



Arte Bianca & Tecnologie

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

International Baking and Technology Exhibition for Bakery, Pastry and Confectionery



Arte Bianca & Tecnologie

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:

TRH CLIMATIC SYSTEM

NOME DEL PRODOTTO / PRODUCT NAME:

METEO 38 P

PRINCIPALI SETTORI DI UTILIZZO/ MAIN BRANCHES OF USE:

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

TESTO DESCRITTIVO DEL PRODOTTO / PRODUCT DESCRIPTION:

TRH Climatic System si distingue nel settore della refrigerazione artigianale ed industriale per l'importanza dedicata al **risparmio energetico**. L'aria, l'acqua, le materie prime sono risorse finite, ed è quindi un dovere etico, sociale ed anche imprenditoriale, fare grande attenzione nel loro utilizzo.

Sensibili alle problematiche ambientali e al concetto di **risparmio energetico**, l'azienda ha fatto diventare queste istanze parte integrante dell'identità stessa, grazie ai sistemi brevettati in **POMPA CALORE®**, tutti caratterizzati dal fatto che non utilizzano energie per il riscaldamento data la presenza già del compressore frigorifero.

Per quanto riguarda le celle per la panificazione controllata, i "fermalievitazione", il sistema brevettato riproduce un microclima ideale e naturale apportando un notevole risparmio energetico. La generazione in pompa calore® utilizza stazioni a microprocessore dotate di inverter per la gestione del calore di potenza. Questa tecnologia consente, data la sua reattività, di non avere consumi né derivati da inerzie termiche e né da volani termici e di ridurre i consumi grazie al riscaldamento parzializzato di circa il 78%, e permette anche di ottenere salumi senza additivi®.

TRH Climatic System distinguishes itself in the field of artisan and industrial refrigeration for the importance given to energy saving. The air, water, raw materials are finite resources, and is therefore an ethical duty, social and even business duty, be extremely careful in their use.

The Company is sensitive to environmental issues and the concept of energy saving, and it has become an integral part of the identity of these instances, thanks to the patented systems in heat pump®, all characterized by the fact that there is a refrigeration compressor for heating.

The production of plants in the field of thermodynamic is divided in two types: one made with technology of "old" or traditional generation, that today all the companies use, (heating with hot water or electrical resistances); and the other type made with heat pump®, an innovative technology applied to refrigeration equipment that allows the production of sausages without additives, thanks drying and seasoning cells for meat or cheese.