

Entroterra e La Pasta di Camerino:

L'Eccellenza del RAFFRESCAMENTO A
DOPPIO STADIO DI REFRIGERAZIONE
per l'Industria Alimentare

CASE STUDY

www.cleverclima.com





Nel cuore delle Marche, Entroterra Società Cooperativa, con il suo celebre marchio **La Pasta di Camerino**, rappresenta un'eccellenza italiana che coniuga **tradizione artigianale e innovazione industriale**. Con una quota di mercato che la posiziona tra i primi tre brand nazionali di pasta all'uovo, l'azienda ha fatto della qualità del prodotto e del benessere negli ambienti di lavoro i pilastri della propria filosofia.

Questa costante ricerca della perfezione ha spinto Entroterra a collaborare con Cleverclima per affrontare una delle sfide più complesse del settore alimentare: garantire un microclima ideale nei reparti produttivi.

Grazie all'adozione della tecnologia IntrCool di Oxycom, l'azienda ha rivoluzionato il proprio ambiente di lavoro, dimostrando come il **RAFFRESCAMENTO A DOPPIO STADIO DI REFRIGERAZIONE** possa essere la chiave per unire produttività, sostenibilità e comfort.

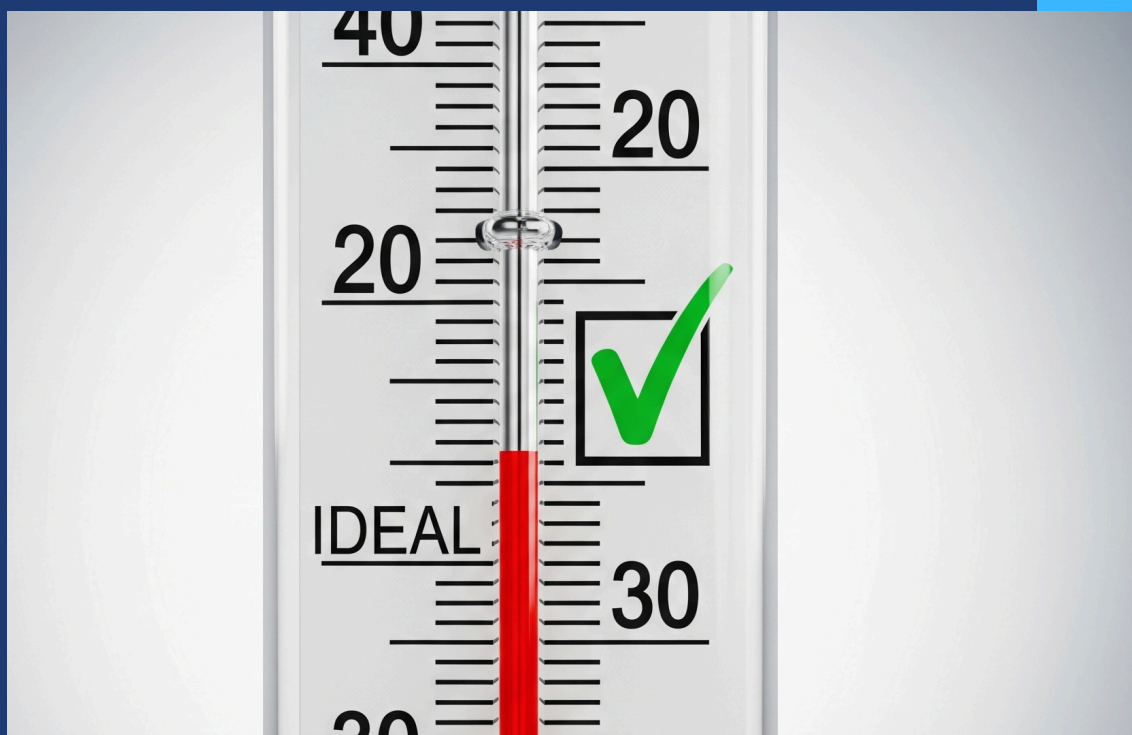


La Sfida: Calore Eccessivo e Requisiti di Produzione Stringenti

Prima dell'intervento di Cleverclima, lo stabilimento di Entroterra affrontava un **problema critico: gli elevati carichi termici e l'umidità generati dai processi di lavorazione, specialmente durante i mesi estivi**. Questa situazione creava un ambiente di lavoro faticoso e stressante per gli operatori, con un impatto diretto sulla concentrazione e sulla produttività.

