

Latteria Hi-Tech? Con Frigoveneta si può!

IN PROVINCIA DI BRESCIA, UN IMPIANTO FRIGOVENETA CONTROLLA LA TEMPERATURA DEL LATTE, DELLA VASCA GELIDA E IL CONDIZIONAMENTO DEGLI UFFICI, FORNISCE ACQUA CALDA E RISCALDA IL PAVIMENTO DELLA STALLA... TUTTO GRAZIE AD UNA CENTRALE ALL'AVANGUARDIA E AD UNA PROGETTAZIONE INNOVATIVA E FLESSIBILE.

Dai formaggi al latte, il passo è tanto breve, quanto complesso. Dopo una serie di ottimi impianti per rinomati caseifici della nostra penisola, Frigoveneta ha trasferito il proprio know-how alla delicata fase di produzione e raccolta del latte. Il Cliente in questione, infatti, è un'Azienda agricola che fornisce circa 130 qli di latte al giorno, raccolti

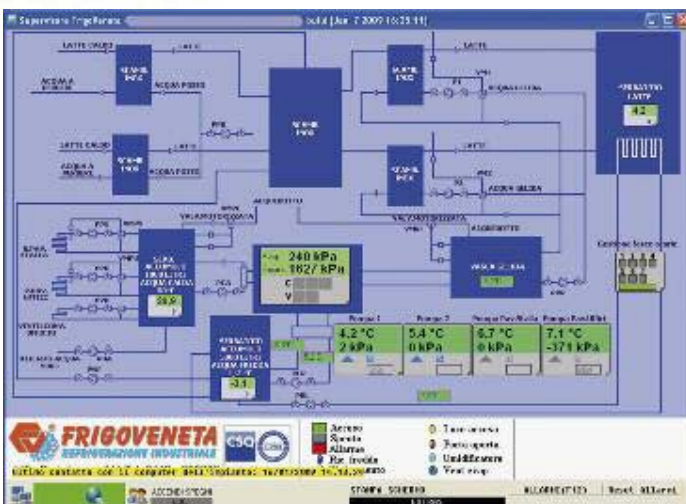
attraverso due linee di mungitura. Questo latte, che deve essere portato dai 37°C iniziali ad una temperatura variabile fra i 4°C e i 10°C; viene poi raccolto in un serbatoio coibentato e trasportato alla Centrale del Latte per le ulteriori lavorazioni. L'impianto si trova in provincia di Brescia e presenta aspetti davvero innovativi, sia in ambito progettuale, sia in

ambito tecnico e tecnologico. Tutto è nato dalla duplice esigenza del Cliente di sostituire la vecchia centrale frigorifera e di poter gestire attraverso i moderni sistemi informatici l'intero sistema di raccolta. Da un'analisi più approfondita, inoltre, è emerso che il Cliente necessitava anche di un sistema integrato di condizionamento per gli uffici e di riscaldamento a pavimento per la stalla, oltre ad elevate quantità di acqua calda.

Abbiamo risposto installando una centrale di adeguata potenza, in grado di far funzionare contemporaneamente due sistemi di raffreddamento: il primo con acqua gelida, il secondo ad acqua glicolata. Abbiamo poi inserito un sistema di recupero del calore, che, oltre a scaldare l'acqua, consente un sensibile risparmio energetico. Per permettere al nostro Cliente la massima libertà gestionale, infine, abbiamo installato un ulteriore scambiatore inox, che può essere sostituito, se necessario lo step di raffreddamento con l'acqua di pozzo.



La tecnologia per superare le difficoltà
I nostri nuovi spazi
Espansione diretta ed acqua glicolata
Il test del perfetto frigorista
Dalla Carta alla Rete
Latteria Hi-Tech? Con Frigoveneta si può!
Gli automobilisti italiani
L'azienda come organismo vivente
Il nuovo testo unico sulla sicurezza
Frigoveneta Cup - prima edizione
La pagina dei giochi



Grazie a questa combinazione di tecnologie, è stato possibile gestire in modo integrato: il raffreddamento del latte: la temperatura del latte può variare fra i 4°C e i 10°C, a seconda delle richieste della Centrale del Latte. Il Cliente può liberamente impostarla tramite pc locale; l'accumulo di freddo nella vasca gelida, sotto forma di ghiaccio; l'accumulo avviene nelle pause della mungitura; l'accumulo di acqua glicolata per il raffreddamento del latte; la temperatura del latte all'interno del serbatoio coibentato di raccolta; il riscaldamento degli uffici tramite ventilconvettori; il riscaldamento a pavimento della stalla; la produzione di acqua calda (sia sanitaria, sia a perdere). L'acqua persa viene reintegrata grazie al collegamento con l'acquedotto. Grazie al nostro impianto, il Cliente ha il pieno controllo delle due linee di mungitura e, in ogni momento può verificare che la temperatura e le condizioni del latte siano quelle corrette: tutto a vantaggio della

qualità del prodotto. Un sistema così complesso necessita anche di un adeguato servizio post-vendita, per questo i tecnici specializzati del nostro Centro di Telecontrollo vigilano ogni giorno sul corretto funzionamento e conservano il backup di tutti i dati previsti dalla normativa Haccp: una sicurezza in più per il nostro Cliente e per i Consumatori finali. Siamo particolarmente orgogliosi di questo impianto

pilota, la cui realizzazione è stata una sfida accolta con entusiasmo da tutta la squadra. Dai formaggi al latte, il passo può sembrare breve, ma la progettazione di un impianto così tecnologico e polivalente ha richiesto tutta la nostra professionalità, esperienza e passione. A distanza di alcuni mesi possiamo dire che...Latteria hi-tech? Con Frigoveneta si può!

Giuseppe Menini

