



King of Cold

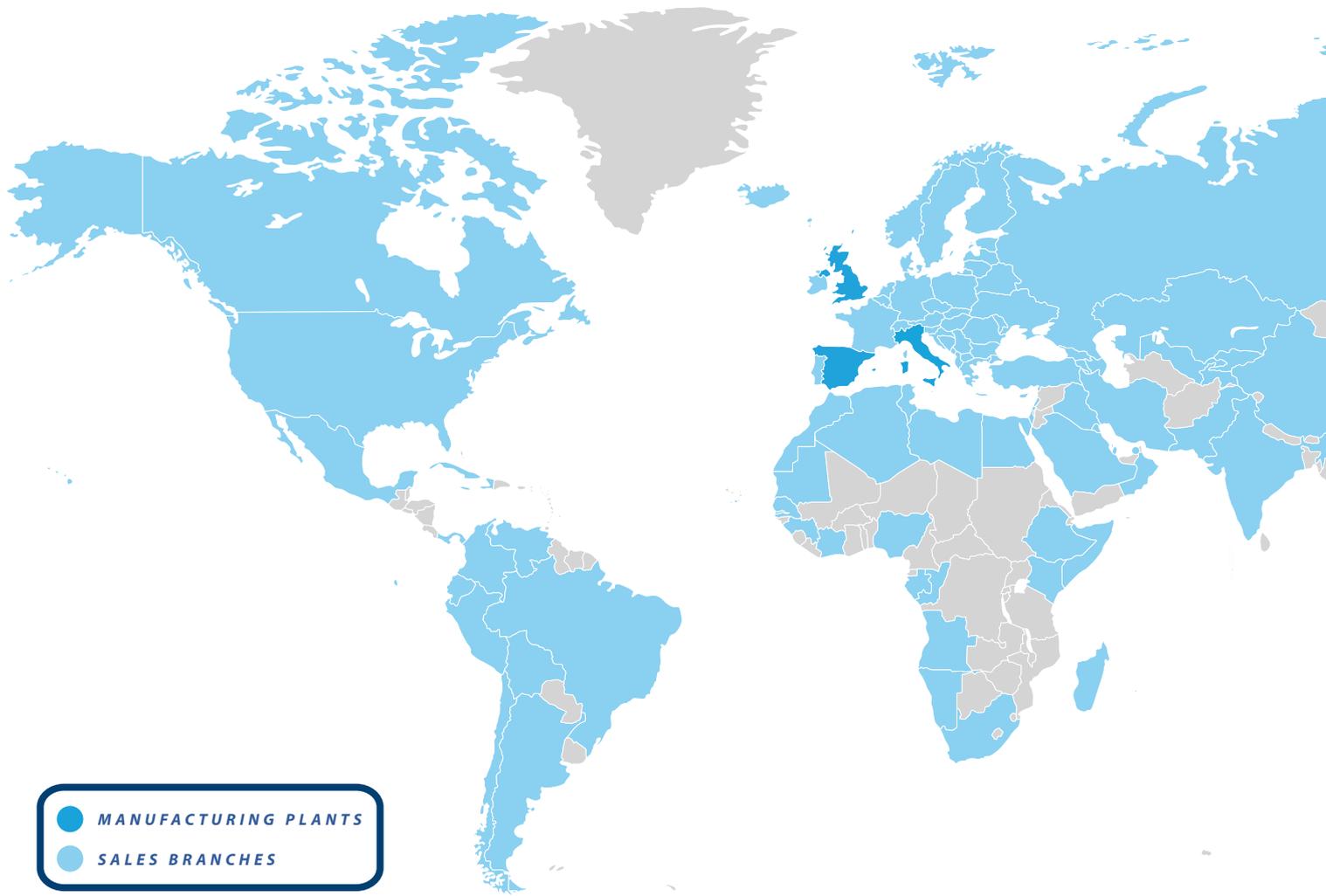


Refrigeration excellence since 1962

E.EMICONREF[®]
industrial refrigeration



ZANOTTI IN THE WORLD Think



HUBBARD PRODUCTS Ltd
UNITED KINGDOM



ZANOTTI SMART SOLUTIONS
SPAIN

C E R T I F I E D



PED



SOA Nord Alpi
Organismo di Attestazione



ATP

CERTIFICATIONS FOR EACH COUNTRY

WWW.ZANOTTI.COM



**MULTILINGUAL
WEB SITE**

OUR SOCIAL

FIND US ON:



YouTube: Zanotti



Issuu: Zanotti sp

Act globally, act locally



HEADQUARTERS Refrigeration excellence since 1962

ZANOTTI SPA
PEGOGNAGA ITALY



EN

Zanotti SpA for over 50 years designs, develops, manufactures and tests refrigeration equipment for food storage to cool, preserve and transport food products. Zanotti is a world leader and the company's success is based on the constant research conducted to technologically improve energy saving efficiency and to find customized solutions aimed to meet customer demands. The products developed by Zanotti cover the needs of small to medium-sized cooling necessities, as well as the needs of logistic and storage centers. The transport refrigeration units complete the cooling series specifically designed for the short, medium to long distance transportation of food.

RU

Zanotti SpA в течение 50 лет разрабатывает и производит оборудование для охлаждения и хранения пищевой продукции, а также ее перевозки. Как мировой лидер, компания Zanotti основывает свой успех на постоянном поиске технологических усовершенствований для экономии энергоресурсов, и персонализированных решений для удовлетворения потребностей клиента. Предлагаемая Zanotti продукция покрывает потребность в охлаждении от помещений малой и средней кубатуры до больших логистических центров и хранилищ. Завершает холодильную цепочку специально разработанный агрегат для использования при перевозке пищевой продукции средней и большой дальности.



INDUSTRIAL DIVISION
BOLOGNA ITALY

FR

Depuis plus de 50 ans Zanotti SpA conçoit et fabrique des équipements pour la réfrigération et la conservation des aliments et pour le transport de produits alimentaires. Étant leader mondial, Zanotti fonde son succès sur la recherche continue pour des améliorations technologiques en ce qui concerne les économies d'énergie et des solutions personnalisées pour répondre aux demandes des clients. Les produits proposés répondent aux exigences d'utilisation pour la réfrigération de petits et moyens volumes, jusqu'à la fourniture de centrales pour les entrepôts logistique et de stockage. Pour compléter la chaîne du froid, Zanotti offre des unités conçues spécifiquement pour une utilisation dans le transport des produits alimentaires pour moyenne et longue distance.

ES

Zanotti SpA proyecta y produce desde hace 50 años instalaciones para la refrigeración y la conservación de alimentos, así como para el transporte de productos alimenticios. Como líder mundial, Zanotti basa su éxito en la investigación tanto de mejoras tecnológicas para el ahorro energético, como de soluciones personalizadas para satisfacer las solicitudes de los clientes. Los productos ofrecidos por Zanotti abarcan solicitudes de empleo para la refrigeración de medias y pequeños volúmenes, hasta el suministro de centros logísticos y de almacenamiento. Como finalización de la cadena de frío, propone también equipos diseñados especialmente para la aplicación en el transporte alimenticio para media y larga distancia.

IT

Zanotti SpA da 50 anni progetta e realizza impianti per la refrigerazione e conservazione di alimenti e per il trasporto alimentare. Come leader mondiale Zanotti basa il suo successo sulla continua ricerca di miglioramenti tecnologici per il risparmio energetico e di soluzioni personalizzate per soddisfare le richieste dei clienti. I prodotti offerti da Zanotti coprono richieste di impiego per la refrigerazione di piccole e medie cubature, fino alla fornitura dei centri logistici e di stoccaggio. A completamento della catena del freddo sono le unità studiate appositamente per l'impiego nel trasporto alimentare per il corto, medio e lungo raggio.

