



Officine per la
Refrigerazione e
Tecnologie
Industriali
Zero e sottozero

*idee...
sempre fresche*



CELLE FRIGORIFERE e ANTICELLE



Cold stores - Pre cold room



Cellules frigorifiques - Pre-chambre



Celdas frigoríficas - Pre-cámara frigorífica



A) Impianto di preraffreddamento e conservazione uva e ciliegie.
Pre-refrigeration system and cold storage plants for grapes and cherries.

Installation de pre-refrigeration et de conservation du raisin et des cerises.

Sistema de pre-refrigeración y conservación de uvas y cerizas.

B) Impianto di raffreddamento zona carico-scarico.

Cooling loading-unloading product handling zone.

Installation de refroidissement zone de charge et décharge.

Sistema de enfriamiento zona carga-descarga.

C) Impianto di conservazione kiwi.

Storage plants for kiwis.

Installation de conservation kiwis.

Sistema de conservación del kiwi.

D) Impianto a bassa temperatura.

Low temp shelving cold storage room.

Installation à basse température.

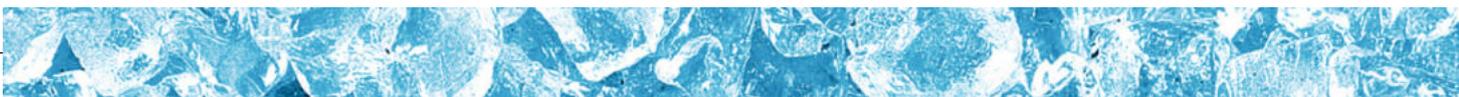
Sistema de baja temperatura.

E) Impianto di conservazione prodotti ortofrutticoli.

Storage plant for fruits and vegetables.

Installation de conservation produits maraîchers et fruitiers.

Sistema de conservación de productos de horticultura y frutales.



F) Anticella.
Pre cold room.
Pre-chambre.
Pre-cámara frigorífica.

G) Banchine carico-scarico.
Loading/unloading platforms.
Bancs de chargement-déchargement.
Muelles carga-descarga.

H) Impianto frigorifero bivalente.
Dual purpose refrigerant plant.
Installation frigorifique bivalente.
Sistema frigorífico bivalente.



LAVORAZIONE PRODOTTI ITTICI



Fish processing



Travail des produits de la mer



Procesamiento de productos icticos



ITTICA DI DIO - Bisceglie (BA)



ITTICA DI DIO - Bisceglie (BA)



ITTICA DI DIO - Bisceglie (BA)



ITTICA DI DIO - Bisceglie (BA)



ITTICA DI DIO - Bisceglie (BA)



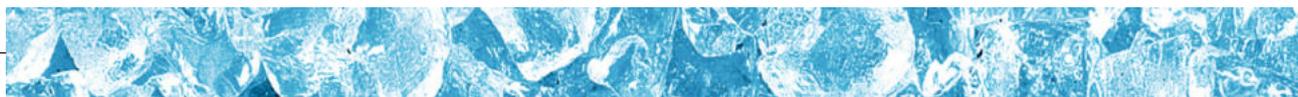
ITTICA DI DIO - Bisceglie (BA)



ITTICA DI DIO - Bisceglie (BA)



ITTICA DI DIO - Bisceglie (BA)



CELLE CONSERVAZIONE E LAVORAZIONE CARNI



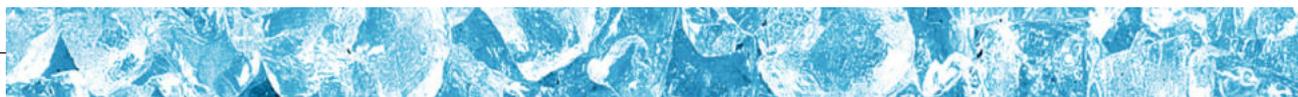
Cold stores and meat processing



Cellules de conservation et travail des viandes



Celdas de conservación y elaboración de carnes



CELLE AIR FORCED

 **Air forced cold stores**

 **Cellules a air force**

 **Celdas aire forzado**

 Il principio su cui si basa questo tipo di cella, realizzato dalla **O.R.T.I.Z. & Company S.r.l.**, è quello di costringere l'aria fredda a seguire un percorso forzato attraverso il prodotto sistemato opportunamente in cella.

Essa viene equipaggiata in maniera tale da controllare il flusso dell'aria in uscita dall'evaporatore.

