

Bassa temperatura, ottimo impasto

L'uso di impastatrici veloci e di celle di fermalievitazione ha reso necessario l'utilizzo di acqua fredda e quindi di refrigeratori affidabili.

Lalli Elettronica nasce 45 anni fa con lo scopo di offrire una risposta soddisfacente alle esigenze del settore alimentare in merito all'assistenza di macchinari impiegati nel processo produttivo. I dosatori elettronici e i refrigeratori per acqua a marchio registrato Cool Water, di proprietà di Lalli Elettronica, vengono realizzati grazie alla lunga tradizione artigianale, a un complesso di attrezzature tecnologicamente avanzate e a uno staff altamente specializzato. Questo permette di costruire ottimi macchinari a prezzi contenuti e con qualità di livello adeguato alle esigenze delle realtà industriali alimentari che rappresentano la clientela di riferimento.

Lalli Elettronica ha come primario obiettivo quello di vendere e garantire soprattutto qualità ed è per questo motivo che lascia ampio spazio ad attente ricerche del settore dando alla clientela prodotti sempre più innovativi e vicini alle esigenze dell'utilizzatore, mettendo a disposizione di quest'ultimo personale qualificato alla valutazione del prodotto più idoneo e realizzandolo quindi anche "su misura".

Le moderne tecniche di panificazione e l'evoluzione tecnologica hanno introdotto l'uso delle celle di fermalievitazione e di macchine impastatrici veloci nella realizzazione dell'impasto.

Questa nuova tecnologia ha reso necessario l'uso di acqua a bassa temperatura per migliorare la qualità dell'impasto stesso e pertanto il refrigeratore d'acqua è diventato uno strumento indispensabile per il panificatore moderno.

I refrigeratori Cool Water raffreddano rapidamente l'acqua grazie all'accurata tecnica costruttiva che si avvale di un buon rapporto tra la potenza del gruppo frigorifero e la vasca di contenimento dell'acqua, l'uso di pompe esterne di circolazione per evitare la formazione di ghiaccio all'interno, il controllo digitale della temperatura, la velocità di scarico assicurata da pompe automatiche con grandezze da 0,5 a 1 HP e la portata variabile da 20 a 60 l/min.

La gamma produttiva è ampia e si compone dei modelli ad accumulo fino a 1000 litri, rapidi da 50 e 100 litri e continui con scambio diretto del freddo men-



Andrea Saltini - Sales Manager

tre si preleva l'acqua.

Per completare la propria gamma di macchinari, Lalli Elettronica ha introdotto i fabbricatori di ghiaccio con produzione di ghiaccio a scaglie granulari o a scaglia piatta da 0,5 °C a -7°C utili, poiché, per la lavorazione e il reparto produttivo, la moderna industria alimentare necessita di un ghiaccio particolarmente freddo adatto alla lunga conservazione.

Diversi sono gli ambiti di applicazione: dai prodotti da forno, dove il freddo è indispensabile per il mantenimento della temperatura dell'impasto durante la fase della miscelazione, alla

produzione di gelati e nel settore delle carni, dove il freddo è indispensabile per il controllo della temperatura e per l'eliminazione dell'ossigeno durante la macinazione degli insaccati e di altri tipi di carne.

La qualità del prodotto è assicurata dall'uso di materie prime provenienti esclusivamente dall'Europa, certificate per alimenti e nel rispetto delle normative vigenti.

Tutto ciò ha portato, nel tempo, a un elevato grado di affidabilità del prodotto che si trasforma in soddisfazione del cliente finale. Con l'assidua presenza alle più importanti manifestazioni del settore, Lalli Elettronica vuole offrire all'utente un'ampia panoramica dei prodotti realizzati ma, soprattutto, si propone di raccogliere preziose osservazioni e consigli che i clienti, attenti utilizzatori del macchinario, le sottopongono. In questo modo l'azienda ne può rendere partecipe il proprio ufficio tecnico e realizzare così macchinari sempre più efficienti e di totale soddisfazione per il panificatore.

