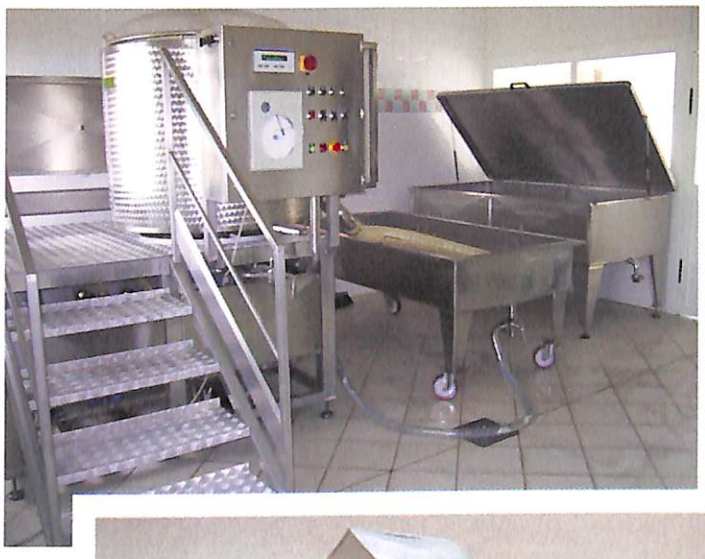
Via Cuneo, 57
12033 Moretta (Cn) • Italy
Telefono +39 0172 911120
Fax +39 0172 917807

e-mail: giadapm@tin.it • www.giadapm.it

ATTREZZATURE ED IMPIANTI PER CASEIFICI

GIADA opera nel settore **lattiero-caseario** nella progettazione, costruzione e vendita di attrezzature, macchine ed impianti.
Offre una gamma completa di attrezzature, dalle piccole unità produttive fino alle grandi linee di produzione altamente meccanizzate.
È ben presente sul mercato italiano ed estero.



L'organizzazione, di provata esperienza, è in grado di analizzare e risolvere le problematiche legate al settore, potendo vantare un'ampia scelta di soluzioni personalizzate per trattamento termico a vapore, scrematura latte e caseificazione di formaggi freschi e stagionati. Produzione di ricotta, yogurt, panna, burro. Salatura e stoccaggio, trasporto e movimentazione, ultrafiltrazione, osmosi inversa di latte, siero e acque di lavorazione. Impianti di lavaggio CIP.

La GIADA dispone di squadre di montatori esperti, professionali, dinamici ed efficienti in grado di operare con successo sia in Italia sia all'estero.

Agente esclusivo Italia della CHALON MEGARD

Azienda francese leader nella costruzione di **linee automatiche** per la caseificazione di formaggi a pasta dura e pressata.
POLIVALENTI chiuse ed aperte ad alto rendimento con capacità da **2.000** a **20.000 lt.** di forma **cilindrica ed a «OTTO»**, anche in **rame** interno ed acciaio inox esterno.

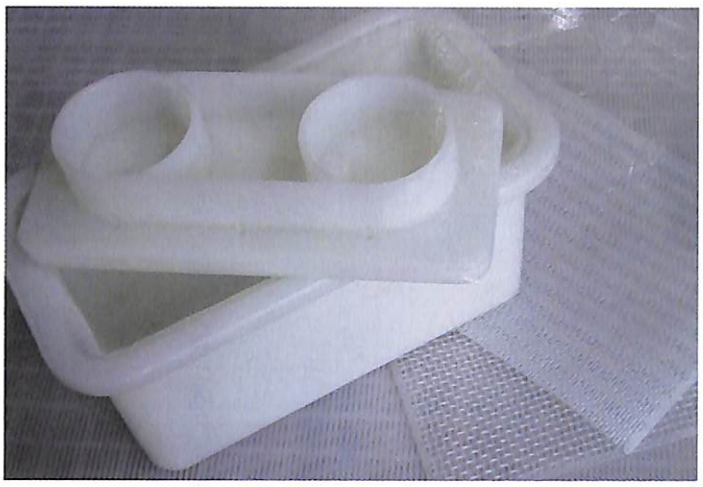
- PRESSE TUNNEL a cuscino d'aria
- FORMATORI TUBOLARI per caciotte
- BANCHI DI PRESSATURA E PORZIONATURA