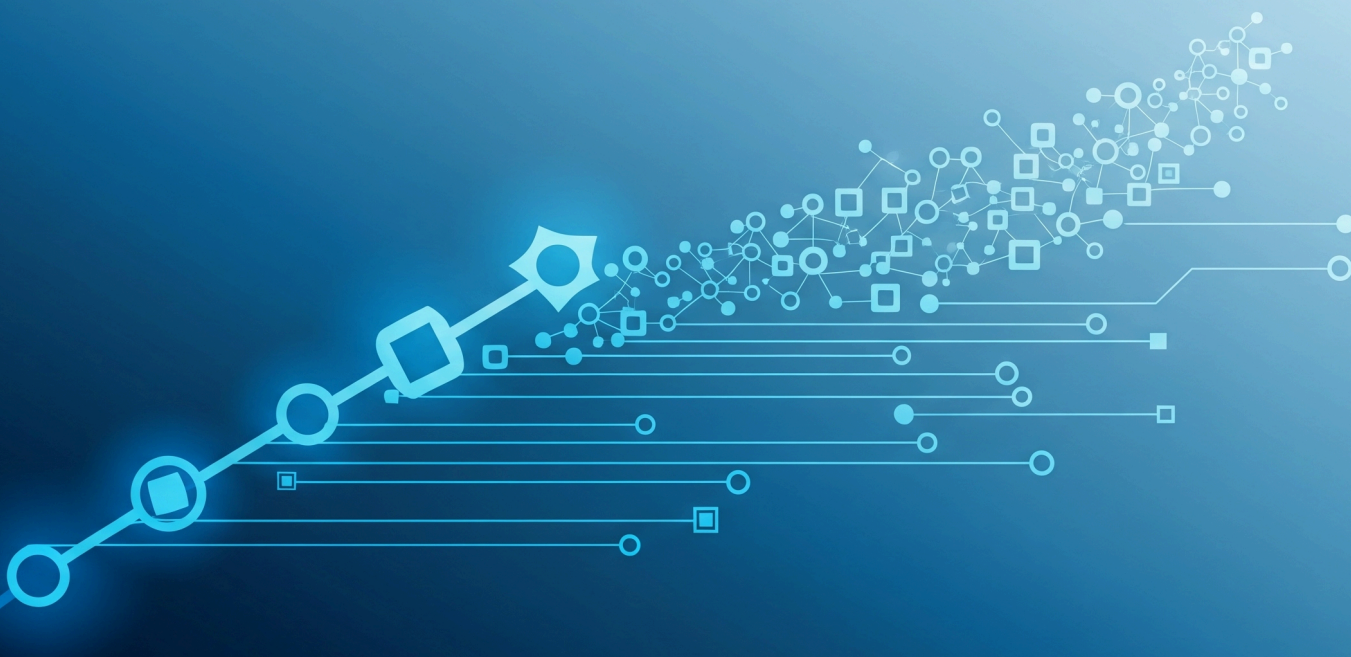
Un IMPIANTO DI CLIMATIZZAZIONE per un Comfort Climatico senza compromessi

La sfida non era semplicemente abbassare la temperatura. La delicatezza del processo di produzione della pasta imponeva vincoli estremamente rigidi. Era fondamentale trovare una soluzione di climatizzazione industriale che potesse raffreddare efficacemente gli ambienti senza generare correnti d'aria dirette che avrebbero potuto compromettere la qualità della pasta durante le fasi di stesura e pre-essiccazione. Inoltre, ogni componente dell'impianto doveva rispettare i più severi standard igienico-sanitari del settore alimentare (HACCP).



L'Obiettivo: Qualità del Prodotto e Benessere dei Lavoratori

L'intento di Entroterra era duplice e indissolubile: garantire il massimo benessere per i propri collaboratori e, al contempo, salvaguardare l'integrità e l'eccellenza de La Pasta di Camerino. L'azienda cercava una soluzione che fosse non solo performante, ma anche allineata ai propri valori di sostenibilità.



Un IMPIANTO DI CLIMATIZZAZIONE per un Comfort Climatico senza compromessi

La scelta è stata guidata da criteri precisi. La tecnologia doveva offrire prestazioni climatiche superiori, adattandosi perfettamente al clima marchigiano, ma con un occhio di riguardo per l'efficienza. Si cercava un **sistema di raffrescamento industriale** che **NON FOSSE UN MERO PALLIATIVO**, che **NON** rischiasse di **GENERARE UMIDITÀ ELEVATE** e che fosse al contempo **economico nella gestione** e a **basso impatto ambientale**; una *soluzione* che andasse *oltre il semplice raffreddamento evaporativo*.