L'impianto mette in risalto i seguenti vantaggi:

- Più veloce raffreddamento del prodotto;
- Sicurezza che tutto il prodotto sia investito dalla stessa quantità di aria raffreddata, con conseguente migliore uniformità della temperatura finale del prodotto.

 The operation principle of this kind of store, made by **O.R.T.I.Z. & Company S.r.l.**, is to push the cold air in a defined forced direction through the product positioned in a proper way in the store.

The store is equipped in order to regulate and control the evaporator outlet air flow.

The plant has got the following point of strength:

- Faster cooling of the products;
- All the products are covered by the same cooled air flow. As a consequence you have a more uniform final temperature on-the product.



La cella AIR-FORCED, può essere utilizzata in uno dei seguenti modi:

**CELLA CONSERVAZIONE;
CELLA PREREFRIGERAZIONE.**

The AIR-FORCED cell can be used in one of the following ways:

**CONSERVATION COLD STORE;
PRE REFRIGERATION COLD STORE.**

La cellule à AIR FORCE, peut être utilisée selon un des modes suivants:

**CELLULE CONSERVATION;
CELLULE PRE-REFRIGERATION.**

La celda AIRE-FORZADO, puede ser utilizada en uno de los siguientes modos:

**CELDA CONSERVACIÓN;
CELDA PREREFRIGERACIÓN.**



ORCHIDEA FRUTTA srl · Rutigliano (Ba)



Le principe sur lequel se base ce type de cellule réalisée par **O.R.T.I.Z. & Company S.r.l.** est de forcer l'air froid à suivre un parcours forcé à travers le produit disposé de manière adéquate dans la cellule.

Celle-ci est équipée de telle manière qu'on puisse contrôler le flux d'air en sortie de l'évaporateur.

L'installation met en évidence certains avantages:

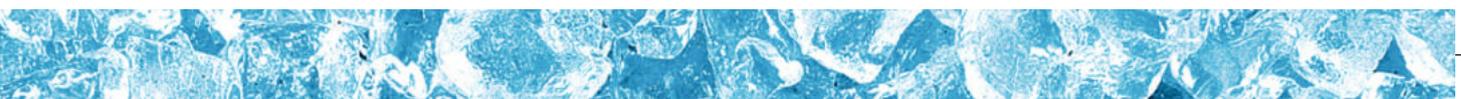
- Refroidissement plus rapide du produit;
- Assurance que tout le produit soit investi de la même quantité d'air refroidi, avec en conséquence une meilleure uniformité de la température finale du produit.

El principio por el cual se basa este tipo de celda, realizado por **O.R.T.I.Z. & Company S.r.l.** es el de conducir el aire hacia un recorrido forzado a través del producto que ha sido previamente colocado en la celda.

La celda viene equipada en modo tal de controlar el flujo del aire en salida del evaporador.

El sistema mete en evidencia las siguientes ventajas:

- Una mayor velocidad en el enfriamiento del producto;
- Garantía que el producto sea provisto de la misma cantidad de aire enfriado, con el consecuente mejoramiento de la uniformidad de la temperatura final del producto.





La sala macchine di ciascun impianto progettato della O.R.T.I.Z. & Company S.r.l. è il cuore pulsante dell'intero sistema di refrigerazione. A tal proposito viene posta estrema cura nella selezione dei componenti. Le tipologie dai noi proposte e realizzate prevedono:

1. Impianti ad espansione diretta;
2. Impianti ad espansione indiretta con l'ausilio dei refrigeranti secondari quali: **a)** miscela di acqua e glicole inibito; **b)** Hycool. Tali impianti sono costituiti da:
 1. Compressori industriali di tipo alternativo o a vite selezionati per rese frigorifere ottimali con assorbimenti energetici contenuti;
 2. Compressori industriali ad aria o ad acqua di nuova



The engine room of all the plants realized by O.R.T.I.Z. & Company S.r.l. is the heart of the whole refrigeration system. This is why all the components are selected and checked carefully. O.R.T.I.Z. & Company S.r.l. can realize:

1. Direct expansion plants;
2. Indirect expansion plants with the use of secondary refrigerants such us: **a)** mixture of water and inhibited glycol; **b)** Hycool; The above plants are made of:
 1. Industrial compressors alternative type or screw, selected according to the proper cooling capacity with reduced energy consumption;



La salle des machines de chaque installation conçue par O.R.T.I.Z. & Company S.r.l. est le cœur du système réfrigération dans son entier. A ce propos, un soin particulier est apporté à la sélection des composantes. Les typologies que nous proposons et que nous réalisons prévoient:

1. Installations à expansion directe;
2. Installations à expansion indirecte avec l'aide de réfrigérants secondaires comme: **a)** mélange d'eau et glycol inhibé; **b)** Hycool. Ces installations sont constituées de:
 1. Compresseurs industriels de type alternatif ou à vis sélectionnés pour leur rendement frigorifique optimal avec absorptions énergétiques contenues;



La sala de máquinas de cada uno de los sistemas proyectados por O.R.T.I.Z. & Company S.r.l. se encuentra en el corazón del pulsante del integral sistema de refrigeración.

