

# AMONTI&C

TECNOLOGIE DEL FREDDO



# Azienda

La Monti & C. è un'azienda nata nel 1947 che operando da sempre con le più avanzate innovazioni tecnologiche ha saputo acquisire un patrimonio tecnico ineguagliabile, applicato nella progettazione, costruzione e fornitura di celle ed impianti per la frigoconservazione.

Noi crediamo che per ottimizzare i risultati nel settore della frigoconservazione, dobbiamo conoscere a fondo tutte le caratteristiche dei singoli prodotti da conservare ed è per questo che la Monti & C. da sempre investe nell'innovazione e nel perfezionamento delle tecnologie applicate nella refrigerazione con una costante attività di ricerca e sviluppo; attività coadiuvata dalla continua collaborazione con le più quotate organizzazioni di studio e ricerca: Università, ENEA, CNR e Centri Sperimentali, Istituti di Ricerca e Sviluppo Agricolo ed Alimentare, con le quali abbiamo un costante rapporto di collaborazione.





Tra i nostri migliori clienti annoveriamo le più efficienti ed esigenti aziende produttive di trasformazione e di commercializzazione di prodotti orto-floro-frutticoli ed alimentari in genere nonché piattaforme di logistica per la distribuzione di tutti i prodotti della catena del freddo.

Il nostro staff tecnico/commerciale è a disposizione per proporVi le migliori soluzioni e soddisfare le Vostre necessità.



CERTIFICAZIONE TÜV  
Direttiva Europea PED  
97/23/CE  
per gli impianti frigoriferi



# Impianti e celle frigorifere industriali



Celle e complessi frigorifero prefabbricati con pannelli "sandwich" modulari, che per la loro caratteristica consentono la componibilità di tutte le dimensioni, anche con misure personalizzate.

Il materiale di rivestimento delle pannellature può essere vetroresina, acciaio inox AISI 304, lamiera zincata, zincopreverniciata e zincoplastificata.

Gli spessori dei pannelli potranno essere da mm. 60 a mm. 240 coibentati con resine poliuretaniche autoestinguenti a norme ASTM D 1692/58 - DIN 4102B2 iniettate ad alta pressione.

Le pannellature sono idonee per ambienti alimentari resistenti ad agenti chimici, atmosferici, lavabili ed inattaccabili da muffe e microrganismi, in conformità alle direttive CEE.



Molteplici sono gli impieghi e le applicazioni dei sistemi di raffreddamento in tutti i settori commerciali e industriali, sia per processi e trasformazioni, dirette o indirette:

- frigo conservazione
  - surgelazione
  - climatizzazione
- sale di lavorazione



Realizzazione di impianti e quadri elettrici con sistemi computerizzati di gestione, monitoraggio e possibilità di teleassistenza.

# Settori di applicazione



• **Ortofrutticolo**



• **Gastronomia, panificazione e dolciario**



• **Salumi / lavorazioni**



• **Germinazione e sementiero**



• **Enologico**



• **Sale di lavorazione**



• **Assistenza tecnica**

**Caseario** •



**Carni** •



**Floricolo e Piante stagionali** •  
(Fiorerie - garden center)



**Sperimentazione e ricerca** •



**Ittico** •



**Logistica e distribuzione** •

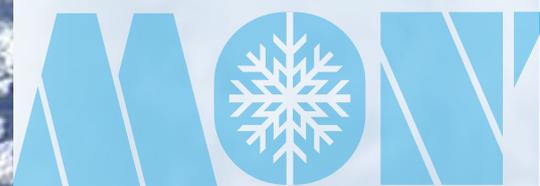




# Ortofrutticolo



L'esperienza maturata e la conoscenza dei prodotti ortofrutticoli ha consentito di farci apprezzare dalle migliori aziende del settore.





Da sempre utilizziamo le migliori tecnologie coadiuvate con i più innovativi sistemi gestionali per gli impianti, utilizzati da aziende agricole, commerciali e industriali, per ottimizzare la frigoconservazione in:

- celle tradizionali;
- celle A.C. (atmosfera controllata);
- sale di lavorazione.



# Caseario



Raffreddamento e  
conservazione di prodotti  
caseari.

Stagionatura formaggi.

Refrigeratori di acqua in  
continuo o ad accumulo di  
ghiaccio.

Sale di lavorazione  
climatizzate.