DIGITAL NETWORK

Facebook: Zanotti spa

LinkedIn: Zanotti spa

Twitter: #zanottispa



EN

Zanotti SpA, at their headquarters in Pegognaga, Mantova, Italy, self-generates and uses 100% of its energy from renewable sources for use in their production. This, in the commitment to implement solutions that better respect the environment.

IT

Zanotti SpA, nella sua sede di Pegognaga, Mantova, Italia, autoproduce e utilizza per la sua produzione, energia proveniente al 100% da fonti interamente rinnovabili. Questo nella volontà di adottare soluzioni sempre migliori per il rispetto dell'ambiente.



ZANOTTI INDUSTRIAL DIVISION

EN

Zanotti's Industrial division deals with the manufacturing of big systems for the industrial refrigeration: rack units with semi-hermetic or screw compressors, as well as with the design and the production of refrigeration large system for the preservation of fruits, vegetables, meat, fish, milk, yogurt, ice-cream and sausages. Very large plants like refrigerated stores, logistical centers, clean rooms, catering and other special applications like ice rinks and hockey rinks lets Zanotti's Industrial Division be an excellence in the refrigeration technology. Respect for the environment is a fundamental choice for Zanotti, in line with the trend to which all industrial countries have committed resources and procedures. The constant use of state-of-the-art technology enables Zanotti plants efficiency always to concur with environmental safety regulations.

RU

Промышленное подразделение компании Zanotti занимается изготовлением крупного промышленного холодильного оборудования, такого, например, как холодильные установки с полугерметичными или винтовыми компрессорами. Кроме того, компания выполняет проектные разработки и производит крупные холодильные системы для хранения фруктов, овощей, мяса, рыбы, молока, йогурта, мороженого и колбасных изделий. Оборудование очень больших размеров в виде холодильных камер, логистических центров, стерильных комнат, помещений ресторанный бизнеса, включая другие специальные типы оборудования, например для искусственных катков и хоккейных арен, позволяют Промышленному подразделению компании Zanotti занимать передовые позиции в области холодильных технологий. Уважение к окружающей среде: фундаментальный культурный выбор Zanotti, наравне с тенденцией, определенной всеми индустриализированными странами, которые применяют необходимые ресурсы и меры для уменьшения воздействия на окружающую среду. Экосовместимое производство и управление: постоянное использование ведущих технологий позволяет Zanotti обеспечить самую лучшую производительность установок одновременно с наименьшим воздействием на окружающую среду.

FR

Le Service Industriel de Zanotti s'occupe de la fabrication d'installations de réfrigération industrielle de grande taille (centrales frigorifiques avec compresseurs du type semi-hermétique ou à vis) ainsi que de la conception et production d'installations de réfrigération de grande taille pour la conservation de fruits, légumes, viande, poisson, lait, yaourt, glace et charcuterie. Les installations de très grande taille telles que cellules frigorifiques, centres logistiques, chambres sous vide, restauration et autres applications spéciales telles que patinoires et pistes de hockey permettent au Service Industriel de Zanotti d'être une excellence dans la technologie de réfrigération. Le respect pour l'environnement c'est une choix culturelle fondamentale de Zanotti, en harmonie avec les tendances et les accords internationaux, qui cherche de réduire l'impact environnemental. L'utilisation constante des technologies à l'avant-garde permet à Zanotti de assurer la meilleure productivité de les installations avec le mineur impact environnemental.

ES

La División Industrial de Zanotti se ocupa de la producción de grandes instalaciones para la refrigeración industrial: centrales frigoríficas con compresores de tipo semi-hermético o de tornillo, además del diseño y producción de grandes instalaciones de refrigeración para conservar alimentos como frutas, verduras, carnes, pescados, productos lácteos como leche y yogurt, helados y embutidos. Grandes instalaciones como cámaras frigoríficas, centros logísticos, salas blancas, restauración y catering, además de otras aplicaciones especiales como pistas de hielo y pistas de hockey, convierten a la División Industrial de Zanotti en una excelencia en la tecnología de la refrigeración. Respeto por el medio ambiente es una elección cultural fundamental de Zanotti, en línea con la tendencia expresada por todos los países industrializados, que con el fin de reducir el impacto medio-ambiental están utilizando recursos y procedimientos. El uso constante de tecnologías de vanguardia permite a Zanotti asegurar la mejor productividad de las instalaciones unida a un menor impacto medio-ambiental.

IT

La Divisione Industriale di Zanotti si occupa della fabbricazione di grandi impianti di refrigerazione industriale: centrali frigorifere con compressori di tipo semiermetico o a vite, e della progettazione e produzione di grandi impianti di refrigerazione per la conservazione di frutta, verdure, carne, pesce, latte, yogurt, gelato e insaccati. Impianti molto grandi come celle frigorifere, centri logistici, camere bianche, ristorazione e altre applicazioni speciali come piste di ghiaccio e piste da hockey permettono alla Divisione Industriale di Zanotti di essere un'eccezione nella tecnologia di refrigerazione. Il rispetto per l'ambiente è una scelta culturale fondamentale di Zanotti, in linea con la tendenza espressa da tutti i paesi industrializzati, che nella riduzione dell'impatto ambientale stanno impegnando risorse e procedure. L'uso costante di tecnologie all'avanguardia permette ad Zanotti di assicurare la miglior produttività degli impianti insieme al minore impatto ambientale.



REFRIGERATED WAREHOUSES



EN

The evolution in the food industry sector also involves the correct and rational logistic of transportation and distribution. Zanotti makes cooling store rooms with temperatures ranging from -30° to 0° c, with turn-key formula, including thermic isolation, covering and storing structures, with optimized costs and with minimum energy consumption. The equipments are controlled and programmed by a central system that activates operating times, temperatures, priorities and alarms for a simple, safe and reliable management.

ES

La evolución del sector alimenticio también incluye la correcta y racional logística de traslado y distribución. Zanotti realiza depósitos frigoríficos para temperaturas de -30° a 0° c con la fórmula "llave en mano" completados con aislamiento térmico, estructuras de cobertura y almacenaje, con costos optimizados y con el mínimo consumo energético. Las instalaciones son controladas y programadas por un sistema centralizado que acciona los tiempos de funcionamiento, la temperatura, las prioridades y las alarmas para una conducción simple, segura y confiable.

RU

Развитие пищевого сектора вовлекает также правильную и рациональную логистику доставки и дистрибуции. Фирма Zanotti реализует холодильные склады для температур от -30° с до 0° с на аммиаке или экологическом газе, также «под ключ», вместе с термоизоляцией, кровельными структурами и структурами складирования, с оптимизированными затратами и минимальным расходом энергии. Установки контролируются и программируются централизованной системой, которая управляет временем функционирования, сигнализациями температур, очередностью для простого, надёжного и безопасного управления.

IT

L'evoluzione del settore alimentare coinvolge anche la corretta e razionale logistica di movimentazione e distribuzione. Zanotti realizza depositi frigoriferi per temperature da -30° a 0° c ad ammoniaca o gas ecologici, anche con la formula "chiavi in mano", completi di isolamenti termici, strutture di copertura e stoccaggio, con costi ottimizzati e con il minimo consumo energetico. Gli impianti sono controllati e programmati da un sistema centralizzato che gestisce i tempi di funzionamento, gli allarmi, le temperature, le priorità, per una conduzione semplice, sicura ed affidabile.

FR

Dans l'évolution du secteur alimentaire entre en jeu également une logistique de transport et distribution correcte et raisonnée. Zanotti réalise des entrepôts frigorifiques logistiques pour des températures allant de -30° à 0° , éventuellement livrés clés en main, dotés de l'isolation thermique, des structures de couverture et de stockage à des coûts optimisés et n'entraînant qu'une consommation minimale d'énergie. Les installations sont contrôlées par un système centralisé informatisé qui gère les temps de fonctionnement, les températures, les priorités, les alarmes pour vous garantir une exploitation simple, sûre et fiable.