Con tal propósito viene puesto extremo cuidado en la selección de sus componentes. Las tipologías propuestas y realizadas por nosotros prevenen:

1. Sistemas a expansión directa;
2. Sistemas de expansión indirecta con ayuda de refrigeración secundaria como: **a)** mezcla de agua y glicolo inhibido; **b)** Hycool. Tales sistemas están constituídos de:
 1. Compresores industriales de tipo alternativo o a tornillo seleccionados por rendimientos frigoríficos óptimos con contenido de absorción, energética;

generazione ad elevato rendimento e largamente dimensionati per il controllo ottimale della condensazione anche nei periodi con temperature ambientali critiche;

3. Desurriscaldatori per il recupero parziale del calore di condensazione riutilizzabile per la fase di sbrinamento che permette un notevole risparmio in termini di energia elettrica e quindi di costi di gestione;
4. Pompe idrauliche del tipo monostadio normalizzate;
5. Refrigeranti frigoriferi esenti da CFC come richiesto dalle vigenti normative;
6. Quadri elettrici progettati e realizzati secondo le normative vigenti e sottoposti in fabbrica a prove severe di verifica.

2. Industrial condensers air cooled or water cooled, new type, with high performance ratio, and properly dimensioned for the control of the condensing also in the period with critical ambient temperatures;

3. Desuperheaters for the recovery of the condensing partial heat, that can be used for the defrost. This allows a relevant saving in terms of electrical energy and in terms of management costs;
4. Hydraulic pumps single stage normalized;
5. Refrigerant without CFC, as required by the actual norms;
6. Electrical panels designed and realized according to the actual norms and tested in the factory.

2. Compresseurs industriels à air ou eau de nouvelle génération à rendement élevé et de larges dimensions pour un contrôle optimal de la condensation même durant les périodes de température ambiente critique;

3. Désurchauffeurs pour la récupération partielle de la chaleur de condensation réutilisable pour la phase de dégivrage, ce qui permet une économie notable en termes d'énergie électrique et donc de coûts de gestion;
4. Pompes hydrauliques de type à un étage normalisées;
5. Réfrigérants frigorifiques sans CFC comme requis par les normes en vigueur;
6. Cadres électriques conçus et réalisés selon les normes en vigueur et soumis à des tests sévères en usine.

2. Compresores industriales de aire o de agua de nueva generación a elevado rendimiento y largamente dimensionados para el control óptimo de la condensación aún en períodos con temperatura ambiente críticas;

3. Recalentadores para la recuperación total o parcial de calor de condensación reutilizable para la fase de descongelamiento que permite un notable ahorro de energía eléctrica y en consecuencia del costo de gestión;
4. Pompa hidráulica del tipo monostadio normalizante;
5. Refrigerantes frigoríferos ausente de CFC como solicitado por la normativa vigente;
6. Quadros eléctricos proyectados y realizados según las normas vigentes y sometidos en fábrica a pruebas de verificación.





FRA.VA. srl · Rutigliano (BA)



GIULIANO srl · Rutigliano (BA)



SECONDULFO F.LLI SpA · Somma Vesuviana (NA)



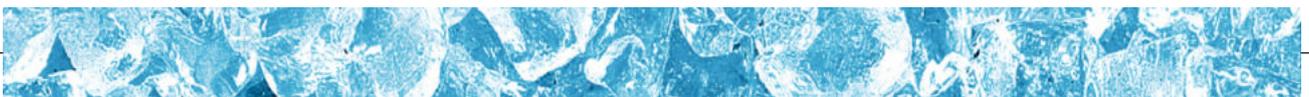
ITTICA DI DIO · Biscelie (BA)



ORCHIDEA FRUTTA srl · Rutigliano (BA)



ORCHIDEA FRUTTA srl · Rutigliano (BA)





Officine per la
Refrigerazione e
Tecnologie
Industriali
Zero e sottozero

*idee...
sempre fresche*



TECNOLOGIE PER LA REFRIGERAZIONE INDUSTRIALE

da oltre 40 anni
impianti frigoriferi "DOC"
diretti da Mario Ortiz

La nostra attività:

