



Salone Internazionale delle Tecnologie  
e Prodotti per Panificazione,  
Pasticceria e Dolciario

International Baking and Technology  
Exhibition for Bakery, Pastry  
and Confectionery



Tecnologie e Prodotti  
per Pizza e Pasta Fresca

Products and Technology  
for Pizza and Fresh Pasta

## SCHEDA SEGNALAZIONE NOVITA' PRODOTTO NEW PRODUCT DESCRIPTION FORM

RAGIONE SOCIALE ESPOSITORE / EXHIBITOR'S NAME:

**AGRIFLEX**

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

**Raffreddatore farina – Flour cooler**

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO / MAIN BRANCHES OF USE:

Panificazione/Bakery	<input checked="" type="checkbox"/>	Pizza/Pizza	<input checked="" type="checkbox"/>
Pasticceria/Patry	<input checked="" type="checkbox"/>	Pasta Fresca/ Fresh Pasta	<input checked="" type="checkbox"/>
Dolciario/Confectionery	<input checked="" type="checkbox"/>	Gelato/Ice Cream	<input type="checkbox"/>

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

Elevata efficienza energetica in virtù dello scambio diretto e quindi costi di esercizio ridotti  
Elevata efficacia in virtù delle notevoli riduzioni di temperatura (fino a 20 °C)  
Completa automatizzazione del sistema che, stante la ridotta inerzia termica e l'assenza di accumuli, garantisce la corretta temperatura dell'impasto, compensando le variazioni di temperatura degli altri componenti e della temperatura ambiente. Facile manutenzione per l'assenza di zone difficoltose da pulire.

*High energy efficiency thanks to the direct exchange and consequently reduced operating costs;  
High effectiveness thanks to the considerable temperature reduction (until 20 °C);  
Complete system automation that, thanks to the reduced thermal inertia and the absence of accumulations, ensures the correct temperature of the dough, compensating the temperature variations of the other components and ambient temperature;  
Ease of maintenance since all areas can be easily cleaned.*