



HEAT EXCHANGE MASTERY

MADE IN ITALY SINCE 1951



HEAT EXCHANGE MASTERY

MADE IN ITALY SINCE 1951

FIC S.p.A. was established in 1951 and in more than 65 years has acquired so much experience in the heat exchange as to be currently reckoned amongst the worldwide leading companies.

The company is located in the Italian Alps, north of Milan, in Mese, where offices and manufacturing facilities are accommodated in a 40.000 m² area of which 20.000 m² roofed.

The cross-border activities of FIC are witnessed by its active presence in 60 countries through importers, dealers, agents and engineering and process companies.

Know-how and technology at the forefront; highly qualified staff - all of which certified by Authoritative Third Parties - are the pillars of reliable and dependable products.

The fields covered by FIC products are extremely wide with however the food sector solidly leading and particularly dairies, ice cream, breweries, bread-making and wine-making. Other fields largely consolidated in FIC experience are the chemical and pharmaceutical industries, drying industries, heat-recovery at large paper and mechanical industries, packaging, liquid extraction, painting, medical equipment and refrigerated vans industry.

FIC S.p.A. fue fundada en 1951 y en más de 65 años ha adquirido una amplia experiencia en el ámbito del intercambio de calor, a tal punto que se le considera una de las empresas líderes en el sector a nivel mundial.

La planta de producción está ubicada en los Alpes italianos, concretamente en Mese, al norte de Milán, donde las oficinas y la fábrica cubren en su conjunto un área de 40,000 m², 20,000 de los cuales están cubiertos.

Gracias a su especialización en muchos sectores, FIC está presente y presente en más de 60 países, colaborando con importadores, distribuidores, agentes y empresas de ingeniería y diseño.

Tecnología y experiencia de última generación, personal altamente calificado y certificaciones expedidas por organismos especializados son la base que asegura productos seguros y fiables.

Las soluciones de intercambio de calor FIC se aplican en muchos sectores. El principal es el sector alimentario y, en particular, el de las lecherías y queserías, a las que se suman la producción de helados, pan, cerveza y vino.

Otros campos en los que FIC cuenta con una experiencia consolidada son la industria química y farmacéutica, el secado, la recuperación de calor en las grandes industrias mecánicas y papeleras, el embalaje, la extracción de líquidos, las pinturas, el sector medical y del transporte refrigerado.



Frigomilk milk coolers
Cooling milk at 4°C directly at the farm

FRIGOMILK G1

- Capacity from 100 to 300 litres
- Highly recommended for sheep and goat milk
- Storing milk for calves feeding
- Open lid
- Manual washing
- Compact refrigerating unit
- FIPO 0 micro-computer
- Carter Inox

FRIGOMILK G4

- Capacities in litres: 500, 1000, 1500, 2000
- Recommended for medium-sized farms and milking-parlours
- Open lid
- Manual washing
- Compact refrigerating unit
- FIPO 0 micro-computer
- carter inox

FRIGOMILK G9

- Capacity in litres: from 2,000 to 30,000
- Recommended for medium/large sized milking-parlours
- Closed type with manhole
- Automatic washing system
- Advanced computer control XFIC
- Cooling unit compact or remote
- Electronic level control and internet remote control available on request

Refrigeradores leche Frigomilk
Leche enfriada a 4°C directamente en el establo

FRIGOMILK G1

- Capacidad de 100 hasta 300 litros
- Recomendado también para leche de oveja y cabra
- Usase también para la conservación de leche para terneros
- Tapa de apertura
- Lavado manual
- Unidad frigorífica compacta
- FIPO 0 micro ordenador
- Cáster de acero inoxidable

FRIGOMILK G4

- Capacidad 500, 1000, 1500, 2000 litros
- Recomendado para establos y ordeñaderos de tamaño mediano
- Tapa de apertura
- Lavado manual
- Unidad frigorífica compacta
- FIPO 0 micro ordenador
- Cáster de acero inoxidable

FRIGOMILK G9

- Capacidad de 2.000 hasta 30.000 litros
- Recomendado para criaderos y ordeñaderos de tamaño mediano y grande
- Modelo cerrado con escotilla
- Lavado automático
- Ordenador XFIC con funciones avanzadas de control de refrigeración y de lavado
- Disponible bajo pedido: nivel electrónico para la medición de la cantidad de leche y control a distancia a través de Internet

Ice water chillers

Ice water is widely used in the food industry.

FIC can partner with you and help you to solve the specific challenges of:

- dairy sector
- beverage industry
- industrial bakeries
- meat production and transformation plants
- transportation and cleaning of fresh vegetables and fruits

FIC's offer ranges from 10 kW to 1500 kW in the case of direct cooling of water with

Falling Film or Red Water Chillers.

It offers **Ice Bank** up to 2.500 kWh.

Contact FIC and they will help you to better serve your customers.

FIC can design for you the best option for **ww**.



Tanque de enfriamiento de agua gélida

El agua gélida tiene una aplicación muy extensa en la industria alimentaria.

FIC puede ser Su socio y ayudarle a resolver necesidades específicas en los siguientes sectores:

- queserías y lecherías
- bebidas
- panaderías industriales
- procesamiento de productos cárnicos
- manipulación y lavado de verduras y frutas frescas

La gama de productos de FIC cubre capacidades de 10 Kw. hasta 1500 Kw. para la producción directa de agua gélida con los **Falling Films** (Películas Descendentes) y los **tanques RED**.

Los modelos de tanques de acumulación de hielo alcanzan una acumulación de 2.500 Kw./h.

Póngase en contacto con FIC para atender mejor a Sus clientes.

FIC realiza para Ud. la mejor solución para la **producción de agua gélida**

Falling film – direct cooling with water film flowing down the Trapcold pillow plate evaporator

Falling Films – enfriamiento directo de agua gélida en cascada sobre evaporadores de placas (pillow plates) Trapcold.

RED water chillers for direct cooling with Trapcold pillow plate evaporator immersed

Compact design up to 125 kW
Custom design with remote cooling unit up to 1200 kW and more

Tanques RED para el enfriamiento directo de agua con baterías de placas Trapcold de inmersión.

Versiónes compactas hasta 125 Kw.
Versiónes especiales con unidad frigorífica remota para potencias de hasta 1.200 Kw. y superior



Everest Ice banks

Building ice on pipes. Thermal storage. Energy saving.
From 45 to 2500 kWh

Tanques de agua gélida Everest

Acumulación de hielo sobre bobinas de tubos. Ahorro de energía.
De 45 hasta 2500 Kw./h.