

SALTA ANCORA LA VISITA DI CONTE MA L'IMPIANTO FUNZIONA A PIENO REGIME

Le caratteristiche di Orogel 3 il freezer più grande d'Italia

«La struttura è già entrata in funzione e le performance della nuova cella risultano ottimali e superiori ai dati di progetto».

CESENA

Dopo la crisi con la Libia, il Coronavirus: per la seconda volta in quaranta giorni salta la visita del presidente del consiglio per inaugurare ufficialmente il nuovo stabilimento Orogel 3.

L'azienda comunque va avanti: «La struttura è già entrata in funzione e svolge pienamente l'attività per la conservazione e la spedizione delle merci. Le performance della nuova cella risultano ottimali e superiori ai dati di progetto».

Ma come funziona il freezer più grande d'Italia? Nei mesi scorsi le due caratteristiche sono state svelate da Focus. Da fuori è un classico capannone industriale molto grande: 120 metri per 65, e 30 di altezza. L'enorme stabilimento, interamente automatizzato, è di fatto entrato in funzione nello scorso autunno. La temperatura al suo interno è di -25 gradi e può contenere oltre 400.000 quintali di verdure surgelate. Il prodotto stoccato arriva dai vicini impianti di surgelazione e può

essere pronto per i punti vendita oppure "semilavorato".

Per portare lo stabilimento alla temperatura necessaria ci è voluto circa un mese per evitare che un abbassamento troppo rapido della temperatura potesse danneggiare la struttura.

Tutto viene trasportato in modo automatico, riducendo al minimo l'intervento dell'uomo. Un software consente così di stoccare le verdure al meglio spostandole da binari sia in orizzontale che in verticale e il personale non è costretto a entrare e uscire in continuazione dal maxi freezer per movimentare le verdure surgelate.

Il magazzino è di ben 14.000 metri quadri. Per ottenere il massimo isolamento termico siccome la schiuma poliuretanicca è altamente infiammabile, l'azienda ha deciso di adottare un prodotto innovativo, che ha contribuito a sviluppare insieme con il produttore e che ha certificato. Questo prodotto impedisce alla fiamma di propagarsi e di produrre esalazioni. Come fluido refrigerante



Il nuovo impianto Orogel

viene utilizzata l'ammoniaca, sottoposta a due compressioni successive, sia per i locali di servizio che per le celle di conservazione che hanno temperature molto differenti.

Attiguo al grande magazzino refrigerato si trova la "anti-cella"

di spedizione, che si apre sull'esterno con 7 portoni automatici dove si accosta l'apertura posteriore dei camion frigoriferi, pronti a ricevere il carico con la massima automazione e la temperatura controllata, in appena 25 minuti.