# Gastronomia, panificazione e dolciario



Impianti di conservazione  
e raffreddamento materie  
prime e prodotti finiti.

Abbattitori di temperatura.

Impianti di lievitazione e  
fermalievitazione.



# Carni



Raffreddamento,  
conservazione e  
surgelazione di carni.

Impianti di abbattimento  
temperatura.

Sale di lavorazione  
climatizzate.



# Salumi / lavorazioni



Celle con impianti di stufatura, essiccamento e stagionatura.

Sale di lavorazione e celle conservazione prodotto finito o semilavorato.



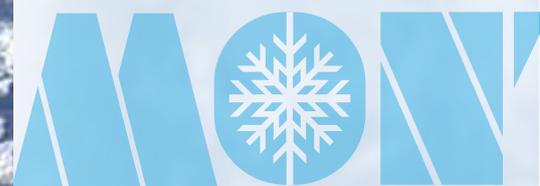
# Floricolo e Piante stagionali

(Fiorerie - garden center)



La lunga esperienza, la continua ricerca e la specifica conoscenza delle specie floricole e bulbi da fiore ci consentono di proporre costantemente gli impianti più innovativi nel settore frigoconservazione fiori recisi, bulbi da fiore e barbatelle.

Frigoconservazione e forzatura piante stagionali in vaso per aziende floricole, commerciali, cash & carry e fiorerie.



# Germinazione e sementiero



Celle isotermiche da interno e da esterno.

Impianti di germinazione computerizzati.

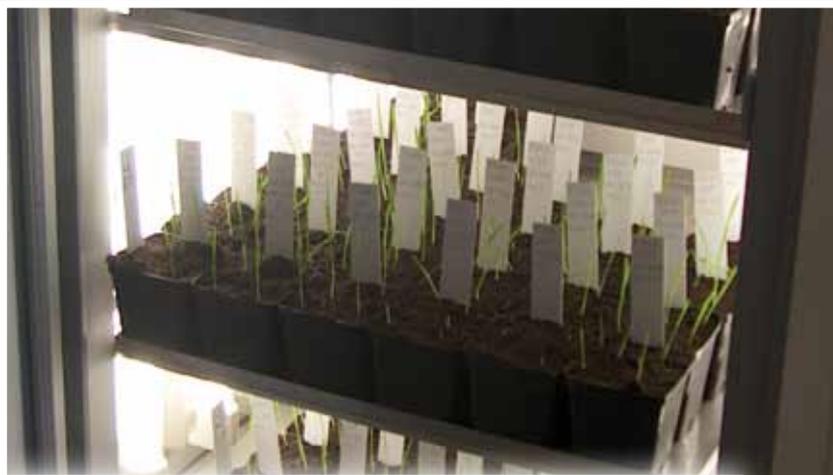
Impianti polivalenti di germinazione e frigoconservazione piantine orticole e floricole.

Celle ed armadi prefabbricati con impianti di essiccazione e conservazione sementi.

Armadi climatici per prove di germinabilità.

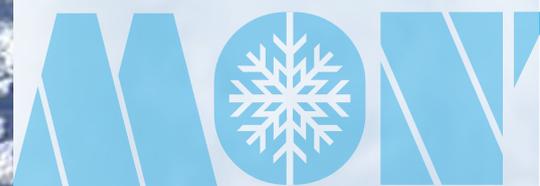


# Sperimentazione e ricerca



La costante collaborazione con Università, E.N.E.A. Centri sperimentali e di ricerca per lo sviluppo agricolo ha sicuramente contribuito ad ottenere i consensi di numerose realizzazioni nel settore della:

- micropropagazione in vitro;
- laboratori climatizzati;
- celle di crescita con impianti fitotronici;
- celle ed armadi prefabbricati con impianti di vernalizzazione;
- quadri elettrici di comando, controllo e gestione impianti dotati di microprocessori e PC con programmazioni personalizzate.



# Enologico



Impianti di climatizzazione per cantine.

Refrigeratori d'acqua glicolata per raffreddamento e trattamenti termici.

Locali isotermici con impianti di climatizzazione per barriquè.





Celle di raffreddamento, e  
conservazione di prodotti  
ittici freschi e surgelati.

Impianti di surgelazione.

Macchine per produzione  
di ghiaccio granulare e in  
scaglie sottoraffreddate.