CATERING



EN

The industry of 'collective food' understood as production and distribution of foods and prepared meals, has an increasingly important role in the public catering for canteens, hospitals, airlines, trains, community and ceremonies. The sector needs modern plants, rational and hygienic with pressurized refrigerated ambients and able to comply with the strictest international hygienic rules. Zanotti has a great experience in the whole chain of cold applied to the production of prepared foods, starting from the conservation of food until the different stages of processing in hygienic air conditioned ambients, from the reduction of temperatures to the freezing, from the sterile packaging to final refrigerated automatized logistics platforms for distribution. In the plants with higher hygienic standards Zanotti installs its own refrigeration sanitizable systems of the series "airclean", completely cleanable and sterilizable. Along with the requirements of the products, at the same time are Zanotti takes care of the comfort for operators with special air diffusion systems without creating currents and turbulences.

RU

"Общественная" пищевая промышленность, понимаемая как производство и дистрибуция готовых блюд и продуктов, имеет все возрастающее значение в сфере общественного питания для столовых, больниц, авиакомпаний, поездов, сообществ, мероприятий. Отрасль нуждается в современных, рациональных и гигиенических учреждениях с опрессованными холодильными камерами, соответствующими самым строгим международным нормам гигиены. Zanotti имеет большой опыт во всей сфере холодоснабжения, применяемой в секторе производства готовых продуктов питания, от хранения поступающих продуктов до различных процессов обработки в помещениях с санитарно-гигиеническим кондиционированием, от быстрого охлаждения до замораживания, от стерильного упаковывания до конечной упаковки и доставки в логистические автоматизированные холодильные центры распределения. В установках с повышенными требованиями гигиены, Zanotti устанавливает свои собственные системы охлаждения с санитарной отчисткой, серии "airclean", полностью моющиеся и стерилизующиеся. Наряду с требованиями к качеству продуктов, фирма заботится о комфортных условиях труда для рабочих с помощью специальных систем распределения воздуха не образующих сквозняков и турбулентностей.

FR

L'industrie de l'alimentation «collective», entendue comme production et distribution d'aliments et plats cuisinés, a un rôle de plus en plus importante dans la restauration pour cantines, hôpitaux, compagnies aériennes, trains, communautés, cérémonies. Le secteur a besoin d'établissements modernes, rationnels et hygiéniques avec ambients réfrigérés et pressurisés capable de se conformer à les plus stricte normes hygiéniques internationales. Zanotti a une grande expérience dans toute la chaîne de froid appliqué à la production d'aliments préparés, de la conservations des aliments à l'entrée jusqu'à les différents phases de traitement dans des ambients avec climatisation hygiénique, de la réduction des températures jusqu'à la congélation, de confectionnement stérile à l'emballage finale jusqu'à les plates-formes logistiques réfrigérés et automatisé pour la distribution. Dans les installations avec le plus élevées standard en matière d'hygiène Zanotti installe ses propres systèmes de réfrigération nettoyyables de la série "airclean", complètement nettoyyables et stérilisables. Avec les exigences des produits sont pris en charge aussi les niveaux de confort pour les opérateurs avec speciaux systèmes de diffusion d'air sans créer courants et turbulences.



ES La industria de la alimentación “colectiva”, entendida como producción y distribución de comidas y platos preparados, ocupa un rol cada vez más importante en la restauración para comedores, hospitales, líneas aéreas, trenes, comunidades y ceremonias. El sector necesita plantas modernas, racionales e higiénicas, con ambientes refrigerados y presurizados, capaces de respetar las normas higiénicas internacionales más rigurosas. Zanotti cuenta con una gran experiencia en toda la cadena de frío, aplicada a la producción de las comidas listas para comer, de la conservación de los alimentos entrantes a las distintas fases de elaboración en ambientes con climatización higiénica, de la reducción de las temperaturas hasta la congelación, del envasado aséptico al embalaje final, hasta las plataformas logísticas refrigeradas y automatizadas para la distribución. En las instalaciones con el más alto estándar de higiene, Zanotti instala sus sistemas de refrigeración sanificables de la serie “airclean”, totalmente lavables y esterilizables. Además de satisfacer las exigencias de los productos, también se cuidan los niveles de confort para los operadores, con unos sistemas de difusión del aire especiales que no crean corrientes ni turbulencias.

IT L’industria dell’alimentazione “collettiva”, intesa come produzione e distribuzione di cibi e piatti preparati, ha un ruolo sempre più importante nella ristorazione per mense, ospedali, linee aeree, treni, comunità, cerimonie. Il settore necessita di stabilimenti moderni, razionali ed igienici con ambienti refrigerati e pressurizzati in grado di rispettare le più rigorose norme igieniche internazionali. Zanotti ha grande esperienza in tutta la filiera del freddo applicato alla produzione dei cibi pronti, dalla conservazione degli alimenti in ingresso alle varie fasi di lavorazione in ambienti con climatizzazione igienica, dall’abbattimento delle temperature fino al congelamento, dal confezionamento sterile all’imballaggio finale fino alle piattaforme logistiche refrigerate ed automatizzate per la distribuzione. Negli impianti con più elevato standard di igiene Zanotti installa i propri sistemi di refrigerazione sanificabili della serie “airclean”, completamente lavabili e sterilizzabili. Assieme alle esigenze dei prodotti vengono contemporaneamente curati i livelli di confort per gli operatori con particolari sistemi di diffusione dell’aria senza creare correnti o turbolenze.



FOOD: FRUIT AND VEGETABLES



EN A good preservation of fruit and vegetables is obtained with cooling equipments that keep the correct values of humidity in order to avoid the decay of products and to guarantee freshness, aspect and quality. Zanotti besides the preservation equipments that operate with ammonia, ecological gases and glycol, produces installations with "controlled atmosphere" to survey metabolism: colour change in citrus, ripening of bananas, preservation of table grapes, over ripening of grapes. A number of fully washable cooling equipments, particularly apt for the iv gamma, have been installed for vegetables.

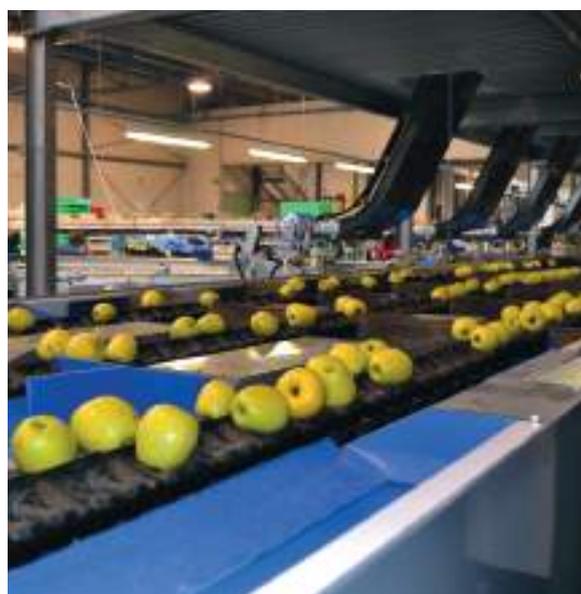
ES Una buena conservación de frutas y verduras se obtiene con sistemas frigoríficos que mantienen los valores correctos de humedad para evitar el deterioro del producto, garantizando frescura, aspecto y calidad. Zanotti además de los equipos de refrigeración-conservación a amoníaco, gases ecológicos y glicol, realiza instalaciones de "atmósfera controlada" para la verificación del metabolismo - desverdización de cítricos, maduración de plátanos, conservación de uva de mesa, sobremaduración de uva. Para las hortalizas se han instalado sistemas de refrigeración completamente lavables, particularmente indicados para la iv gama.

