

Prevenire è meglio...

Le intolleranze e le allergie sono sempre più diffuse: ecco un impianto che aiuta a prevenirle

È stato appurato che il vapore della lavorazione sorregge nell'aria le polveri delle farine, che sono tra le cause responsabili delle allergie alle farine stesse e di disturbi all'apparato respiratorio.

Facendo un confronto fra un lavoratore di un molino e un panettiere si osserva che il primo lavora una quantità di farina molto superiore, ma in un ambiente privo di umidità e raramente diventa allergico alle farine; il fornaio, invece, lavorando in un laboratorio dove ristagna l'umidità residua

della cottura, spesso acquisisce nel tempo un'ipersensibilità alle polveri delle farine.

Il tasso di umidità elevato, infatti, permette alle polveri delle farine di restare in sospensione nell'aria, e di divenire pertanto respirabili. Con un tasso di umidità basso, il rischio di sviluppare allergie alle farine si ridurrebbe notevolmente.

Una soluzione a questo tipo di problema può essere il Mangia Vapori Nacol, un impianto che, con la sua ventola autopulente e il suo sistema di aspirazione a sonda, riesce a catturare

e convogliare all'esterno il vapore prodotto dal forno senza generare correnti d'aria fredda che comprometterebbero la lievitazione.

La portata di aspirazione, grazie alla tecnologia ad inverter dell'impianto, può essere personalizzata, adeguandola alle varie fasi della lavorazione e alle stagioni.

www.nacol.it

In alto e al centro: Panificio Colla Santo Srl Milano

In basso: Panificio Naturalmente di Piccolo Gianfranco a Renazzo (FE)



PIZZERIE
BAR
GELATERIE
CAFFETTERIE
PANETTERIE
PASTICCERIE

MV

Dinamic Design by *l'Artigiano Staff*

www.mauroviberti.com

L'ARTIGIANO di VIBERTI MAURO
Fraz. S. Bernardo, 2Bis - MONTEU ROERO (CN)
Tel. +39 0173 969602
Fax +39 0173 969914
www.mauroviberti.com
e-mail: info@mauroviberti.com