



IFT ITALIAN
FOOD
TECHNOLOGY



agrogest

MARCHIO CONCESSO IN USO

*...la tradizione
al passo coi tempi...*

DESCRIZIONE AZIENDA

IFT ha affittato l'innovativa azienda Agrogest.

Agrogest è nata nel 1995 proponendo sul mercato due nuove tipologie di tavole per la stagionatura dei formaggi realizzate in polipropilene alimentare a norme CE. Oggi Agrogest si rivolge al settore lattiero caseario offrendo una gamma costituita da ben sedici differenti tipologie di tavole forate, grigliate o zigriate e quattro diversi tipi di griglie impilabili, alle quali si affiancano scaffalature, rack sovrapponibili, carrelli su ruote e gabbie per saline, di svariate misure e caratteristiche. La strategia di Agrogest non è solo quella di proporre sul mercato una vasta gamma di prodotti e soluzioni, ma soprattutto quella di fornire al cliente un servizio personalizzato e una seria consulenza tecnica in fase di scelta.

VANTAGGI TAVOLE



- superficie non porosa
- facilità di pulizia ed igienizzazione
- riduzione della formazione di muffe indesiderate
- maggior aerazione delle forme
- riduzione del numero di rivoltamenti
- miglioramento delle condizioni di spurgo
- diminuzione del calo peso
- possibilità di lavaggio in automatico

PRESENTATION DE LA SOCIETE

IFT srl a loué l'entreprise innovante Agrogest.

Agrogest exist depuis 1995 et propose sur le marche deux nouvelles typologies de planchettes pour l'affinage des fromages realises en PP alimentaires selon les normes CE.

Aujourd'hui Agrogest propose ses produites pour le secteur laitier avec une gamme de 16 typologies de tables avec trous, avec claies ou lisses et quatre differentes types de claies surmontables à lesquelles sont mis ensemble rack surmontables, etagers, charriots sur roues et systemes de saumure de differentes dimensions et caracteristiques.

La strategie d'Agrogest n'est pas seulement quelle de proposer au marche un large gamme de produits et solutions, mais surtout quelle de donner au client un service personnalise et une consultation technique serieuse au moment de choisir.

ADVANTES PLANCHETTES



- surface lissé
- facilité de nettoyage et sanification
- reduction total du deteriorement du produit
- aeration total du produit
- reduction pour le tournement des moules
- egouttage optimal
- reduction de perte de poids
- possibilité de lavage automatique

ABOUT US

IFT srl has rented the innovative company Agrogest.

Agrogest was founded in 1995 and has offered on the market two new types of shelves for cheese seasoning made of polypropylene for food and according to the EC norms. Today "Agrogest" offers a wide range of different kinds of shelves covering all the dairy and cheesemaking sector: more than 16 models of perforated, grilled or knurled shelves and 4 different models of self-piling grilles as well as shelf-stands, racks, trolleys on wheels and cages for cheese salting that have the series of different dimensions and characteristics.

The strategy of Agrogest is not only the offering its productions but first of all, the providing each client with complete technical support and consulting, suggestion of options and solutions on the phase of the client's choosing.

ADVANTAGES OF THE SHELVES



- non-porous surface
- easy washing and sanitization
- reduction of mustiness formation
- better airing of the product
- reduction of manual work for overturning of cheese forms
- reduction of weight loss of the product
- possibility of automatic washing

НАШЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

Компания "IFT" взяла под свое управление инновационную компанию "Агрожест". Предприятие «Agrogest» было основано в 1995 г., и предложило на рынок два новых типа полок для выдержки сыра, изготовленных из полипропилена для пищевых продуктов в соответствии с нормами ЕС. Сегодня продукция «Agrogest» предлагает целую гамму различных видов полок, полностью охватывая молочно-сыроваренную отрасль: это более 16 моделей перфорированных, решётчатых или цельных с насечкой полок, 4 модели самостабелирующихся решёток на ножках, а также стеллажи, контейнеры, тележки на колёсах и контейнеры для посолки, размеры и характеристики которых могут варьироваться по заказу.