RU Долгое хранение овощей и фруктов достигается благодаря использованию холодильных установок, которые поддерживают правильные условия влажности и температуры для сохранности продуктов, гарантируя их свежесть, внешний вид и качество. Фирма Zanotti выпускает холодильные установки на аммиаке, фреоне и гликоле, а также установки с контролируемой средой для управления метаболизмом - созревания цитрусовых - созревания бананов - хранения и дозревания винограда. Для хранения овощей выпускаются полностью моющие холодильные установки.

IT Una buona conservazione dei prodotti ortofrutticoli si ottiene con impianti frigoriferi che mantengono i corretti valori di umidità per evitare il deperimento del prodotto, garantendo freschezza, aspetto e qualità. Zanotti oltre agli impianti di frigoconservazione ad ammoniaca, gas ecologici e glicole, realizza: - impianti ad atmosfera controllata per il controllo del metabolismo - deverdizzazione degli agrumi - maturazione delle banane - conservazione dell'uva da tavola - surmaturazione dell'uva. Per gli ortaggi sono stati messi a punto impianti di refrigerazione completamente lavabili, particolarmente indicati per la iv gamma.

FR Une bonne conservation des fruits et des légumes est obtenue avec des installations qui maintiennent la juste humidité afin d'éviter la détérioration du produit et qui garantissent fraîcheur, aspect et qualité. En plus des installations de conservation frigorifiques à ammoniaque, à gaz écologiques et à glycol, Zanotti réalise des installations à atmosphère contrôlée pour le contrôle du métabolisme (maturation des agrumes, des bananes, conservation du raisin de table, surmaturation du raisin). Pour les légumes, on a mis au point des structures de réfrigération entièrement lavables, particulièrement indiquées pour la gamme iv.





FOOD: MEAT



EN Slaughter houses and butcheries require powerful and safe installations without defrost problems or loss of gas. Zanotti produces refrigeration equipments that operate with ammonia, ecological gases and glycol, quick slaughtering tunnels, cooling chambers to keep the best organoleptic qualities of the products, washable climatization with fast drying of the rooms, O3 systems for room-sterilization. Everything complies with EU and HACCP regulations, with monitoring and temperature parameters records.

ES Los centros para faenar y elaborar carne requieren instalaciones potentes y seguras, sin problemas de descongelación o de pérdida de gas. Zanotti realiza centrales frigoríficas que operan con amoníaco, gases ecológicos y glicol, túneles de matanza rápida, cámaras de conservación que mantienen el mejor aspecto y la mejor calidad organoléptica de la carne, climatización lavable con secado rápido de los locales, sistemas de O3 para la esterilización de los ambientes. Todo según las normas de la UE y HACCP con monitorización y registro de parámetros de temperatura.

RU Мясокомбинаты и центры обработки мяса требуют мощные и безопасные установки, без проблем размораживания или утечки газа. Фирма Zanotti реализует холодильные станции на аммиаке, экологическом газе и гликоле, туннели для быстрого охлаждения, камеры хранения, которые поддерживают наилучший внешний вид и высокое органолептическое качество мяса, моющиеся кондиционированные и быстросохнущие помещения, системы O3 для стерилизации камер. Все устройства соответствуют норме CE и HACCP с мониторингом и регистрацией параметров температуры.

IT I centri di macellazione e di lavorazione carne richiedono impianti potenti e sicuri, senza problemi di sbrinamenti o di perdite di gas. Zanotti realizza centrali frigorifere ad ammoniacca, gas ecologici e glicole, tunnels di abbattimento rapido, celle di conservazione che mantengono il migliore aspetto e le migliori qualità organolettiche della carne, climatizzazioni lavabili con asciugamento rapido dei locali, sistemi o3 per la sterilizzazione degli ambienti. Il tutto a norme CE ed HACCP con monitoraggio e registrazione dei parametri di temperatura.

FR Les centres d'abattage et de préparation de la viande exigent des installations puissantes et sûres, sans problèmes de dégivrage ou de pertes de gaz. Zanotti réalise des centrales frigorifiques à ammoniaque, à gaz écologiques et à eau glycolée, des tunnels de ressuage et refroidissement rapide, des chambres de conservation qui maintiennent tout l'aspect et toutes les qualités organoleptiques de la viande, des centrales de climatisations lavables avec séchage rapide des locaux, des systèmes avec ozone O3 pour la stérilisation des pièces. Le tout est conforme aux normes CE et HACCP et comprend le système de supervision et de contrôle et l'enregistrement des paramètres de température.





FOOD: CURED MEATS



EN To store cured meats, according to the best traditions, is an art; to produce equipments that reproduce, in the best possible way, the ideal conditions for drying and storing cured meats is a task that Zanotti has learned to do with enormous experience. Our drying, maturing and storing systems, the devices of entalpic functioning (with intelligent use of external air), the clean rooms for packaging, the materials used and the highly hygienic level of the washable and sanitizable equipments, are appreciated by those who produce high quality products. All our systems are computerized with personalized cycles and recipes and thermo-hygrometric records.

ES El secado de los embutidos según las mejores tradiciones es un arte, realizar instalaciones que reproduzcan en la mejor manera posible las condiciones ideales de secado y estacionamiento es una tarea que Zanotti ha aprendido a hacer con mucha experiencia. Nuestros sistemas de secado, maduración y estacionamiento de los embutidos, los dispositivos de funcionamiento entálpico (con la utilización inteligente del aire externo), las cámaras de alta higiene para empaquetado, los materiales utilizados y el alto nivel higiénico de las instalaciones, lavables y sanitizables son apreciados por quienes producen embutidos de alta calidad. Todos los sistemas están computarizados, con ciclos de recetas personalizadas y registros de los parámetros termo-higrométricos.

RU Выдержка колбас согласно лучшим традициям – это искусство. Фирма Zanotti имеет большой опыт по реализации установок, создающих идеальные условия для усушки и выдержки колбас. Данные установки фирмы, а также энталпические устройства (с разумным использованием внешней среды), помещения для упаковки с системой airclean, применяемые материалы, высокий гигиенический уровень установок, которые могут подвергаться мойке и санитарной обработке, - высоко ценятся производителями высококачественных колбас. Все эти системы компьютеризированы, позволяют производить персонализацию циклов и рецептов, а также запоминание гигротермометрических параметров.

IT Stagionare salumi secondo le migliori tradizioni è un'arte; fare impianti che riproducano al meglio le condizioni ideali di asciugatura e stagionatura è un mestiere che Zanotti ha appreso con tanta esperienza. I nostri sistemi di asciugatura, maturazione e stagionatura dei salumi, i dispositivi di funzionamento entalpico (con utilizzo intelligente dell'aria esterna), le camere bianche per il confezionamento, i materiali impiegati e l'alto livello igienico degli impianti, lavabili e sanitizzabili, sono apprezzati da chi produce salumi di alta gamma. Tutti i sistemi sono computerizzati, con cicli e ricette personalizzabili e registrazione dei parametri termoigrometrici.

FR Procéder à la maturation de la charcuterie selon les meilleures traditions est un art; créer des structures qui reproduisent au mieux les conditions idéales de séchage et de maturation est un métier que Zanotti a appris au cours d'une longue expérience. Nos systèmes de séchage et de maturation de la charcuterie, nos dispositifs de fonctionnement enthalpique (utilisant intelligemment l'air extérieur), nos salles blanches pour le conditionnement, les matériaux employés et le haut niveau d'hygiène de nos installations qui peuvent être lavées et désinfectées sont appréciées par les producteurs de charcuterie haut de gamme. Tous les systèmes sont informatisés et sont dotés de cycles et recettes personnalisables et de l'enregistrement des paramètres thermiques.





FOOD: FISH



EN It is extremely important to obtain a perfect preservation and to keep the original freshness of fish and ictic products. Zanotti produces refrigeration systems for fish and sea food, freezing tunnels and chambers to store frozen products, conditioning for elaboration rooms with air ventilation and filters. All the equipments are made with adequate and corrosion resistant materials according to EU regulations.

