o mandate una mail a [info@pigo.it](mailto:info@pigo.it) per avere un'offerta dettagliata ed anche avere la presentazione con molti video delle macchine in funzione. Brevi video sulle macchine Pigo in funzione sono visibili su: [www.youtube.com](http://www.youtube.com), sotto il nome PIGO srl. 🏠