Стратегия «Agrogest» заключается не только в предложениях на рынок своей продукции и новых разработок, но, прежде всего в индивидуальном подходе к каждому заказчику, предоставлении детальной технической консультации и поддержки в процессе выбора моделей и концепций оснащения производства заказчика.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПОЛОК



- непористая фактура (поверхность) полок
- лёгкость мойки и санитарной обработки
- значительное снижение образования плесени на продукте
- полноценная всесторонняя вентиляция продукта
- снижение трудовых затрат на переворачивание форм сыра
- снижение потери веса продукта
- возможность автоматической мойки

MAGAZZINI DI STAGIONATURA ATTREZZATI CON SCAFFALATURE



Diverse sono le tipologie di scaffalature disponibili:

- FISSE
- SMONTABILI
- CON RIPIANI FISSI
- CON RIPIANI SPOSTABILI ALL'ALTEZZA DESIDERATA
- CON RIPIANI FORATI, GRIGLIATI O ZIGRINATI
- DI VARIE DIMENSIONI

Materiali utilizzati:

- **Struttura scaffalature:** in acciaio inox AISI 304 o AISI 316 o ferro zincato (a richiesta)
- **Ripiani-tavole:** in polipropilene alimentare a norme CE

CHAMBRE DE MATURATION AVEC ETAGERS



Differentes sont les typologies des etagiers disponibles:

- FIXES
- DEMONTABLES
- AVEC ETAGES FIXES
- AVEC ETAGES REMOVABLES A L'HAUTEURE DEMANDE
- AVEC ETAGES GRILLES, TROUX OU LISSES
- DE DIFFERENTES DIMENSIONS

Materiel Utilisé:

- Structure etagers: en acier inox AISI 304 ou AISI 316 ou fer avec zinc
- Etages-tables : en PP alimentaire au normatives CE

STORAGES FOR CHEESE SEASONING EQUIPPED WITH SHELVING STANDS



Different types of stands are available:

- FIXED
- DISASSEMBLED
- WITH FIXED FLOORS
- WITH SHIFTABLE FLOORS ACCORDING TO THE PREFERABLE HEIGHT
- WITH PERFORATED, GRILLED O KNURLED SHELVES
- SERIES OF DIFFERENT DIMENSIONS

Materials used:

- Shelving stands: stainless steel AISI 304 or AISI 316, or galvanized iron (upon request)
- Shelves: polypropylene for food made according to the EC norms

СКЛАДЫ ВЫЗРЕВАНИЯ, ОСНАЩЕННЫЕ СТЕЛЛАЖАМИ



Предлагаем различные типы стеллажей:

- ФИКСИРОВАННЫЕ
- РАЗБОРНЫЕ
- С ФИКСИРОВАННЫМИ ПОЛКАМИ
- С ПОЛКАМИ, РЕГУЛИРУЮЩИМИСЯ ПО ВЫСОТЕ
- С ПЕРФОРИРОВАННЫМИ, РЕШЁТЧАТЫМИ ИЛИ ЦЕЛЬНЫМИ НАСЕЧЁННЫМИ ПОЛКАМИ
- СЕРИЯ РАЗЛИЧНЫХ РАЗМЕРОВ

Материалы:

- Стеллажи: нержавеющая сталь AISI 304, AISI 316 или оцинкованный металл (по запросу)
- Полки: полипропилен, предназначенный для пищевых продуктов, изготовлены в соответствии с нормами ЕС



MAGAZZINI DI STAGIONATURA ATTREZZATI CON RACK SOVRAPPONIBILI



Diverse sono le tipologie di rack disponibili:

- CON TAVOLE FISSE
- CON TAVOLE SFILABILI A CASSETTO
- CON TAVOLE FORATE, GRIGLIATE O ZIGRINATE
- DI VARIE DIMENSIONI

Materiali utilizzati:

- Struttura rack: in acciaio inox AISI 304 o AISI 316 o ferro zincato (a richiesta)
- Ripiani-tavole: in polipropilene alimentare a norme CE

CHAMBRES DE MATURATION AVEC RACK SURMONTABLES



Differentes typologie de rack surmontables:

- AVEC PLANCHETTES FIXES
- PLANCHETTES REMOVABLES A TIROIR
- AVEC TABLES AVEC TROUX, GRILLES OU LISSES
- DE DIMENSIONS DIFFERENTES

Matériaux utilisés:

- Structure rack: en acier inox AISI 304 ou AISI 316 ou fer avec zin (sur demande)
- Etages-planchettes: en PP alimentaire à normes CE

STORAGES FOR CHEESE SEASONING EQUIPPED WITH SELF-PILING RACKS



Different types of racks are available:

- WITH FIXED SHELVES
- WITH DRAW-OUT TYPE SHELVES
- WITH PERFORATED, GRILLED OF KNURLED SHELVES
- SERIES OF DIFFERENT DOMENSIONS

