



LETTERA DI PRESENTAZIONE – IMAP SRL

Buongiorno, Vi ringraziamo per averci accolto come Socio del Kyoto Club.
Nel presentarci agli altri Soci Vi spieghiamo brevemente la nostra storia e la nostra filosofia aziendale.

IMAP nasce nel 1978 come azienda di estrusione materie plastiche per l'edilizia e per la refrigerazione industriale.

Dal 1998 amplia la sua sede ed inserisce nuove produzioni indirizzate alla coibentazione di pannelli e mobili refrigerati e implementa un nuovo reparto interno di lavorazione lamierati dotato di macchine automatizzate per la lavorazione dell'acciaio inox.

IMAP oggi copre una superficie di 15.000 mq, ha 100 dipendenti, 3 stabilimenti in Italia e 1 in Sud America, è presente in 30 Paesi e un fatturato annuo di 12 milioni di Euro.

IMAP è leader nel settore del terzismo della refrigerazione industriale e commerciale ed è partner di grandi realtà industriali in quanto la sua stessa struttura le consente di collaborare con il cliente a partire dallo sviluppo del progetto, passando per la fase di prototipazione, fino ad arrivare alla produzione in serie di componenti finiti o parti di essi.

Nello specifico la nostra gamma dei servizi riguarda:

- estrusione di profilati termoplastici in pvc, abs, pc e pmma;
- lavorazione di lamiere inox, plastificate, zincate e in alluminio;
- produzione di pannelli e scocche coibentate, queste ultime anche funzionanti dotate di impianto frigorifero.

Da sempre IMAP presta particolare attenzione all'ambiente, sia nella scelta dei macchinari che nell'organizzazione dei processi produttivi e soprattutto nella gestione delle materie prime. In tal senso, ancor prima dell'entrata in vigore della normativa Rohs, i granulati plastici da noi usati non avevano leganti al piombo ed il poliuretano da noi usato, espanso ad acqua, è assolutamente CFC Free.

Di particolare rilievo il nostro progetto iMACC premiato alla Fiera Host 2015 di Milano con il riconoscimento "Smart Label". Si tratta di un frigorifero che abbina alla tecnologia del ciclo del freddo quella dell'atmosfera controllata, anche saturando la cella dove il cibo è contenuto con gas tecnico. Sistema da noi brevettato, iMACC permette di allungare la shelf life dei prodotti freschi alla stregua dei prodotti confezionati con la tecnica MAP, ma con il grosso vantaggio di non utilizzare imballi in plastica che poi devono essere smaltiti. E' quindi un sistema fruibile "in loco" e su prodotti a "chilometro zero", siano essi gestiti in un supermercato o in un agriturismo.

L'attenzione fin qui prestata all'ambiente e a quanto ad esso può far riferimento sarà da oggi ancor più tenuta in considerazione da IMAP.

L'Amministratore Delegato
Flavio Mares