

SOLUCIONES de aire acondicionados desde la producción hasta el envasado incluyendo la gestión de los flujos de aire



Certificación
USDA

- Capacitación
- Orientación para mediciones / ensayos
- Diagnóstico de flujo de aire
- Auditorias de ahorros de energía

CÁMARAS DE MADURACIÓN

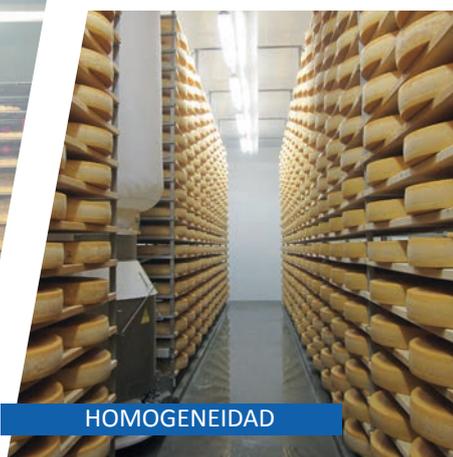
EXPERIENCIA en cámaras de maduración

Más de 3000 cámaras
de secado / maduración funcionando



ALTA HIGROMETRÍA

- Limitación de la pérdida de agua
- Psicrómetro ventilado



HOMOGENEIDAD

- ◀ Acondicionadores de aire de pie
- ◀ Difusión de aire a medida



MEJORA DE LA CALIDAD

- Estado de la superficie
- Control de aire fresco

- ◀ 100% lavable y controlable
- ◀ Certificación USDA



ACONDICIONADOR DE AIRE HIGIÉNICO

CÁMARAS DE FABRICACIÓN

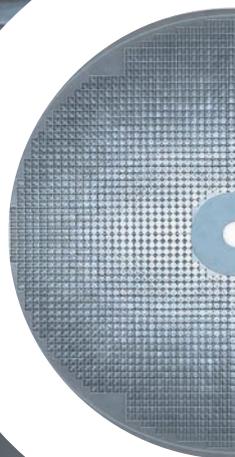
SOLUCIONES para cámaras de producción,
acidificación, fraccionado y envasado

Certificación
USDA



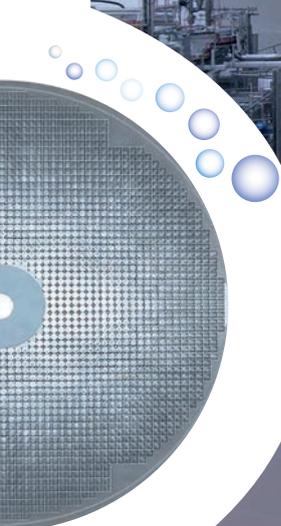
ALTA SEGURIDAD SANITARIA

- Gestión global de los flujos de aire
- Acondicionadores con la certificación USDA
- Limpieza in situ (CIP)
- Secado eficiente después de la limpieza



CÁMARAS DE FABRICACIÓN

SOLUCIONES para cámaras de producción,
desuaredo, fraccionado y envasado



VENTAJAS PARA SU QUESERÍA

- Soluciones a medida para la calidad de sus quesos
- Ahorro de costos
- Vida útil de las instalaciones inigualable



EXPERIENCIA EN QUESOS

Más de 30 años de *CONOCIMIENTO*
de aire acondicionado higiénico



SOLUCIONES A MEDIDA

Amplia gama de *SERVICIOS*

I&D / ENSAYOS

INGENIERÍA

FABRICACIÓN

PUESTA EN MARCHA

SERVICIO POST-VENTA

AUDITORÍA/CAPACITACIÓN

CONFERENCIAS



AIR QUALITY
SAFRAIR FRANCE
PROCESS

Parc d'Activités EUROLACQ
64170 ARTIX - FRANCE
Phone 33(0)5 59 83 27 65
aqp@airqualityprocess.com

Encuentranos en 

www.airqualityprocess.com