Material used:

- Racks: stainless steel AISI 304 or AISI 306, or galvanized iron (upon request)
- Shelves: polypropylene for food made according to the EC norms

СКЛАДЫ ВЪЗРЕВАНИЯ, ОСНАЩЁННЫЕ ШТАБЕЛИРУЮЩИМИСЯ КОНТЕЙНЕРАМИ



Предлагаем различные типы контейнеров:

- С ФИКСИРОВАННЫМИ ПОЛКАМИ
- С ВЫДВИЖНЫМИ ПОЛКАМИ
- С ПЕРФОРИРОВАННЫМИ, РЕШЁТЧАТЫМИ ИЛИ ЦЕЛЬНЫМИ НАСЕЧЁННЫМИ ПОЛКАМИ
- СЕРИЯ РАЗЛИЧНЫХ РАЗМЕРОВ

Материалы:

- Контейнеры: нержавеющая сталь AISI 304, AISI 316 или оцинкованный металл (по запросу)
- Полки: полипропилен, предназначенный для пищевых продуктов, изготовлены в соответствии с нормами ЕС



MAGAZZINI DI STAGIONATURA ATTREZZATI CON CARRELLI SU RUOTE



Diverse sono le tipologie di carrelli disponibili:

- CON TAVOLE FISSE
- CON TAVOLE SFILABILI A CASSETTO
- CON TAVOLE FORATE, GRIGLIATE O ZIGRINATE
- DI VARIE DIMENSIONI

Materiali utilizzati:

- Struttura carrello: in acciaio inox AISI 304 o AISI 316 o ferro zincato (a richiesta)
- Ripiani-tavole: in polipropilene alimentare a norme CE

CHAMBRES DE MATURATION AVEC CHARRIOTS SUR ROUES



Differentes sont les typologies des charriots disponibles :

- AVEC PLANCHETTES FIXES
- AVEC PLANCHETTES REMOVABLES A TIROIR
- AVEC PLANCHETTES AVEC TROUX, GRILLES OU FER à ZINC (sur demande)
- DES DIMENSIONS DIFFERENTES

Materiel utilises :

- Structure charriot : en acier inox AISI 304 ou AISI 316 ou fer avec zinc (sur demande)
- Etages-tables : en PP alimentaire à normes CE

STORAGES FOR CHEESE SEASONING EQUIPPED WITH TROLLEYS ON WHEELS



Different types of trolleys are available:

- WITH FIXED SHELVES
- WITH DRAW-OUT TYPE SHELVES
- WITH PERFORATED, GRILLED OR KNURLED SHELVES
- SERIES OF DIFFERENTS DIMENSIONS

Materials used:

- Trolleys: stainless steel AISI 304 or AISI 306, or galvanized iron (upon request)
- Shelves: polypropylene for food made according to the EC norms

СКЛАДЫ ВЫЗРЕВАНИЯ, ОСНАЩЁННЫЕ ТЕЛЕЖКАМИ НА КОЛЁСАХ



Предлагаем различные типы тележек:

- С ФИКСИРОВАННЫМИ ПОЛКАМИ
- С ВЫДВИЖНЫМИ ПОЛКАМИ
- С ПЕРФОРИРОВАННЫМИ, РЕШЁТЧАТЫМИ ИЛИ ЦЕЛЬНЫМИ НАСЕЧЁННЫМИ ПОЛКАМИ
- СЕРИЯ РАЗЛИЧНЫХ РАЗМЕРОВ

Материалы:

- Тележки: нержавеющая сталь AISI 304, AISI 316 или оцинкованный металл (по запросу)
- Полки: полипропилен, предназначенный для пищевых продуктов, изготовлены в соответствии с нормами ЕС



MAGAZZINI DI STAGIONATURA ATTREZZATI CON GRIGLIE IMPILABILI



Diverse sono le tipologie di griglie disponibili e le soluzioni per lo stoccaggio e la movimentazione con il sistema "griglia":

- SU PALLET
- SU CARRELLI
- CON STRUTTURE DI IMMAGAZZINAGGIO PORTA-PALLET
- CON STRUTTURE DI IMMAGAZZINAGGIO DRIVE-IN

Materiali utilizzati:

- Struttura scaffali porta pallet: in acciaio inox AISI 304 o ferro zincato (a richiesta)
- Griglie e pallet: in polipropilene alimentare a norme CE
- Carrelli porta griglie: in acciaio inox AISI 304

