

Soluzioni VISSMANN per investire nell'efficienza energetica delle aziende

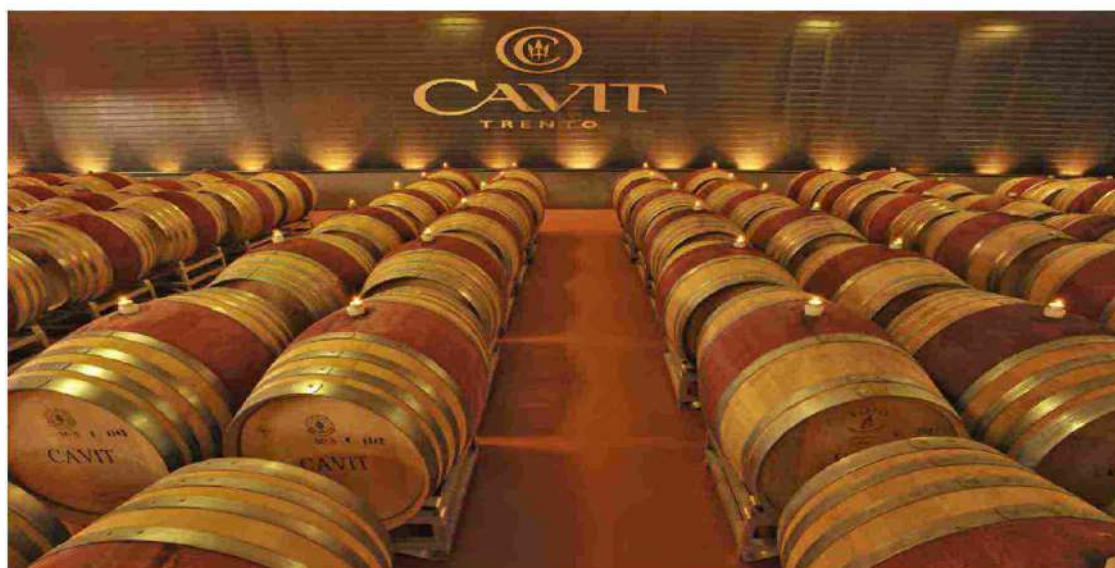
Investire nell'efficienza energetica della propria azienda significa renderla più competitiva sul mercato: adottando tecnologie innovative per la produzione e l'utilizzo dell'energia si intraprende infatti un percorso che porta alla riduzione dei costi, al miglioramento dei processi e della compatibilità ambientale. In poche parole, fare efficienza conviene. Nell'ambito specifico delle aziende del settore alimentare, a incidere sul fabbisogno energetico complessivo sono soprattutto i trattamenti termici per il lavaggio, la cottura e la sterilizzazione degli alimenti (oltre al riscaldamento degli ambienti) e i consumi di elettricità relativi: alla produzione di freddo per la conservazione, all'aria compressa e ai processi di confezionamento dei prodotti. Viessmann offre la gamma Vitomax HS, generatori di vapore a media

VISSMANN

pressione (da 6 bar a 25 bar) con produzioni di vapore comprese da 0.5 a 31.5 ton/h. La conformazione a tre giri di fumo assicura un miglior rendimento stagionale e minori emissioni dal camino, l'eccellente isolamento integrale della macchina (comprese la cassa fumi, le porte e gli allacciamenti idraulici) limita notevolmente le dispersioni di calore. Alla serie Vitomax appartengono anche caldaie tipo LVV per acqua calda di ultima generazione, utilizzabili per i processi industriali e per il riscaldamento degli ambienti, con rendimento stagionale fino al 95.5%.

Per incrementare ulteriormente l'efficienza tanto dei generatori di vapore, tanto delle caldaie per acqua calda si raccomanda l'installazione di dispositivi per il recupero del calore, in grado di elevare il rendimento globale dell'impianto fino a un ulteriore 5%.

I sistemi normalmente utilizzati sono il recuperatore (uno scambiatore aria/fumi che consente di elevare la temperatura dell'aria comburente del bruciatore) e l'economizzatore (dispositivo generalmente integrato alle caldaie che sfrutta il calore dei fumi per





preriscaldare l'acqua). È possibile un secondo livello di recupero del calore grazie a un condensatore montato a valle dell'economizzatore, che riesce a recuperare calore per condensazione da fumi di scarico a bassa temperatura. In questo caso l'efficienza dell'impianto migliora del 7% circa. Le aziende alimentari che, oltre al fabbisogno di calore, hanno costante necessità di energia elettrica (per esempio per i macchinari utilizzati nei processi di confezionamento o imbotigliamento), possono valutare l'adozione di un impianto di cogenerazio-

ne, che aumenta il rendimento del 30% rispetto alla generazione separata dei due vettori, riducendo l'impatto ambientale e favorendo l'indipendenza energetica. La gamma Vitobloc di Viessmann comprende cogeneratori con potenza da 6 kWel/1,5 kWth fino a 530 kWel/660 kWth.

A completamento dell'impianto, Viessmann offre impianti fotovoltaici completi e pannelli solari termici di qualità superiore in grado di assicurare ulteriori, consistenti risparmi energetici. Viessmann propone inoltre una

gamma completa di accessori per realizzare impianti completi chiavi in mano da un unico fornitore, oltre a un servizio di consulenza interna che accompagna l'impianto dalla fase di progettazione all'installazione e messa in funzione, oltre alla successiva manutenzione e assistenza.

Nel nostro blog trovate utili approfondimenti per l'efficienza energetica nelle aziende, con la possibilità di scaricare gratuitamente una serie di guide tematiche 

industriale.viessmann.it

