



SISTEMA DI
GESTIONE QUALITA'
CERTIFICATO
ISO 9001:2015
Cert N°:QA/212/15/a



ASSISTENZA E CONSULENZA PACKAGING SYSTEM – COSTRUZIONE MACCHINE AUTOMATICHE – AUTOMAZIONE INDUSTRIALE
Contrada Santa - 83021 AVELLA (AV) ITALY Tel. 081 8252950
e.mail: info@amsystemsrl - www.amsystemsrl.it

- SISTEMI INNOVATIVI -

**SURGELATORE CRIOGENICO Istantaneo in continuo per
LA CONSERVAZIONE DI PRODOTTI SOLIDI ALIMENTARI***

- MSFX 100 -

- SISTEMI INNOVATIVI -

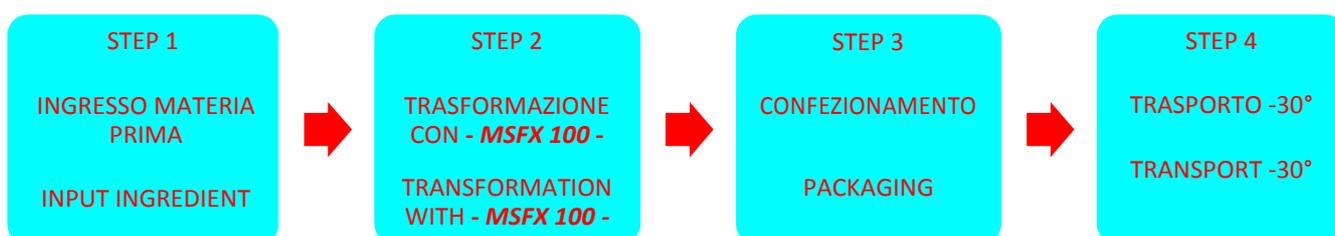
SURGELATORE CRIOGENICO ISTANTANEO IN CONTINUO PER LA CONSERVAZIONE DEL LATTE E LIQUIDI ALIMENTARI

- MSFX 100 -

Indubbiamente la "Vera Mozzarella di Bufala" è la regina dei formaggi italiani ed è apprezzata in tutto il mondo, ma per le sue precise caratteristiche produttive (**shelf life brevissimo**) non può arrivare in paesi lontani, se non con tecniche di lavorazioni che l'allontanano dalla tradizione. Per questo è nata "**MSFX 100**" che, discendendo direttamente dalla tecnologia criogenica di "**SINX 100**", è in grado di imprigionare le caratteristiche salienti della "Vera mozzarella di bufala" garantendone il tal modo, a patto che non si interrompa la catena del freddo, la corretta degustazione in ogni parte del mondo come di quella appena prodotta nel luogo di origine soprattutto se accompagnata da un particolare metodo di scongelamento da noi testato. Le stesse considerazioni valgono per la "Ricotta di Bufala".

BREVETTO N° 0001429981

PROCESSO DI TRASFORMAZIONE



CAMPI DI APPLICAZIONE



MOZZARELLA

PRO	CONTRO
Possibilità di degustare il sapore e il profumo tipici della vera mozzarella di bufala come quella appena prodotta nel luogo di origine.	La non interruzione della catena del freddo, come del resto per tutti i prodotti surgelati



RICOTTA

PRO	CONTRO
Possibilità di degustare il sapore e il profumo tipici della ricotta di bufala come quella appena prodotta nel luogo di origine.	La non interruzione della catena del freddo, come del resto per tutti i prodotti surgelati