

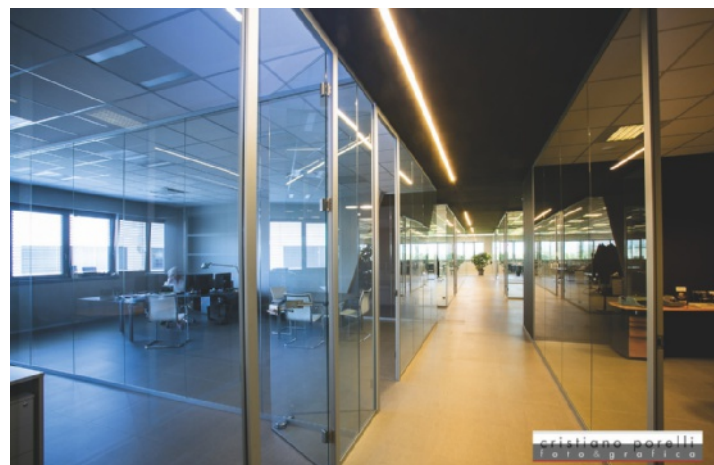
■ Gaudino cresce e porta il freddo a CO₂ in Cérélia

L'anno appena concluso è stato fortemente dinamico per Gaudino Refrigerazione che, in occasione del 75° anno di attività, ha intrapreso un restyling aziendale sia a livello organizzativo che strutturale, che ha interessato il potenziamento dell'aerea progettazione e il raddoppio degli uffici.

Inoltre, nell'organico aziendale è entrata a far parte Giulia Gaudino, rappresentante della quarta generazione della famiglia, a supporto di Alessandro Morra, senior manager dell'area acquisti, e fautrice dello sviluppo del marketing aziendale.

A livello tecnico si segnala l'importante installazione dell'impianto di refrigerazione in Cérélia-Rivoli (Torino). La soluzione proposta è rivolta alle necessità dell'azienda alimentare specializzata a

livello internazionale nel campo degli impasti da frigo. Cérélia-Rivoli ha voluto realizzare un polo produttivo nel nordovest il cui obiettivo è aumentare la produzione la distribuzione del prodotto, creando due linee produttive e prevedendo già di espandersi a cinque. Gaudino Refrigerazione entra in gioco con l'installazione di un impianto a CO₂ subcritico pompato con ciclo in cascata con fluido intermedio, da 137 kW alle condizioni di lavoro -40°C / -3°C. «La committenza è stata incline a scegliere la CO₂ per la sostenibilità ambientale; una scelta sempre più diffusa in Francia, sede di Cérélia, dove gli impianti a CO₂ hanno ampia diffusione», spiega Mario Gaudino, presidente e amministratore delegato dell'azienda di Alba (Cuneo). L'impianto opera a fine processo produttivo: la pasta viene prodotta, imballata



I nuovi uffici Gaudino Refrigerazione

e fatta transitare a -40°C negli abbattitori, che garantiscono l'uscita del prodotto a +4°C. Senza interrompere la catena del freddo, i prodotti sono inscatolati e inviati nelle celle di spedizione.

L'analisi costi/benefici ha fatto emergere un miglioramento decisamente superiore sul rendimento rispetto a un impianto a R32, viste anche

le condizioni d'esercizio: «contare su una soluzione a CO₂ che a -40 °C di evaporazione esprime un coefficiente prestazionale COP >3 è un valore impensabile nel corrispettivo a freon», specifica Gaudino. La prossima implementazione, prevista con ogni probabilità nel 2020, è il raddoppio dell'impianto freddo.

IO FACCIO DI PIÙ Tippmann premiata per progetto hi-tech e "altruista"

L'australiana Tippmann Innovation si è aggiudicata il premio "Built By the Best Award" 2019 della CEBA – Controlled Environment Building Association, per il committente che ha costruito l'impianto a temperatura controllata più innovativo e complesso dell'anno. Il vincitore è stato annunciato alla 39esima conferenza annuale CEBA a Miami. Oggetto del premio è il magazzino di uno stabilimento di lavorazione della carne di Detroit, realizzato per la Wolverine Packing, uno dei principali fornitori di carne bovina USA. Lo stabilimento comprende oltre 20mila posti pallet di spazio di stoccaggio adiacente a un centro di lavorazione di circa 11.600 metri quadrati. È stato costruito secondo i più elevati standard del settore e comprende tecnologie all'avanguardia come il sistema di congelamento rapido a scaffale, nastri trasportatori, distanziatori, termoretraibili automatici, illuminazione con sensori di movimento e molto altro

ancora. Ma c'è di più: come segnala la stessa Tippmann, l'aspetto più importante non è la tecnologia all'interno dell'edificio, ma l'impatto positivo che il nuovo magazzino ha sulla comunità del mercato orientale di Detroit. "Oltre a fornire posti di lavoro per i cittadini, hanno anche reso

loro possibile godere dell'adiacente Forest Park non solo ricostruendolo in un moderno parco di tre acri completo di percorso pedonale, campi da basket, campo da baseball, parco giochi e area di allenamento, ma anche donandolo al quartiere".