ES El pescado y los productos ícticos en general son alimentos para los que la perfecta conservación y el mantenimiento de la originaria frescura son de fundamental importancia. Zanotti realiza refrigeradores para pescado fresco y mariscos, túneles de congelamiento y cámaras para almacenar congelados, acondicionamiento de locales de elaboración con cambio y filtración de aire. Todos las instalaciones se realizan con materiales idóneos para resistir a la corrosión y según las normas de la UE.

RU Рыба и морепродукты в основном - это продукты, для которых безупречное хранение и поддержание первоначальной свежести является задачей особой важности. Фирма Zanotti выпускает установки для свежей рыбы, туннели для замораживания и хранения замороженных морепродуктов, системы кондиционирования для рабочих помещений с фильтрацией и обменом воздуха. Все установки выпускаются с применением устойчивых к коррозии материалов и соответствуют нормам CE.

IT Il pesce ed i prodotti ittici in generale sono alimenti per i quali la perfetta conservazione e il mantenimento dell'originaria freschezza sono di primaria importanza. Zanotti realizza celle per pesce fresco e mitili, tunnel di surgelazione e celle di stoccaggio del surgelato, condizionamento dei locali di lavorazione con ricambio e filtrazione dell'aria. Tutti gli impianti sono realizzati con materiali idonei a resistere alla corrosione e conformi alle normative CE.

FR Il est primordial de conserver parfaitement le poisson et ses produits dérivés et de maintenir leur fraîcheur d'origine. Zanotti réalise des chambres froides pour le poisson frais et les mollusques, des tunnels de surgélation et des chambres de stockage du surgelé ainsi que la climatisation des locaux avec renouvellement et filtrage de l'air. La présence de la glace écaillés est aussi importante pour la conservation du poisson frais et nous réalisons les installations des fabriques de glace et les silos de stockage. Toutes les installations sont réalisées dans des matériaux résistants à la corrosion et conformes aux normes CE.





FOOD: CHEESE



EN To reproduce the ideal conditions of maturity and storage for every type of cheese (fresh, with herbs, goat cheese, mould-ripened cheese, up to Parmesan and sheep cheese) avoiding mould, bacteria, loss of weight and discards: based on these fundamental principles. Zanotti has developed its refrigeration equipments "airclean". The complete climatization of a cheese factory, including production and packaging rooms, is installed with highly hygienic, washable and sanitizable systems with personalized air ventilation.

ES Reproducir las condiciones ideales de maduración y estacionamiento para todos los tipos de quesos (frescos, con hierbas, de leche de cabra, con proceso fúngico, hasta el Parmesano y los quesos de leche de oveja) evitando moho, bacterias, pérdidas de peso y descartes : sobre estos principios fundamentales se han desarrollado los equipos de refrigeración "airclean" de Zanotti toda la climatización de una fábrica de quesos, incluidas las salas de producción y elaboración, se realizan con sistemas de alto nivel higiénico, lavables y sanitizables con circulación de aire personalizada.

RU Основной задачей холодильных Установок airclean фирмы Zanotti Стало создание идеальных условий для выдержки и созревания всех сортов сыра (свежих, травяных, козжих, с плесенью, овечих и т.П. Вплоть до пармезана), исключая при этом проникновение плесени, бактерий, возникновения брака и усушки. Все установки по кондиционированию при производстве сыра и его обработке создаются при соблюдении самых высоких требований к гигиене, они могут подвергаться мойке и санитарной обработке с использованием новейших технологий.

IT Riprodurre le condizioni ideali di maturazione e stagionatura per tutti i tipi di formaggi (freschi, erborinati, caprini, muffettati, fino al Parmigiano ed ai pecorini) evitando muffe, batteri, cali peso e scarti: su questi principi fondamentali si sono sviluppati gli impianti di refrigerazione airclean di Zanotti. Tutta la climatizzazione di un caseificio, comprese le sale di produzione e lavorazione, viene realizzata con sistemi ad alto livello igienico, lavabili e sanitizzabili, con circolazione dell'aria personalizzata.

FR Reproduire les conditions idéales d'affinage pour tous les types de fromage (frais, aux herbes, de chèvre, à croûte moisie jusqu'au Parmesan et aux fromages de brebis) en évitant les moisissures, les bactéries, les écarts et les pertes de poids : c'est sur ces principes fondamentaux que se sont développées les installations de réfrigération airclean de Zanotti. Toute la climatization d'une fromagerie, y compris les ateliers de production, est assurée par des systèmes à haut niveau d'hygiène, lavables et nettoyyables, avec une circulation de l'air réglable.





FOOD: MILK, YOGURT AND ICE-CREAM



EN The thermal treatment of beverages and in particular of milk and dairy products requires big quantities of cold at low costs. For these sectors, Zanotti provides cooling systems that operate with ammonia and ecological gases, with high yield equipments for the production of cold water, "ice-bank" with stainless steel tanks, fast cooling and solidification tunnels, sterile climatization and clean rooms for bottling rooms.

ES El tratamiento térmico de las bebidas y en particular el de la leche y sus derivados necesita grandes cantidades de frío a bajo costo. Zanotti realiza, para estos sectores, centrales frigoríficas que operan con amoníaco y gases ecológicos con alto rendimiento, instalaciones de producción de agua helada con recipientes de acero inoxidable, túneles de refrigeración rápida y endurecimiento, climatización estéril y compartimentos de alta higiene "clean-rooms" para locales de embotellamiento.

RU Термообработка напитков, и в особенности молока и его производных, требует производства большого количества холода по низкой цене. Фирма Zanotti для этих отраслей выпускает мощные холодильные установки на аммиаке и фреоне, а также установки для производства чешуйчатого льда, туннели для быстрого охлаждения и глубокой заморозки, кондиционирование помещений для создания стерильной среды.

IT Il trattamento termico delle bevande ed in particolare del latte e derivati necessita di grandi quantità di freddo a bassi costi. Zanotti per questi settori realizza centrali frigorifere ad ammoniacca e gas ecologici con alto rendimento, impianti di produzione di acqua gelata con vasche in acciaio inox, tunnels di raffreddamento rapido ed indurimento, climatizzazione sterile e clean-rooms per sale di imbottigliamento.

FR Le traitement thermique des boissons, en particulier le lait et ses dérivés, nécessite une grande quantité de froid à moindre coût. Zanotti réalise pour ces catégories de produits des centrales réfrigérées à haut rendement (à ammoniacque et à gaz écologiques), des bacs à eau glacée (avec serpentín en acier inox), des tunnels de refroidissement rapide et de durcissement, une climatisation stérile et des « clean-rooms » pour les salles de conditionnement.





CLEAN ROOMS



EN Zanotti has been working for years on the hygienic treatment of air, with pollution control, by means of its washable and sanitizable conditioning equipments "airclean", indispensable in all the sectors where a high level of hygiene or quality in the air is required. The units, projected to avoid water stagnation and consequently problems of bacteriological pollution (salmonella) are provided with an automatic washing system and manufactured according to "hygienic design" criteria, complying with EU regulations, with filter systems from G3 to H13.

ES Zanotti trabaja desde hace años en el tratamiento higiénico del aire, con control de la contaminación, con sus propias instalaciones de acondicionamiento, lavables y sanitizables - airclean - insustituibles en todos los sectores donde se requiere un elevado nivel de higiene o de calidad del aire. Las unidades, proyectadas para no tener estancamiento de agua a fin de evitar los problemas de contaminación bacteriológica (salmonella), están provistas de un sistema de lavado automatizado y se realizan según los criterios de "hygienic design", conforme a las normas de la UE, con sistemas de filtración del G3 al H13.