CHAMBRES DE MATURATION AVEC CLES SURMONTABLES



Differentes sont les typologies de claies disponibles et les solution pour le stockage et la movimentation avec systeme claies

- SUR PALLET
- SUR CHARRIOT
- AVEC STRUCTURES DE STOCKAGE PORTA-PALLET
- AVEC STRUCTURE DE STOCKAGE DRIVE-IN

Materiel utilisé:

- Structure d'étages port- pale : en acier inox AISI 304 ou fer avec zinc(sur demande)
- Clés et pallet :en PP alimentaire à norms CE
- Charriot porte claies :en acier inox AISI 304

STORAGES FOR CHEESE SEASONING EQUIPPED WITH SELF-PILING GRILLES



Different types of grills and "grill system" solutions for stocking are available:

- ON PALLETS
- ON TROLLEYS
- WITH STOCKING SYSTEM WITH PALLETS
- WITH STOCKING SYSTEM DRIVE-IN

Materials used:

- Structures for pallets: stainless steel AISI 304 or galvanized iron (upon request)
- Grills and pallets: polypropylene for food made according to the EC norms
- Trolleys for grilles: stainless steel AISI 304

СКЛАДЫ ВЫЗРЕВАНИЯ, ОСНАЩЁННЫЕ САМОШТАБЕЛИРУЮЩИМИСЯ РЕШЁТКАМИ НА НОЖКАХ



Предлагаем различные типы решёток и различные системы хранения и складской логистики:

- НА ПАЛЛЕТАХ
- НА ТЕЛЕЖКАХ
- СИСТЕМА СКЛАДИРОВАНИЯ НА ПАЛЛЕТАХ
- СИСТЕМА СКЛАДИРОВАНИЯ DRIVE-IN

Материалы:

- Стеллажные системы складирования на паллетах: нержавеющая сталь AISI 304 или оцинкованный металл (по запросу)
- Решётки на ножках и паллеты: полипропилен, предназначенный для пищевых продуктов, изготовлены в соответствии с нормами ЕС
- Тележки для решёток: нержавеющая сталь AISI 304



IMPIANTI DI SALATURA



Diverse sono le tipologie di gabbie e rack disponibili:

- CON GRIGLIE
- CON TAVOLE FORATE
- CON TAVOLE GRIGLIATE
- CON STRUTTURE FISSE
- CON STRUTTURE SMONTABILI

Materiali utilizzati:

- Struttura gabbie e rack: in acciaio inox AISI 316
- Ripiani-tavole-griglie: in polipropilene alimentare a norme CE

UNITES DE SAUMURE



Differentes typologies de clés et rack disponibles

- AVEC CLAIES
- AVEC PALANCHETTES AVEC TROUX
- AVEC PLANCHETTES GRILLES
- AVEC STRUCTURES FIXES
- AVEC STRUCTURES DEMONTABLES

Matériaux utilisés:

- Structures clé et rack : en acier inox AISI 316
- Étages-planchettes-claies : en PP alimentaire à norme CE

CHEESE SALTING



Different types of racks and cages are available:

- WITH GRILLS
- WITH PERFORATED SHELVES
- WITH GRILLED SHELVES
- WITH FIXED STRUCTURES
- WITH DISASSEMBLED STRUCTURES

Materials used:

- Racks and cages: stainless steel AISI 316
- Shelves-grills: polypropylene for food made according to the EC norms

ПОСОЛКА:



Предлагаем различные типы контейнеров:

- С РЕШЁТКАМИ НА НОЖКАХ
- С ПЕРФОРИРОВАННЫМИ ПОЛКАМИ
- С РЕШЁТЧАТЫМИ ПОЛКАМИ
- ЦЕЛЬНЫЕ КОНСТРУКЦИИ
- РАЗБОРНЫЕ КОНСТРУКЦИИ

Материалы:

- Контейнеры: нержавеющая сталь AISI 316
- Полки-решётки: полипропилен, предназначенный для пищевых продуктов, изготовлены в соответствии с нормами ЕС



SOME REFERENCES



IFT ITALIAN
FOOD
TECHNOLOGY

agrogest

MARCHIO CONCESSO IN USO

IFT srl - Via Abele Merli n° 7 - Strada Ostigliese
Loc. Garolda - 46037 Roncoferraro (MN) - Italy
Tel. +39 0376.663.667 - Fax +39 0376.664.408

info@iftmantova.com - www.iftmantova.com