



Antonio Álvarez
JAMONES

Trotec Case Study

Cliente:

Antonio Álvarez Jamones, Spagna
www.antonioalvarezjamones.com

Settore:

specialità raffinate di prosciutto

Vantaggi:

Umidità dell'aria ottimale anche alle basse temperature di 2-3 °C. Per un clima perfetto durante il processo di maturazione.

Prodotto Trotec:

Deumidificatore a condensazione
DH 160 ES

Il clima perfetto nelle celle di maturazione a basse temperature

I deumidificatori Trotec garantiscono le condizioni migliori richieste nel settore della produzione di prosciutti

Trotec migliora la qualità di prosciutti e salumi grazie alla gamma di deumidificatori di progettazione e produzione tedesca. Prosciutti e salumi spagnoli sono una perla della gastronomia a livello mondiale, e Trotec collabora ai processi di stagionatura, dall'asciugatura alla maturazione.

Trotec è un'azienda tedesca operante a livello internazionale, specializzata nella progettazione, nella produzione e nella commercializzazione di sistemi di deumidificazione nonché di umidificazione dell'aria e regolazione della temperatura. Trotec offre molteplici soluzioni per i più svariati processi dell'industria alimentare. In questo caso, della produzione di prosciutti e salumi.

I deumidificatori Trotec garantiscono la perfetta umidità relativa dell'aria negli impianti di lavorazione durante le diverse fasi di stagionatura, dall'asciugatura alla maturazione. Oltre alla corretta temperatura, la giusta umidità relativa

dell'aria all'interno di celle e cantine di maturazione è il fattore decisivo per l'elevata qualità del prodotto finito. Se l'umidità relativa dell'aria diverge dal range ideale, ne consegue inevitabilmente una riduzione della qualità del prosciutto o persino una perdita totale del lotto. Un'umidità eccessiva favorirebbe qui la crescita dei microrganismi prolungando anche i tempi di asciugatura o di maturazione. D'altro canto, con un'umidità dell'aria troppo bassa la cotenna del prosciutto si essicherebbe, ritardando in questo modo il trasporto dell'umidità dall'interno verso l'esterno. Il prodotto risulterebbe quindi secco all'esterno ma non maturo all'interno.

Il processo di maturazione è essenziale sotto tre aspetti:

- colore
- fragranza e gusto
- effetto antibatterico

Case Study: Álvarez, Spagna

Deumidificatore DH 160 ES Trotec

Con l'aumento dell'umidità il prosciutto non si asciuga, si formano muffe e, con il procedere del tempo, può persino insorgere un'infestazione da insetti o acari. Inoltre, si verifica anche un cambiamento nel colore, nel gusto, nell'aroma e nella consistenza. Trotec offre la soluzione al problema dell'eccesso di umidità durante la stagionatura di prosciutti e salumi, con i deumidificatori ad adsorbimento (con funzionamento anche a temperature inferiori allo 0 °C) o con la serie di deumidificatori a condensazione.

I deumidificatori Trotec sono in grado di creare le condizioni migliori

Nella prima fase di stagionatura, la fase di salatura, i prosciutti vengono collocati all'interno di celle a una temperatura di 2-3 °C, in cui deve essere mantenuta un'umidità relativa del 75-80 %. Per il mantenimento di queste condizioni ideali, i deumidificatori Trotec possono lavorare in combinazione con i dispositivi di raffreddamento presenti nelle celle.

Nella seconda fase, quella dell'asciugatura, la temperatura va mantenuta a 12-14 °C e l'umidità relativa deve essere leggermente ridotta a un intervallo compreso tra il 70 e il 75 %.

Durante lo stoccaggio nella cantina, la terza fase, non sarà più necessario controllare la temperatura, poiché in queste cantine generalmente prevalgono le condizioni naturali grazie alle quali la temperatura si mantiene stabile per tutto l'anno.

La fase dello stoccaggio in cantina è la più importante e l'umidità relativa non deve superare il 70 %. Al di sopra di questo valore aumenta il rischio di infestazione da acari. In caso di mancato controllo dell'umidità e di qui di un'infestazione, tutto lo sforzo delle fasi di maturazione precedentemente effettuate sarà stato vano. Questo rischio deve essere evitato a tutti i costi.

La ditta "Antonio Álvarez Jamones" ne è ben consapevole e ha quindi affidato per molti anni il controllo dell'umidità delle diverse fasi di asciugatura e stagionatura ai deumidificatori Trotec. Grazie al suo design in acciaio inossidabile, il deumidificatore a condensazione DH 160 ES si adatta perfettamente all'utilizzo nell'industria alimentare. Con il suo igrostatato integrato, il dispositivo mantiene affidabilmente il valore impostato di umidità dell'aria durante l'intero processo di stagionatura.

Artigianato tradizionale per la migliore qualità

La ditta "Antonio Álvarez Jamones" è uno dei pionieri della Denominazione di Origine Protetta 'Prosciutto di Trevélez'. Questa azienda tradizionale ha conservato la sapienza e i metodi artigianali tramandati da quasi 200 anni



dagli artigiani esperti nella produzione del prosciutto. È un'azienda a conduzione familiare situata nel cuore dell'Alpujarra, nel comune di Trevélez in provincia di Granada, che mette cuore e anima nella produzione di prosciutto. La ditta è stata fondata nel 1960 da Antonio Álvarez, il padre degli attuali soci. Agli inizi, l'azienda cominciò a stagionare e a commercializzare il prosciutto di Trevélez, producendo circa 150 prosciutti all'anno. Oggi ne produce più di 150.000! La visione dell'azienda è ancora oggi molto chiara e inequivocabile – l'obiettivo è quello di offrire ai clienti più esigenti un prodotto di eccellente qualità.

L'intero processo di asciugatura e maturazione avviene in condizioni completamente naturali. Questo metodo tradizionale è praticato attualmente da pochissime aziende. "Antonio Álvarez Jamones" continuerà ad attuarlo anche in futuro.

Il deumidificatore a condensazione DH 160 ES Trotec in acciaio inossidabile garantisce il continuo mantenimento della migliore umidità dell'aria.

Deumidificatore a condensazione DH 160 ES

- Potenza di deumidificazione: da 85 a 245 litri / 24 ore (a seconda della temperatura ambiente)
- Portata d'aria: 2.200 m³/h
- Offre una potenza di deumidificazione molto elevata anche a basse temperature (impiego opzionale a partire da -0,5 °C)
- Costruzione solida e protetta contro la corrosione, anche in versione igienica in acciaio inossidabile
- Funzionamento completamente automatico
- Sistema automatico professionale di sbrinamento a gas caldo con inversione di ciclo regolata automaticamente
- Ventilatore radiale EC con auto-regolazione continua a doppio flusso
- Adattabile a impianto già esistente
- Elevato coefficiente di rendimento con ridotto consumo energetico
- Abbassamento dei costi energetici grazie al riscaldamento dell'aria supportato dal calore di processo
- Presa DIN per circuiti esterni e contatto a secco per il comando a distanza
- Pompa per condensazione integrata



Informazioni complete sul DH 160 sono disponibili all'indirizzo: www.trotec.it/dh160