

Non c'è bisogno di essere il più grande di fare le cose meglio, è sufficiente la volontà di farlo e sapere come.

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



Oggi Pigo è uno dei produttori leader al mondo di macchinari per il congelamento, liofilizzatori e di macchinari di processo per la lavorazione di frutta e verdura.

I macchinari Pigo sono il risultato di molti anni di esperienza, ricerca e sviluppo. Pigo può orgogliosamente dire che le sue macchine raggiungono caratteristiche operative eccellenti, efficienza energetica e facilità d'uso, che si traducono poi in molti vantaggi per i clienti.

Pigo è specializzata nella progettazione e costruzione di tunnel a letto fluido con un flusso d'aria adattabile, i più indicati per congelare frutta, verdura e numerosi prodotti ittici, carne e formaggi. La tecnologia EASY Freeze fornisce un eccellente aspetto ed una separazione perfetta del prodotto, grazie alla fluidizzazione controllata che mantiene il prodotto costantemente sospeso sopra il nastro in un cuscino d'aria. Il risul-

tato è un immediato congelamento superficiale ed un efficiente congelamento interno di ogni singolo prodotto, indipendentemente dalla varietà e dalla condizione.

Pigo garantisce la massima efficienza di congelamento per ogni prodotto, indipendentemente 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 monitor interno permette di controllare in tempo reale le condizioni di lavorazione, senza entrare nel freezer.

EASY Freeze è disegnato per avere il massimo livello di pulizia, ed è possibile congelare diversi prodotti senza il rischio di contaminazione.

EASY Freeze è una soluzione ad alto risparmio energetico, facile da utilizzare ed affidabile.

All'interno della famiglia dei surge-

latori PIGO produce EASY Freeze SPYRO, l'ultima generazione di freezer a spirale con i maggiori vantaggi in termini di efficienza energetica, condizioni igieniche e caratteristiche avanzate della tecnologia, come:

- I nastri, e gli inverter posizionati fuori dalla cabina escludendo ogni rischio di contaminazione dovuto a perdite d'olio;
- L'unità priva di ripiani o piattaforme intermedie, per evitare ogni accumulo di sporcizia (la presenza di queste ultime renderebbe molto difficili le operazioni di pulizia);
- La progettazione del freezer per fornire il massimo scambio di calore e per permettere il massimo sfruttamento della superficie del nastro;
- Bassi costi di manutenzione grazie all'utilizzo di componenti di alta qualità;
- Un'elevata circolazione dell'aria, a contatto con il prodotto lungo tutta la durata del nastro;
- Bassissimo livello di perdita di



peso, due volte in meno rispetto ai congelatori a ventilazione verticale;
 ➤ Congelamento superficiale immediato del prodotto, diminuendo così la formazione di brina.

I congelatori PIGO sono costruiti modularmente e totalmente in acciaio inox.

Essi forniscono un congelamento perfetto ed individuale di tutti i prodotti, indipendentemente che essi siano delicati, pesanti, morbidi o appiccicosi (riso cotto, mirtilli etc).

Pigo progetta e costruisce anche sofisticati freeze dryers, EASY Freeze DRYER – LYOPHILIZER, che include un'ampia gamma di unità standardizzate e personalizzate.

La tecnologia freeze drying permette 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.

Il macchinario è costruito interamente in acciaio inossidabile (camera,

porte, scaffali etc). Le porte sono provviste di finestre che permettono di osservare il condensatore ed il prodotto durante la lavorazione. 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, una 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 in presenza di una qualità e preparazione adeguata del frutto (pulizia e preparazione).

Per avere un'idea completa della produzione di PIGO, vi invitiamo a visitare il sito www.pigo.it o a chiedere informazioni scrivendo all'indirizzo info@pigo.it.

Brevi video dei macchinari in funzione sono disponibili su youtube nell'account ufficiale " PIGO srl". 🏠

