



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.

تأسست شركة إف أي سي المساهمة "FIC S.p.A" في عام 1951 وخلال ما يزيد عن 65 عامًا اكتسبت الشركة خبرة واسعة في ميدان التبادل الحراري خولتها من أن تكون واحدة من الشركات الرائدة في القطاع على الصعيد الدولي.

ويقع مقر المصنع في أحضان جبال الألب الإيطالية، في مدينة ميزي "Mese"، بشمال ميلانو "Milano"، حيث تتواجد المكاتب والمقرات الإنتاجية على مساحة تبلغ 40.000 م² منها 20.000 مغطاة.

ويفضل التخصص في العديد من القطاعات، تتواجد شركة إف أي سي بنشاط فيما يزيد عن 60 بلدًا حيث تتعاون مع المستوردين، والموزعين، والوكلاء، وشركات الأعمال الهندسية والتصميم؛ حيث يُنظر إلى التقنية والتخصص المتقدمين، والعمالة المؤهلة تأهيلًا عاليًا، والشهادات التي نالتها الشركة من كيانات متخصصة باعتبارها الأساس الذي يوفر منتجات آمنة وموثوقة.

وتُطبق حلول التبادل الحراري التي تقدمها شركة إف أي سي في العديد من القطاعات؛ بيد أن القطاع الأساسي الذي تستخدم فيه هذه الحلول هو القطاع الغذائي وعلى وجه الخصوص قطاع الألبان والأجبان مضافًا إليه قطاعات إنتاج الأيس كريم، والخبز، والبيرة، والنبذ.

كما تمتلك شركة إف أي سي خبرات راسخة في قطاعات أخرى ألا وهي: القطاعين الكيميائي والدوائي، وقطاع التجفيف، واسترداد الحرارة في كبريات الصناعات الميكانيكية وصناعات الأوراق، واستخلاص السوائل، والطلاء، والقطاع الطبي، وقطاع النقل المبرد.



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 3 micro-computer



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



مبردات الحليب "Frigomilk"

حليب مبرد لـ 4 درجات مئوية مباشرة في الحظيرة

FRIGOMILK G1

تتراوح سعاتها ما بين 100 و300 لتر
يوصى باستخدامها أيضًا مع حليب الغنم والماعز
كما تستخدم كذلك لحفظ الحليب للعجول
غطاء قابل للفتح
غسيل يدوي
وحدة تبريد بحجم محدود
الحاسب الدقيق FIPO 0
صندوق مصنوع من الصلب المقاوم للصدأ

FRIGOMILK G4

السعات: 500-1000-1500-2000 لتر.
يوصى به للحظائر وماكينات الحلب ذات الأبعاد المتوسطة
غطاء قابل للفتح
غسيل يدوي
وحدة تبريد بحجم محدود
الحاسب الدقيق FIPO 3
صندوق مصنوع من الصلب المقاوم للصدأ

FRIGOMILK G9

سعات تتراوح ما بين 2000 و30,000 لتر
يوصى به للتربية وماكينات الحلب ذات الأبعاد المتوسطة والكبيرة
موديلات مغلقة مزودة بفتحة
غسيل أوتوماتيكي.
حاسب "XFIC" مزود بوظائف متقدمة للتحكم في التبريد والغسيل.
يتوافر بناءً على طلب العميل: ميزان إلكتروني لقياس كمية الحليب والتحكم عن بعد عبر الإنترنت

FIC Spa

Via Trivulzia, 54 - 23020 Mese (Sondrio) Italy
Tel. +39 0343 410 51 - Fax +39 0343 413 39
fic@fic.com - www.fic.com



MADE IN ITALY SINCE 1951



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

الطبقة المتساقطة Falling Film: التبريد المباشر للمياه المثلجة المتساقطة كالشلال على مبخرات الغشاء المتساقط (ذات اللوحة الوسادية) من خلال غلاف الصرف "Trapcold"

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 ice water production.



Everest Ice banks

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

أحواض المياه المثلجة "Everest"
تجميع الثلج على لولب تبريد. ترشيد الطاقة.
من 45 إلى 2500 كيلو وات ساعة.



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

أحواض "RED" للتبريد المباشر للمياه المزودة ببطاريات لوحات الغشاء المتساقط الغاطسة
منتجات بحجم محدود بقدرات تصل إلى 125 كيلو وات
منتجات خاصة مزودة بوحدة تبريد عن بعد للقدرات التي تصل إلى 1200 كيلو وات فما فوقها



FIC Spa

Via Trivulzia, 54 - 23020 Mese (Sondrio) Italy
Tel. +39 0343 410 51 - Fax +39 0343 413 39
fic@fic.com - www.fic.com