



**"Abbiamo drasticamente ridotto le emissioni di CO<sub>2</sub>"**



**Jorge Callejas**  
Production director in FRIAL

## Sostituzione del bruciatore del generatore di vapore

Azienda alimentare privata attiva nella produzione di prodotti a base di carne, in particolare prosciutto e salsicce.

Hanno effettuato diversi interventi finalizzati all'aumento dell'efficienza nella generazione di vapore.

Il tipo di misure adottate sono tecnologiche (nuove attrezzature e nuove tecnologie), gestionali (controlli, manutenzione, impostazioni, ecc), organizzative e logistiche. Questi interventi hanno determinato un risparmio energetico annuo di 810.000 MJ, pari a 60.000 € / anno.

**Investimento**  
€ 82.000

**Risparmi**  
€ 60.000 p/y  
810.000 MJ/y

**Altri benefici**  
Qualità del prodotto  
Benefici ambientali,  
luogo di lavoro, salute e  
sicurezza  
Produttività

### Perché lo abbiamo fatto?

Inizialmente, l'obiettivo principale era migliorare l'efficienza energetica attraverso la sostituzione del bruciatore del generatore di vapore, la sostituzione del combustibile con gas naturale e modifiche al funzionamento del generatore.

Queste misure sono state realizzate non solo per incrementare la produzione ma anche per ridurre le emissioni inquinanti e quindi migliorare la sostenibilità ambientale.

E' stato ottenuto un risparmio energetico del 14% che ha permesso all'azienda di migliorare le performance produttive oltre a ottenere risparmi economici. Questi interventi costituiscono una evidente prova che interventi di efficienza energetica spesso comportano anche benefici di carattere non energetico.

Comunque, in azienda sono ancora possibili interventi di miglioramento nel sistema vapore e nel processo in generale e i benefici ottenuti incoraggiano la realizzazione in futuro di altri interventi.