

Recupero calore ed energia termica a costo zero per il settore alimentare

Nel panorama industriale italiano, dal punto di vista energetico, il settore agroalimentare presenta **consumi equivalenti a circa l'11%** del totale (Rapporto annuale sull'Efficienza Energetica Enea, 2018).

L'**industria lattiero casearia, quella dei prodotti da forno ed il conserviero** si distinguono in particolare per l'elevato utilizzo di energia.

Energia termica:

- cottura delle preparazioni e delle materie prime
- stabilizzazione e conservazione degli alimenti
- produzione di acqua calda, surriscaldata o vapore per i lavaggi, le sterilizzazioni e il riscaldamento

Energia elettrica:

- produzione del freddo di processo e microclimatico (macchine frigorifere)
- compressori
- movimentazione dei macchinari elettrici lungo tutto il ciclo di produzione

Renovis opera un audit energetico mirato sui cicli di produzione delle aziende alimentari ad elevato consumo e fornisce le migliori soluzioni tecniche al fine di ottenere importanti vantaggi in termini di impatto energetico, economico ed ambientale.

L'energia termica rappresenta una risorsa indispensabile nella produzione alimentare ed al contempo la voce più impattante in termini di spesa. Tale energia infatti, una volta impiegata nel processo produttivo genera cascami termici che vengono scaricati in atmosfera.

La dispersione del calore rappresenta uno spreco per l'azienda oltre che un danno ambientale.

In questo contesto opera Renovis che, a partire dall'analisi del processo e delle esigenze specifiche del cliente, progetta e sviluppa impianti di recupero del calore disperso da forni, impianti di cottura e più in generale da tutti i sistemi di produzione di energia termica dell'azienda. Il recupero viene realizzato ad esempio prelevando fumi ad alta temperatura e sfruttandone l'entalpia residua per produrre

- vapore,
- acqua calda o surriscaldata
- aria calda
- acqua refrigerata o gelida attraverso sistemi ad assorbimento.

Renovis in qualità di **ESCO certificata UNI CEI 11352** oltre a realizzare impianti “chiavi in mano” offre un ulteriore vantaggio: grazie alla formula EPC (Energy Performance Contract) **il cliente non deve sostenere alcun investimento**. La realizzazione della soluzione è infatti a completo carico di Renovis, la quale verrà remunerata attraverso la condivisione con il cliente del beneficio economico generato dagli interventi di risparmio energetico realizzati, per la durata del periodo contrattuale. Si tratta di una soluzione che svincola il cliente da qualsiasi oneroso investimento in partenza e da qualsiasi tipologia di rischio, assicurandosi però, al contempo, vantaggi immediati.

Durante il **convegno del 24 ottobre**, organizzato in occasione di **CibusTec**, Renovis illustrerà alcuni casi di successo realizzati nell’industria alimentare in termini di risparmio economico, energetico e impatto ambientale:

- [Barilla](#) - produzione di vapore ed acqua diatermica dai fumi di scarto della cottura dei cracker presso lo stabilimento di Novara
- [Mondelèz Saiwa](#) - produzione di acqua surriscaldata e acqua diatermica a partire dai fumi in uscita dai forni di cottura dei biscotti presso lo stabilimento di Capriata D’Orba (AL).
- [Emiliana Conserve](#) - recupero dell’energia termica sprigionata dai fumi combusti della Centrale Termica per la produzione ottimizzata di vapore di processo presso lo stabilimento di Busseto (PR).
- [Vidrala Italia](#) - Riscaldamento e produzione del freddo di processo in Vetreria a partire dall’aria calda espulsa dai forni di ricottura delle bottiglie presso lo stabilimento di Corsico (MI).

SAVE THE DATE

Giovedì 24 Ottobre 2019, ore 15.00, Sala Innovation Pad.4 – Cibustec-Parma

“Energia termica e frigorifera a costo zero in stabilimenti alimentari”



Figura 1 STABILIMENTO EMILIANA CONSERVE