



意大利富利高公司：解冻系统和洁净室技术的全球领跑者

富利高的解冻技术可以 应用在多种肉制品（猪肉，家禽，牛肉）和鱼类，而且适用于任何形状的待解冻产品（冻腿或块状冻肉）具有以下优势：

- 已解冻的产品与冰冻前新鲜原材料特性基本相同
- 超低收缩，更小的蛋白质损失保持原有色泽
- 控制产品核心和表面温度，抑制微生物的生长和繁殖。
- 解冻时间短，耗能少

CIMIE 2013 中国国际肉类工业展览会 中国青岛国际会议会展中心 10月13-15日

富利高公司展位号：二号馆 2 A 22

期待您的光临！

富利高公司给您的承诺：产品更安全，更健康，货架期显著延长

我们对肉类和鱼类的加工区域专门设计了控温控湿和空气过滤系统，创造更适宜的食品保鲜环境。电子控制系统控制和确保整个加工区温度湿度环境，并且优化能源消耗。



0579-85297057
 中国市场负责人：鱼歌
 联系电话：0086 18057942986
 geyuzhang@frigomeccanica.it



www.frigomeccanicatkt.com