RU Фирма Zanotti имеет многолетний Опыт в области гигиенической Обработки воздуха, с контролем Загрязнения. Выпускает собственные установки кондиционирования с мойкой и санитарной очисткой - airclean - незаменимые везде, где требуется повышенный уровень гигиены и качества воздуха. Установки проектируются таким образом, чтобы исключить застаивание воды и избежать таким образом бактериологического загрязнения (сальмонелла), снабжены системой автоматизированной промывки и выполнены согласно критериям "hygienic design", в соответствии с нормативами CE, с системами фильтрации от G3 до H13.

IT Zanotti lavora da anni nel trattamento igienico dell'aria, con controllo della contaminazione, con i propri impianti di condizionamento lavabili e sanificabili - airclean - insostituibili in tutti i settori dove è richiesto un elevato livello di igiene o di qualità dell'aria. Le unità, progettate per non avere ristagno dell'acqua in modo da evitare i problemi di inquinamento batteriologico (salmonella), sono dotate di sistema di lavaggio automatizzato e sono realizzate secondo i criteri di hygienic design, in conformità alle normative CE, con sistemi di filtrazione dal G3 ad H13.

FR Zanotti travaille depuis des années au traitement hygiénique de l'air avec contrôle de la contamination pour ses propres installations de climatisation lavables et nettoyables (air clean) irremplaçables dans tous les secteurs qui demandent un niveau élevé d'hygiène et de qualité de l'air. Les unités, conçues pour ne pas avoir d'eau stagnante et ainsi éviter les problèmes de pollution bactériologique (de type salmonelle) sont dotées de système de lavage automatisé et sont réalisées selon les critères de hygienic design, conformément aux normes CE. Elles contiennent des systèmes de filtrage de G3 à H13.





PROCESS COOLING & GAS COMPRESSION



EN Zanotti designs and realizes refrigeration plants idoneous to process cooling for chemical, petrochemical and industrial manufacturing. These plants are designed following the customer's requirements and their technical specifications in accordance with all the rules and standards applicable in the site of installation. The company has also a wide experience in the field of gases compression with special reference to natural gas. For this specific application the most important realisations are relevant to booster compression units upstream gas turbines for energy production; in this case screw compressor units with special features are commonly used. Generally Zanotti is capable to fulfil any customer's need requiring its plants' use for process application.

RU Zanotti проектирует и реализует холодильные установки, используемые для охлаждения жидкостей процесса, применяемые в химической и нефтехимической сфере, а также в промышленном производстве. Размеры данных установок определяются исходя из потребностей клиента в соответствии со всеми действующими нормативными требованиями на территории размещения. Кроме этого, фирма гордится своим большим опытом в технологии сжатия газа, особенно природного газа. В данном специфическом случае наиболее важные достижения относятся к станциям сжатия, установленным в начале газовых турбин, предназначенных для производства энергии, которые, как правило, базируются на винтовом компрессорном блоке. Таким образом, Zanotti может удовлетворить любые потребности, которые возникают вследствие использования её установок для производственных подразделений.

FR Zanotti projette et réalise installations frigorifiques pour le refroidissement des fluides de procés avec application dans le secteur chimique, pétrochimique et de fabrication des produits industriels. Ces installations sont dimensionnées selon les exigences des clients et le leurs spécifications techniques et sont conformes aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation. La société vante aussi d'une grande expérience dans le secteur de la compression du gaz avec particulière référence au gaz naturel. Pour cette application spécifique les réalisations plus significatives regardent les centrales de compression installées au service de turbines a gaz pour la production de énergie et normalement sont basées sur unités avec compresseurs à vis. En général Zanotti est capable de répondre a toutes les exigences que comportent l'utilisation de ses installations au service des unités productives.





ES Zanotti diseña y fabrica instalaciones de refrigeración aplicadas para el enfriamiento de fluidos de proceso con aplicaciones en el campo químico, petroquímico y de producción industrial. Dichas instalaciones se dimensionan en base a las exigencias de los clientes y sus especificaciones técnicas, aplicando todas las normativas vigentes en las áreas de instalación.

La sociedad se enorgullece de una larga experiencia en el sector de la compresión de gas con especial atención al gas natural. En este caso específico los logros más significativos se refieren a las centrales de compresión que se instalan antes de turbinas de gas destinadas a la producción de energía y normalmente se basan en unidades de Compresión de tornillo. En general Zanotti es capaz de responder a cualquier exigencia que conlleve la utilización de sus instalaciones al servicio de unidades productivas.



IT Zanotti progetta e realizza impianti di refrigerazione applicati al raffreddamento di fluidi di processo con applicazioni nel campo chimico, petrolchimico e di produzione industriale. Questi impianti vengono dimensionati seguendo le esigenze dei clienti e le loro specifiche tecniche applicando tutte le normative vigenti nelle aree di installazione. La società vanta inoltre una larga esperienza nel settore della compresione di gas con particolare riferimento al gas naturale. In questo caso specifico le realizzazioni più significative riguardano le centrali di compresione installate a monte di turbine a gas destinate alla produzione di energia e normalmente sono basate su unità di compresione a viti. In generale Zanotti è in grado di rispondere a qualsiasi esigenza che comporti l'utilizzo dei suoi impianti al servizio di unità produttive.



ICE SKATING RINKS



EN More than 25 rinks for hockey, short trek, artistic skating, curling and speed and the recent experience of the olympic stadiums (Turin 2006) place Zanotti between among the european companies with greater experience in the installation of fixed and transportable ice skating rinks. Zanotti had developed know how and technologies to make these installation reliable, safe and of easy and economical management. The equipments are programmed with computerized systems and remote control. Our company provides assistance for projects of installations, complementary equipments, operation and management.

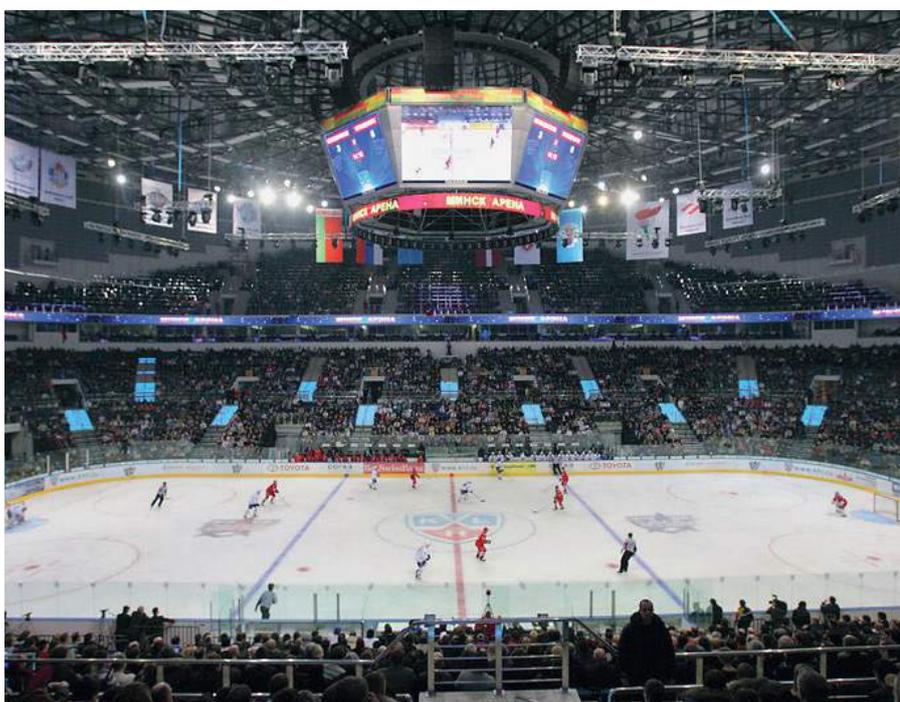
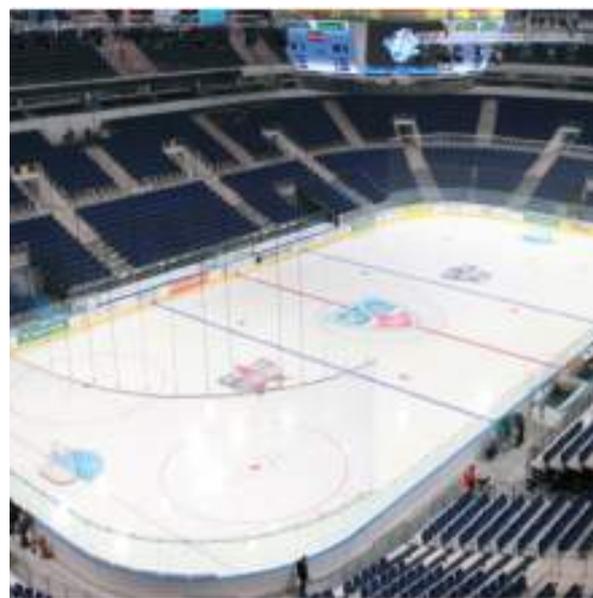
ES Más de 25 estadios de hielo realizados para hockey, short trek, patinaje artístico, curling y velocidad y las recientes experiencias logradas en la realización de los estadios olímpicos (Turin 2006) colocan a Zanotti entre las empresas europeas con mayor experiencia en la realización de pistas de patinaje fijas y transportables. Zanotti ha desarrollado "know-how" y tecnologías para hacer que estas instalaciones sean confiables, seguros y de fácil y económica conducción. Los equipos son programados con sistemas computarizados de telecontrol y mando a distancia. Se proporciona asistencia para proyectos de instalaciones, de equipos complementarios, de conducción y gestión.