- Impianti ad espansione diretta;
- Impianti ad espansione indiretta con acqua glicolata o HYCOOL;
- Celle di conservazione, prerrefrigerazione, air forced;
- Impianti di raffrescamento sale lavorazioni;
- Macchine per la produzione del ghiaccio;
- Hydrocooler a pallets, bins o cassette realizzati con movimento a nastro, a carro o statici con tenda automatica;
- Vacuumcooler da 2 a 10 pallets con mono o doppia porta di uscita/ingresso;

I nostri servizi:

- Impianti chiavi in mano;
- Consulenze tecniche gratuite;
- Sistemi di supervisione computerizzata per il controllo centralizzato dell'intero impianto con o senza teleassistenza via modem.



TECHNOLOGIES FOR THE INDUSTRIAL REFRIGERATION

since over 40 years
refrigeration plants "DOC"
managed by Mario Ortiz

Our activity:

- Direct Expansion Plants;
- Indirect Expansion Plants with water-glycol mixture or HYCOOL;
- Cold Stores for conservation, Pre-refrigeration and refrigeration, air-forced;
- Cooling plants for the processing rooms;
- Ice production machines;
- Hydrocooler with pallets, bins or boxes dynamic type (realized with belt handling) or static type (realized with automatic curtain);
- Vacuumcooler from 2 up to 10 pallets with single or double INLET/OUTLET door;

Our services:

- Turnkey plants;
- Availability of our technician for free support/information;
- Computerized supervision systems for the centralized control of the whole plant with via modem service.





Officine per la
Refrigerazione e
Tecnologie
Industriali
Zero e sottozero

*idee...
sempre fresche*



TECNOLOGIES POUR LA REFRIGERATION INDUSTRIELLE

depuis plus de 40 ans,
installations frigorifiques "DOC"
dirigées par Mario Ortiz

Notre activité:

- Installations à expansion directe;
- Installations à expansion indirecte avec eau glycolisée ou HYCOOL;
- Cellules de conservation, pré-réfrigération, air forcé;
- Installation de rafraîchissement salles de travail;
- Machines pour la production de glace;
- Hydrocooler à palettes, conteneurs ou cageots réalisés avec convoyeurs à tapis roulant, à chariot ou statiques avec store automatique;
- Refroidisseur à vide de 2 à 10 palettes avec porte simple ou double de sortie/entrée;

Nos services:

- Installations clés en main;
- Consultations techniques gratuites;
- Systèmes de surveillance informatisé pour le contrôle centralisé de l'installation entière avec ou sans téléassistance via modem.



TECNOLOGÍA PARA LA REFRIGERACIÓN INDUSTRIAL

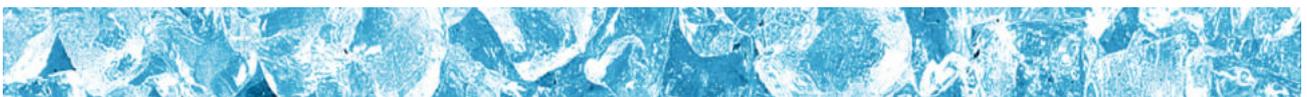
Desde hace más de 40 años
sistemas frigoríficos "DOC"
dirigidos por Mario Ortiz

Nuestra actividad:

- Sistema a expansion directa;
- Sistema a expansión indirecta con agua glicolada o HYCOOL;
- Celdas de conservación, prerrefrigeración, aire forzado;
- Sistemas de enfriamiento y procesamiento de sal;
- Máquinas para la producción de hielo;
- Hydrocooler a pallets, bins o cajas realizadas con movimiento a adhesivo, a carro o estáticos con tienda automática;
- Vacuumcooler de 2 a 10 pallets con única o doble puerta de ingreso/salida;

Nuestros servicios:

- Sistemas llave en mano;
- Consultas técnicas gratuitas;
- Sistemas de supervisión computarizada para el control centralizado del integral sistema con o sin teleasistencia, via módem.





Officine per la
Refrigerazione e
Tecnologie
Industriali
Zero e sottozero



O.R.T.I.Z. & Company Srl Socio Unico
Via Emanuele Melisurgo, 3/A int. 4, z.i. - 70132 Bari
P. IVA 07124560728 - R.E.A. 534327
Tel. 080 5058966/67 - Fax 080 5058962
e-mail: ortizcompanysrl@libero.it
www.ortizsrl.it