Il basso dispendio energetico era una caratteristica non negoziabile. L'obiettivo era un efficientamento radicale dei processi di climatizzazione, ottenendo un risparmio energetico significativo rispetto ai sistemi tradizionali e contribuendo attivamente alla politica di sostenibilità aziendale.



L'Installazione: Tecnologia e Progettazione su Misura

Per rispondere a queste complesse esigenze, Cleverclima ha progettato e implementato una soluzione all'avanguardia, basata sulla rivoluzionaria tecnologia del RAFFRESCAMENTO A DOPPIO STADIO DI REFRIGERAZIONE, brevettata da Oxycom.



Un IMPIANTO INDUSTRIALE Innovativo con IntrCooll Plus

Sono state installate sul tetto dello stabilimento 4 potenti unità IntrCooll Plus (da 14.000 m³/h.). A differenza dei sistemi di raffrescamento evaporativo tradizionali, questa tecnologia a due stadi **permette di ottenere un'aria più fresca** (grazie al doppio stadio) e con un **minor apporto di umidità, risultando ideale anche per ambienti produttivi sensibili al fattore umidità.**



Il cuore dell'intervento, però, risiede nel sistema di distribuzione: una rete di canali in tessuto tecnico progettata su misura. Questa soluzione garantisce una diffusione dell'aria fresca omogenea e delicata, eliminando le correnti dirette e creando un microclima uniforme in tutto il reparto.

La progettazione aeraulica è stata meticolosa. Ogni dettaglio, dalla lunghezza dei canali alla loro foratura, è stato calibrato per assicurare una ventilazione ottimale e un raffrescamento efficace senza interferire con la produzione. Il risultato è un flusso di aria fresca costante e diffuso, che avvolge l'ambiente senza mai essere invasivo e **SENZA GENERARE UMIDITÀ ECCESSIVA.**



Il Risultato: Efficienza, Comfort e Qualità Garantiti

L'implementazione del nuovo sistema ha portato a risultati tangibili e immediati, superando le aspettative e confermando la validità dell'investimento.



Il Successo del nuovo IMPIANTO DI CLIMATIZZAZIONE

L'impianto ha trasformato l'ambiente di lavoro. Oggi Entroterra beneficia di un **microclima confortevole**, anche durante le giornate estive più intense, **senza problemi di umidità eccessiva**.

Questo ha portato a una drastica riduzione del discomfort termico per gli operatori, con un conseguente aumento della soddisfazione, della produttività e del benessere negli ambienti di lavoro. Il sistema di RAFFRESCAMENTO A DOPPIO STADIO DI REFRIGERAZIONE si è dimostrato la scelta vincente.

Grazie all'altissima efficienza energetica della tecnologia IntrCooll, l'impianto garantisce un comfort superiore con consumi energetici minimi. Questa soluzione di climatizzazione industriale non è solo performante, ma anche profondamente ecologica, riducendo l'impronta carbonica dell'azienda.



La Voce del Cliente: L'Intervista

Il feedback diretto del cliente è la prova più concreta del successo.



Quali sono i motivi per cui avete deciso di comprare la nostra tecnologia?

“Per migliorare le condizioni di lavoro degli operatori e preservare la qualità del nostro prodotto ‘la pasta’”.



Quali qualità/caratteristiche della nostra tecnologia l'hanno motivata ad acquistarlo?

“Per il basso dispendio energetico e per le ottime performance climatiche della tecnologia, che si adatta bene alle condizioni ambientali della nostra sede nelle Marche”.



È soddisfatto delle condizioni climatiche attuali dopo l'installazione del macchinario? E perché?

“Fin da subito sta confermando pienamente quanto era stato preannunciato in termini di resa e prestazioni climatiche. Era prevedibile, ma è comunque positivo constatare che, anche a pochi giorni dall'avvio operativo, la macchina sta rispettando tutte le promesse fatte”.



Come valuta il nostro servizio tecnico e amministrativo?

“Bene, lo valuto bene”.



Che cosa migliorerebbe del nostro servizio?

“No, attualmente non ho nulla da dire sul servizio tecnico”.

Fabio Pennesi, Responsabile Ufficio Tecnico

I Successi Chiave: Un Investimento Strategico

L'adozione del sistema di RAFFRESCAMENTO A DOPPIO STADIO DI REFRIGERAZIONE ha permesso a Entroterra di raggiungere obiettivi cruciali:



MICROCLIMA IDEALE

Un ambiente di lavoro confortevole e stabile, che favorisce la concentrazione e riduce lo stress termico.