RU Более 25 льдовы́х стадионов реализовано для хоккея, шорт-трека, фигурного катания, кёрлинга, скоростного бега, а также недавний опыт, полученный при реализации олимпийских стадионов (Турин 2006), выдвигают фирму Zanotti в ряд европейских компаний с большим опытом реализации стационарных и мобильных катков. Фирма Zanotti разработала ноу-хау и технологии для обеспечения надёжности и безопасности, простоты и экономичности эксплуатации. Установки программируются компьютерными системами телеуправления и дистанционного управления. Предоставляется содействие по проектированию установок, их комплектации и последующему управлению и эксплуатации.

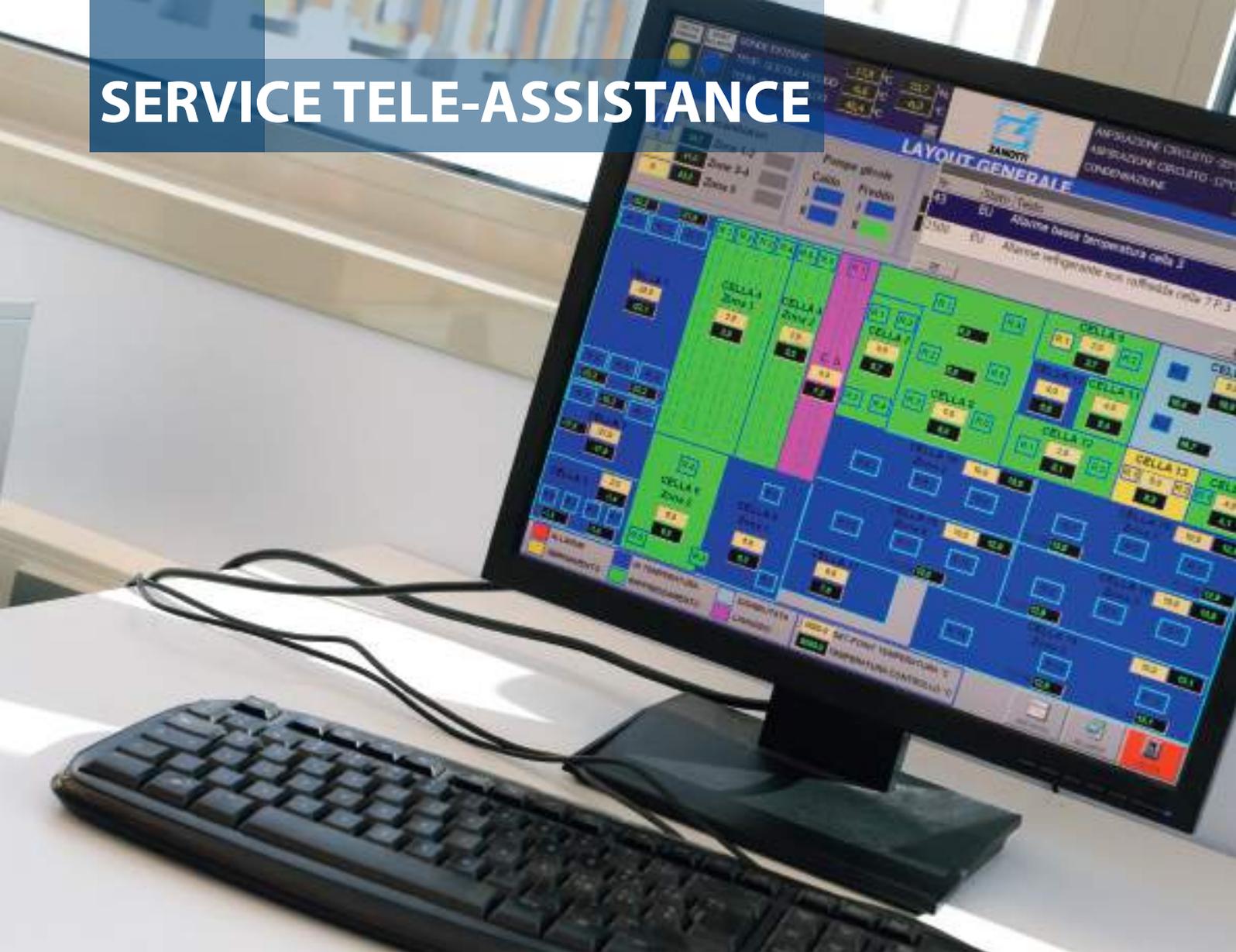
IT Oltre 25 stadi del ghiaccio realizzati per hockey, short trek, pattinaggio artistico, curling e velocità, e le recenti esperienze maturate nella realizzazione degli stadi olimpici (Torino 2006), pongono Zanotti tra le aziende europee con maggior esperienza nella realizzazione di piste di pattinaggio fisse e trasportabili. Zanotti ha sviluppato know-how e tecnologie per rendere questi impianti affidabili, sicuri e di facile ed economica conduzione. Gli impianti sono programmati con sistemi computerizzati di telecontrollo e gestione a distanza. Viene fornita assistenza progettuale sugli impianti, sulle attrezzature di completamento, sulla conduzione e sulla gestione.

FR Plus de vingt-cinq patinoires réalisées pour le hockey sur glace, le short-track, le patinage artistique, le curling et le patinage de vitesse ainsi que les récentes expériences de réalisation des patinoire olympiques (pour Turin 2006) placent Zanotti parmi les entreprises européennes les plus expérimentées dans la réalisation de patinoires fixes ou mobiles. Zanotti a développé un savoir-faire et des technologies pour rendre ces installations fiables, sûres et à la gestion facile et économique. Les patinoires sont programmées avec des systèmes informatisés de télégestion à distance. Une aide à la conception du projet est fournie pour les installations, les équipements complémentaires, l'exploitation et la gestion.