Sale di lavorazione  
climatizzate.

Vasche refrigerate per  
crostacei.



# Sale di lavorazione

Impianti di climatizzazione con controllo temperatura ed umidità relativa per le varie tipologie di prodotto.

Sistemi di distribuzione d'aria con controllo della velocità.

Sistemi di filtraggio dell'aria con le diverse classi fino ai filtri assoluti.

Controllo pressione interna con immissione e ricambio d'aria pretrattata.

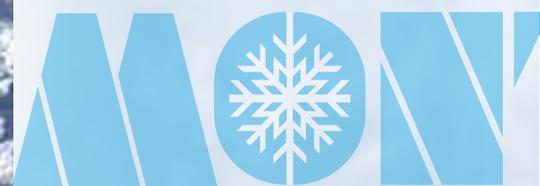
Sale di lavorazione realizzate con pannelli isotermici rifiniti in lamiera zincopreverniciata, zincoplastificata, acciaio inox o vetroresina.



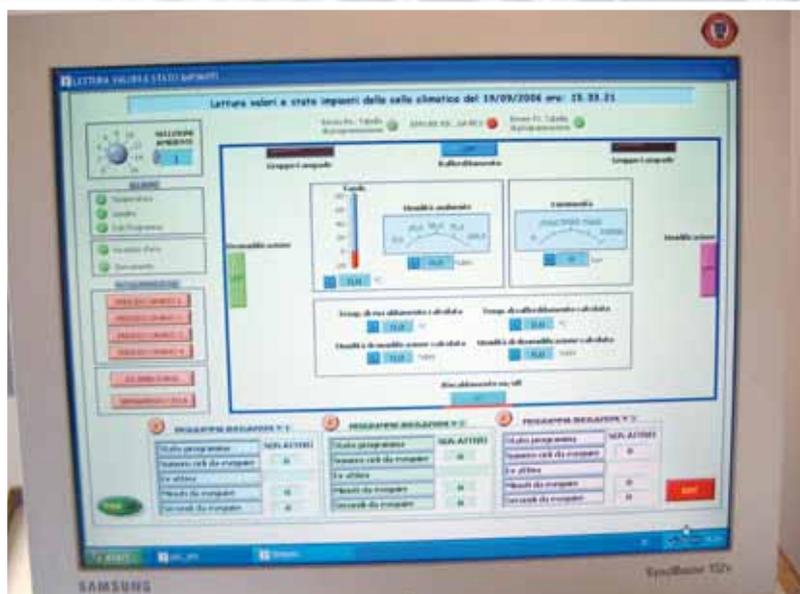
# Logistica e distribuzione



Magazzini isotermici con impianti di raffreddamento e conservazione per piattaforme di stoccaggio e distribuzione dei prodotti alimentari in genere, con gestione/memorizzazione temperatura secondo le norme vigenti.



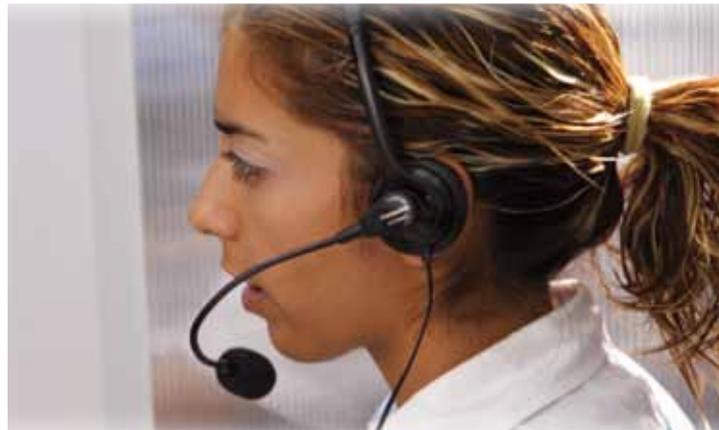
# Assistenza tecnica



Assistenza tecnica.

Manutenzioni programmate.

Sistemi computerizzati di gestione, monitoraggio e teleassistenza.





**MONTIS&C**

51011 Borgo a Buggiano (PT) - Italy  
via Terrarossa Fonda, 172 Casella Postale 106  
tel. 0572.30064/5 - fax 0572.30816  
[www.montisrl.it](http://www.montisrl.it) - [info@montisrl.it](mailto:info@montisrl.it)