



**BIOXTECH®**

**LA STAGIONATURA  
SECONDO NATURA**

**STANDARD  
TECH** IMPIANTI®

**AGEING  
ACCORDING NATURE**





**PECORINO A LATTE CRUDO**

**BIOXTECH®**

**RAW MILK SHEEP CHEESE**





**FORMAGGI CAPRINI**

**BIOXTECH®**

**GOAT CHEESE**





PROVOLONE DEL MONACO

BIOXTECH®

“DEL MONACO” PROVOLONE CHEESE





**MONTASIO BIO**



**BIO MONTASIO CHEESE**





Bra Duro  
d'alpeggio DOP

Bra Duro  
d'alpeggio DOP

**BRA D'ALPEGGIO**

**BIOXTECH®**

**PASTURE BRA CHEESE**





**TOMA ROSSA**

**BIOXTECH®**

**RED TOMA CHEESE**





**RASCHERA DOP**



**DOP RASCHERA CHEESE**





**FIOCCO DELLA TUSCIA**

**BIOXTECH®**

**FIOCCO DELLA TUSCIA CHEESE**



# www.standard-tech.it



**REFRIGERAZIONE**

**ECOSOSTENIBILE**

**DI ALTA QUALITÀ**

Quando parliamo di stagionatura bisogna tenere presente che il formaggio è un prodotto a fermentazione naturale.

Durante la maturazione la pasta perde una parte del proprio contenuto di acqua, si compatta con la naturale evoluzione di grassi e proteine, mentre avviene la fermentazione degli zuccheri residui. Tutto questo processo dà al formaggio il proprio sapore caratteristico, ma il fattore che determina la qualità è l'ambiente di stagionatura.

STANDARD TECH con la sua lunga esperienza, progetta e realizza sistemi di stagionatura su misura in funzione al tipo di formaggio, alla quantità immagazzinata, al sistema di stoccaggio, alla rotazione giornaliera e al tempo di maturazione.

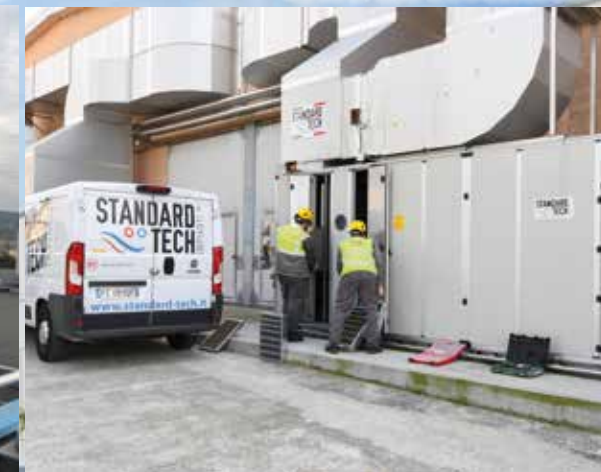
Corretta movimentazione dell'aria, assenza di correnti anomale, umidificazione sterile micro-atomizzata, ricambio d'aria con ossigenazione proporzionata alla quantità di formaggio, modularità in funzione del riempimento locale e alta sanificabilità di tutte le parti che compongono l'impianto sono solo alcune delle caratteristiche progettuali dei nostri sistemi di stagionatura BIOXTECH® e TECHNOFLUX SYSTEM®.

E' l'evoluto sistema PLC – CONTROL TECH® - a garantire la raffinata gestione di tutti i parametri per il miglior risultato con il minor consumo energetico.

**Via 11 Settembre, 26 - Fraz. Ronchi - 35010 Villafranca Padovana (PD) - ITALY - Tel. +39 049 9070585 - [info@standard-tech.it](mailto:info@standard-tech.it)**

INFORMATIVA DEL TRATTAMENTO DEI DATI IN BASE AL REGOLAMENTO UE 679/2016 - Vi informiamo che i dati di natura anagrafica generale e commerciale che abbiamo rilevato attraverso elenchi e annuari pubblici sono entrati a far parte della nostra banca dati che trattiamo, anche con strumenti informatici, al fine di promuovere la nostra azienda e i nostri prodotti. Il responsabile del trattamento dei Vostri dati personali è la scrivente società: i Vostri dati personali non saranno soggetti a diffusione. Ai sensi del regolamento UE 679/2016, avete diritto ad ottenere la conferma dell'esistenza dei Vostri dati all'interno della nostra banca dati, di prenderne visione e di chiederne la cancellazione o comunque opporsi al loro trattamento. Il regolamento completo è disponibile su [www.standard-tech.it](http://www.standard-tech.it)



**PROGETTAZIONE****DESIGN****PRODUZIONE****PRODUCTION****INSTALLAZIONE****INSTALLATION****ASSISTENZA 24/7****24/7 ASSISTANCE****HIGH-TECH****ECO-SUSTAINABLE****REFRIGERATION**

*When we talk about ripening, we have to keep in mind that cheese is a naturally fermented product.*

*During ageing, cheese loses a significant amount of water, the paste becomes compact thanks to the natural transformation of fats and proteins, while the fermentation of residual sugars happens. This whole process gives to the cheese its characteristic flavor, but the factor that determines the quality is the ageing environment.*

*STANDARD TECH with its long experience, designs and manufactures tailor-made ripening systems based on the type of cheese, quantity stored, storage system, daily rotation and ageing time.*

*Correct air movement, no abnormal currents, sterile micro-atomized humidification, air exchange with oxygenation proportional to the quantity of cheese, modularity according to the local filling and high sanitization of all parts that make up the system are just some of the design features of our seasoning systems BLOXTECH® and TECHNOFLUX SYSTEM®.*

*It is the advanced PLC -CONTROL TECH®- system that guarantees the refined management of all the parameters for the best result with the lowest energy consumption.*





**FORMAGGI PASTA FILATA**

**TECHNOFLUX SYSTEM®**

**PASTA FILATA CHEESE**





**FORMAGGI PASTA FILATA**

**TECHNOFLUX SYSTEM®**

**PASTA FILATA CHEESE**





**FORMAGGI SEMI DURI**

**TECHNOFLUX SYSTEM®**

**SEMI-HARD CHEESE**





**FORMAGGI SEMI DURI**

**TECHNOFLUX SYSTEM®**

**SEMI-HARD CHEESE**





**FORMAGGI DURI**

**TECHNOFLUX SYSTEM®**

**HARD CHEESE**





**FORMAGGI DURI**

**TECHNOFLUX SYSTEM®**

**HARD CHEESE**



**FORMAGGI PECORINI**

**TECHNOFLUX SYSTEM®**

**SHEEP CHEESE**





**FORMAGGI PECORINI**

**TECHNOFLUX SYSTEM®**

**SHEEP CHEESE**





*TECHNOFLUX SYSTEM®*

**TECNOLOGIE PER GRANDI  
STAGIONATURE**



**TECHNOLOGIES FOR BIG  
RIPENING ROOMS**