SERVICE TELE-ASSISTANCE



EN

An industrial installation cannot do without a correct and efficient technical assistance. Zanotti has a service division with expert and highly qualified technicians, patented to make use of toxic gases, capable of acting immediately in case of emergency. For an "intelligent" maintenance and to allow the client to concentrate exclusively on his business, baron termodinamica offers training contracts for the personnel, programmed maintenance contracts, from normal survey to global service, with the "all inclusive" formula, tele-assistance services for installations with supervision systems, telematic and telephonic assistance to solve problems in real time and at low costs, supply of personalized original spare parts. For the installations with washable and sanitizable systems, our company offers a periodic and programmed sanitization service for all the equipments.

RU

Промышленная установка не может обойтись без правильного и эффективного обслуживания. Фирма Zanotti располагает сервисным отделом, в котором работают опытные Квалифицированные специалисты, все имеющие разрешение на работу с токсичными газами, в состоянии оказать помощь в кратчайшее время в аварийных ситуациях. Для разумного обслуживания и для того, чтобы заказчики концентрировались только на своём бизнесе, фирма предлагает типовые контракты на обучение персонала. Контракты по периодическому обслуживанию, от обычного наблюдения до глобального сервиса по типу «всё включено», а также услуги по удалённому обслуживанию для установок, снабжённых системой наблюдения, телематика и телефонное обслуживание для решения проблем в реальном времени с небольшими затратами, снабжение оригинальными запчастями по персональным схемам.

FR

Une installation industrielle ne peut faire l'impasse sur un service après vente correcte et efficace. Zanotti dispose d'une division service composée de techniciens experts et hautement qualifiés, tous titulaires de permis pour l'utilisation du gaz ammoniacque et en mesure d'intervenir très rapidement en cas d'urgence. Pour un entretien «intelligent» et pour permettre aux clients de se concentrer seulement sur la gestion, nous proposons des contrats de formation du personnel, des contrats d'entretien programmé allant de la simple surveillance jusqu'au global service avec la formule «all inclusive», des services de téléassistance pour les installations dotées de système de supervision, une assistance télématique ou téléphonique pour résoudre les problèmes en temps réel et à moindre coût ainsi que des stocks en pièces de rechange originales personnalisées. Pour les installations dotées de système lavables, notre entreprise propose un service de nettoyage périodique programmé des installations.

ZANOTTI SUPPLIES COLD TECHNOLOGY EX

EN

Zanotti supplies a complete range of products for the whole cold chain for food industry. From the gathering of semi-processed products to the distribution in large retailers and restaurants, Zanotti products are designed to meet every customer request.

RU

Zanotti предлагает широкий ассортимент продукции для обслуживания всей холодильной цепочки пищевой промышленности. Начиная от сбора сырья до распределения в супермаркеты и рестораны. Продукция Zanotti предназначена для удовлетворения потребностей каждого отдельного клиента.

FR

Zanotti offre une gamme complète de produits pour toute la chaîne du froid pour l'industrie alimentaire. Depuis la collecte des matières premières jusqu'à la distribution dans les supermarchés et les restaurants, les produits Zanotti sont conçus pour répondre à la demande de chaque client.

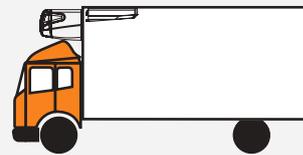
ES

Zanotti ofrece una amplia gama de productos para toda la cadena de frío para el sector alimentario. Desde los procesos de recolección de la materia prima hasta la distribución en los supermercados y restaurantes, los productos Zanotti están diseñados para satisfacer la demanda de cada cliente.

IT

Zanotti offre una gamma prodotti completa a servizio dell'intera catena del freddo per l'industria alimentare. Dai processi di raccolta delle materie prime fino alla distribuzione nei supermercati e ristoranti, i prodotti Zanotti sono progettati per soddisfare ogni richiesta specifica del cliente.

TRANSPORT REFRIGERATION



COMMERCIA



COLD

GREAT LOADING CAPACITIES



MEDIUM LOADING CAPACITIES



RAW MATERIALS STORAGE



PROCESSING



Descrizioni, dati tecnici e immagini sono da considerarsi indicativi e non vincolanti. Zanotti Spa pubblica il presente documento su base tecnica e commerciale, riservandosi il diritto di modificarne il contenuto senza preavviso, lasciandone inalterati i contenuti basilari.

©Copyright Zanotti Spa Tutti i diritti sono riservati

È vietata qualsiasi utilizzazione, totale o parziale, dei contenuti inseriti nel presente documento, ivi inclusa la memorizzazione, riproduzione, rielaborazione, diffusione o distribuzione dei contenuti stessi mediante qualunque piattaforma tecnologica, supporto o rete telematica, senza previa autorizzazione scritta di Zanotti Spa

ADVERTISEMENT for the whole cold chain

INDUSTRIAL REFRIGERATION

SMALL INDUSTRIAL REFRIGERATION

COOLING CAPACITY
from **0,5 to 4 Kw**

COLD ROOM VOLUME
up to **50 m³**



COOLING CAPACITY
from **4 to 15 Kw**
COLD ROOM VOLUME
up to **350 m³**



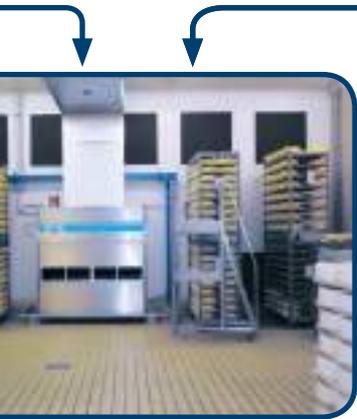
COOLING CAPACITY
up to **300 Kw**
COLD ROOM VOLUME
up to **2000 m³**



TURNKEY PROJECTS
UNLIMITED VOLUMES
AND COOLING
CAPACITIES

COLD CHAIN

SMALL LOADING CAPACITIES



STORAGE



BIG RETAILERS



RESTAURANT

Descriptions, technical data and pictures are to be considered as a guide and not binding. Zanotti Spa reserves the right to bring such a literature, on technical and commercial grounds, at any time and without notice, any change supposed to be convenient, still being unchanged the basic features of the equipments.

©Copyright Zanotti Spa All rights reserved

No part of these pages, either text or image may be used for any purpose other than personal use. Therefore, reproduction, modification, storage in a retrieval system or retransmission, in any form or by any means, electronic, mechanical or otherwise, for reasons other than personal use, is strictly prohibited without prior written permission by Zanotti Spa

King of Cold



C'era una volta un regno,
dove la freschezza era garantita,
dove i valori erano conservati al meglio,
nel rispetto di tutti gli abitanti del pianeta.
C'era una volta un regno,
dove regnava la fedeltà e la lealtà verso i clienti.
C'era una volta un regno...
e c'è ancora.

*Once upon a time
there was a Kingdom
where freshness was guaranteed,
and where values were maintained
in the best possible way,
with respect for all the inhabitants of the planet.*

*Once upon a time
there was a Kingdom
where service and loyalty to customers reigned.*

*Once upon a time
there was a Kingdom...
and it's still here.*



Download the
digital version



WWW.ZANOTTI.COM

©2016 ZANOTTI S.p.A. | M.L. King 30 | 46020 Pegognaga (MN) - Italy | T +39 0376 5551
F +39 0376 536554 | e-mail info@zanotti.com | C.F. / P.IVA 01856570203

member of

INDUSTRIAL DIVISION: Ferrara, 1 | 40018 San Pietro in Casale (BO) - Italy
T +39 051 6667901 | F +39 051 6667999 | e-mail industrialdivision@zanotti.com

commercial department: Via Vecchia Ferriera 57 int.12 | 36100 Vicenza - Italy
T +39 0444 343300 | F +39 0444 343333 | e-mail industrialsales@zanotti.com



Facebook:
Zanotti spa



Youtube:
Zanotti spa



Issuu:
Zanotti spa



LinkedIn:
Zanotti spa



Twitter:
#zanottispa

