**Tribano (PD), 24 Luglio 2018 comunicato stampa**

**Una cella di frollatura per la carne affascinerà i clienti di Tolin Macelleria con Cucina: grazie all’esperienza di Tecno Refrigeration** **del Gruppo Galletti nasce in Italia una cella “a vista” con esecuzione “non ventilata” di raro fascino**

**Tecno Refrigeration, azienda del Gruppo Galletti, ha realizzato per Tolin Macelleria con Cucina un’importante cella di frollatura a vista dotata di evaporatore statico che, al contrario delle soluzioni di tipo ventilato, permette di ottenere ottimi risultati durante tutto il tempo del processo di frollatura. Le necessarie condizioni termoigrometriche all’interno della cella sono garantite dalla doppia alimentazione del refrigerante, gestita da due valvole termostatiche meccaniche di laminazione adeguatamente regolate, insieme ad un sistema di recupero e scarico della condensa.**

Tolin Macelleria con Cucina è da decenni un punto di riferimento nel mondo dell’enogastronomia della Provincia di Padova per l’elevata qualità delle materie prime e del servizio, nonché per l’eleganza dell’ambiente in cui sono stati ricavati il ristorante e la macelleria.

Spinta dall’amore per il proprio lavoro e da una continua ricerca dell’eccellenza, la famiglia Tolin ha deciso di creare una **cella di frollatura “a vista”** all’interno di una delle sale del locale. Per concretizzare questo progetto si è rivolta ad un’altra eccellenza locale nel settore della refrigerazione: Tecno Refrigeration.

Il mondo della frollatura non è dotato di letteratura specifica in materia, il risultato è stato quindi frutto dell’esperienza e opera di un lavoro a quattro mani fra Tolin e Tecno Refrigeration, proprio grazie al forte orientamento di quest’ultima verso il cliente e alla flessibilità nel concepire e realizzare soluzioni customizzate.

Cos’è la frollatura della carne? La frollatura è un processo di stagionatura che interviene direttamente sulla struttura della carne stessa in due modi: in primo luogo l'umidità evapora dal muscolo, quindi il processo di essiccazione che ne deriva crea una maggiore concentrazione del sapore; in secondo luogo, l'azione degli enzimi naturali della carne abbatte il tessuto connettivo del muscolo, conferendo maggiore tenerezza nella consistenza anche dopo la cottura.

La soluzione implementata da Tecno Refrigeration è costituita da una **cella con pannelli esterni verniciati in opaco** e **due superfici trasparenti** per conferire l’eleganza desiderata.

All’interno è installato un **evaporatore statico** che ricopre tutta la superficie del soffitto, assicurando così uniformità di temperatura e quindi di scambio termico sul prodotto. La staticità dell’evaporatore permette di ottenere risultati eccellenti in tutto l’arco del tempo del processo di frollatura, al contrario delle soluzioni di tipo ventilato.

La doppia alimentazione del refrigerante è gestita da due **valvole termostatiche meccaniche di laminazione**, accuratamente regolate per ottenere i valori di temperatura e umidità di progetto misurati da sensoristica dedicata.

Insieme ad un sistema di recupero e scarico della condensa, tale configurazione assicura dunque le necessarie condizioni termoigrometriche all’interno della cella.

Tale realizzazione, unica nel suo genere in Italia nella sua **disposizione “a vista” ed esecuzione “non ventilata”**, costituisce un valore aggiunto per Tolin Macelleria con Cucina e un’importante referenza per Tecno Refrigeration, che ancora una volta ha confermato la sua vocazione di azienda flessibile e *customer-oriented*.

**Tecno Refrigeration S.r.l.**

Tecno Refrigeration nasce nel 1999 grazie alla pluriennale esperienza maturata dai fondatori nell’ambito della refrigerazione commerciale. Nel Gruppo Galletti sin dal 2001, oggi si presenta come azienda di riferimento per la progettazione e la produzione di unità condensanti, di centrali frigorifere e di refrigeratori d’acqua glicolata a bassa temperatura dedicati a supermercati, celle frigorifere di conservazione e di congelamento per l’industria ortofrutticola, casearia e di lavorazione di carni.

L’offerta è fortemente orientata alla customizzazione del prodotto secondo specifiche esigenze del cliente e i reparti di produzione lavorano con una cura e un’attenzione di stampo artigianale.

Queste peculiarità hanno consentito a Tecno Refrigeration di approcciare negli anni anche settori di nicchia come la climatizzazione per il settore navale e ferroviario, contribuendo alla crescita e allo sviluppo dell’azienda.

Gli ultimi anni hanno visto Tecno Refrigeration particolarmente attiva nella ricerca e sviluppo di prodotti per la refrigerazione che utilizzano refrigeranti a basso valore di GWP, coerentemente con la filosofia che il soddisfacimento delle richieste del cliente, l’elevata efficienza energetica e il basso impatto ambientale debbano essere caratteristiche essenziali dell’offerta dell’azienda.

**Il Gruppo Galletti**

La presentazione ufficiale del Gruppo Galletti in occasione di MCE 2014 ha segnato l’ingresso riconosciuto di questa grande e prestigiosa realtà nel panorama internazionale. Unico nel suo genere, il Gruppo è composto da sette differenti realtà imprenditoriali, con competenze specifiche in ogni settore nell’ambito della climatizzazione HVAC-R (Heating, Ventilation, Air-Conditioning, Refrigeration).