Agente esclusivo Italia della TECNAL FRANCE

Azienda francese leader nella costruzione di **linee automatiche a bacinelle** per la caseificazione di formaggi molli e freschi.
CONGELATORI automatici a piastre per latte.
PRESSE FILTRO per produzione di formaggi tipo **«caprino»**.
Impianti di nanofiltrazione, ultrafiltrazione, osmosi inversa per concentrazione **latte, siero** e **acque reflue.**
IMPIANTI DI PROCESSO automatici.

LINEE AUTOMATIZZATE DI CASEIFICAZIONE

Realizzate dalle aziende da noi rappresentate per prodotti lattiero caseari a pasta molle, dura e pressata, tramite caldaie polivalenti chiuse ed aperte, linee a bacinelle, formatori, tubolari, porzionatori, presse a tunnel, sistemi di sformatura, salatura ad immersione o dinamica. Trattamento e concentrazione siero ed acque di lavorazione.



Agente esclusivo Italia della DUROCAS

Azienda tedesca leader nella realizzazione di **STUOIE TESSUTE**, estruse e bordate. **STAMPI MICROFORATI** e **BLOC-MOULES** ed esecuzioni speciali a richiesta. **VASSOI DI FORMATURA** in acciaio inox double-face.

Agente esclusivo Italia della KLARMANN

Costruttore di **MINIPOLIVALENTI** da 100 a 2.000 lt. fisse e rovesciabili, **PRESSE PNEUMATICHE**, sistemi di sformatura e trasporto delle forme.

Agente esclusivo Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta della GEA WESTFALIA SEPARATOR ITALIA

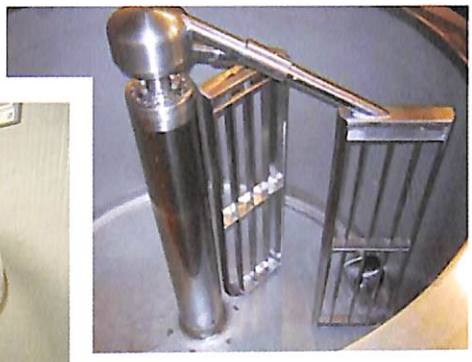
Azienda leader nella costruzione di separatori centrifughi

Agente esclusivo Italia della TSA Inox

Azienda francese leader nel settore costruzione di **GRIGLIE IN FILO d'ACCIAIO INOX** per il ribaltamento, lo stoccaggio, la salatura, l'affumicatura, la stagionatura di formaggi, salumi, carni. **CANALINE in acciaio inox** per cablaggi.

MINICASEIFICI AZIENDALI POLIMOKA PM 200/500

Minicaseifici **brevettati** dalla **GIADA** per soddisfare tutte le esigenze della trasformazione del latte vaccino, ovino, caprino e bufalino direttamente in azienda agricola. Concepiti per eseguire le operazioni di: pastorizzazione, riscaldamento, raffreddamento, coagulazione, scarico direttamente negli stampi, stufatura, recupero del siero e produzione di ricotta con tempi di lavorazione molto più rapidi dei sistemi tradizionali grazie al sistema di riscaldamento **brevettato**.



IMPIANTI LATTIERO CASEARI MEDIO-PICCOLI

Dal ricevimento e stoccaggio latte alla salatura e stagionatura dei formaggi. Studiati per produzioni giornaliere da 500 a 5.000 lt/giorno. Personalizzazioni e studi di fattibilità, fornitura delle attrezzature, realizzazione e montaggio degli impianti.

TIPOLITOGRAFIA BRB MORETTA 0172-94444