PROTEZIONE DEL PRODOTTO

La qualità della pasta è completamente salvaguardata grazie a un sistema di diffusione dell'aria non invasivo.



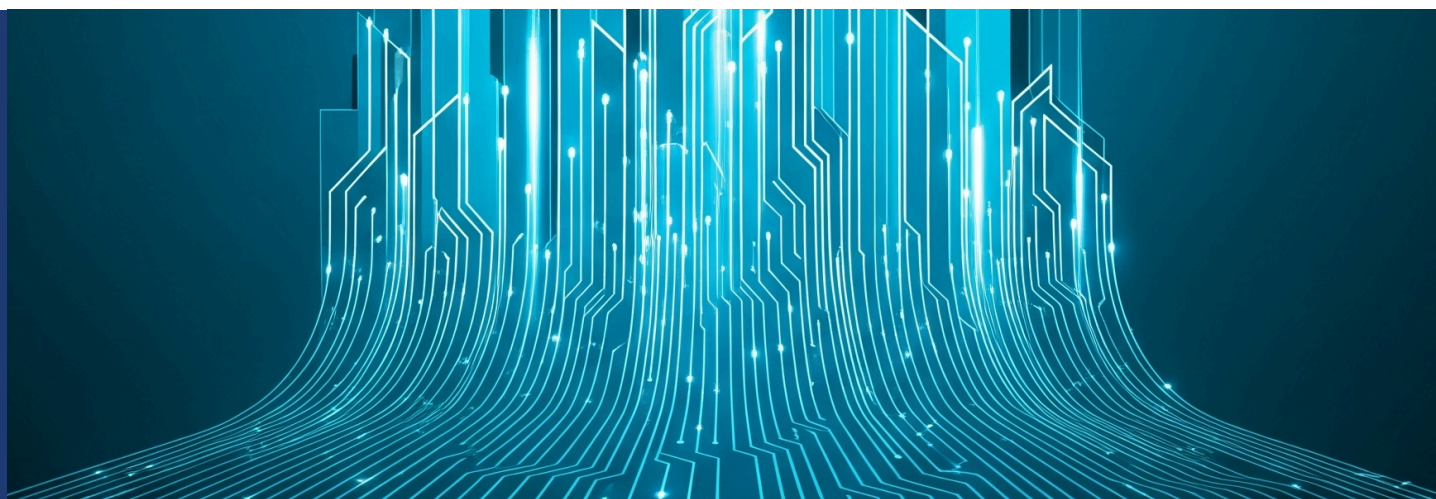
BENESSERE NEGLI AMBIENTI DI LAVORO

Un netto miglioramento delle condizioni lavorative, che si traduce in maggiore soddisfazione e produttività del personale.



EFFICIENZA E SOSTENIBILITÀ

Un drastico taglio dei costi energetici e un ridotto impatto ambientale, grazie a una soluzione di climatizzazione industriale che rappresenta il futuro del settore.



Un Futuro Fresco e Produttivo per l'Industria Alimentare

Il caso di Entroterra e La Pasta di Camerino è l'esempio lampante di come l'innovazione tecnologica possa risolvere sfide produttive complesse, generando valore a 360 gradi. L'adozione del RAFFRESCAMENTO A DOPPIO STADIO DI REFRIGERAZIONE ha permesso di elevare gli standard di comfort e sostenibilità, rafforzando la posizione di leader dell'azienda.

Oltre il RAFFRESCAMENTO ADIABATICO: un Nuovo Standard di Comfort Climatico

La soluzione implementata da Cleverclima non è un semplice impianto di raffrescamento evaporativo, ma un sistema integrato che definisce un nuovo paradigma per la climatizzazione industriale nel settore alimentare. Dimostra che è possibile ottenere un comfort climatico superiore proteggendo il prodotto e ottimizzando i costi.

Per aziende come Entroterra, che puntano all'eccellenza, investire in efficienza energetica e nel benessere dei propri collaboratori non è solo una scelta etica, ma un potente vantaggio competitivo. Cleverclima si conferma il partner ideale per trasformare questa visione in una realtà concreta e profittevole.



Il nostro obiettivo è offrire un clima sano e confortevole, che incrementi l'efficienza energetica e riduca l'impatto ambientale, permettendo alle persone di stare bene e di lavorare al meglio!



800 773 920

www.cleverclima.com