Presentato un impianto integrato e 4.0 per la produzione di birra

birra-della-toffola-at-smact-95dce208

Il Gruppo Della Toffola ha prodotto il suo primo impianto integrato e 4.0 per la produzione della birra, realizzato grazie alle competenze trasversali e complementari delle aziende che lo compongono.

Nato dalla **collaborazione con SMACT**, il programma di partnership lanciato dal Competence Center del Nordest che vuole **rispondere alla necessità delle imprese di essere supportate nei processi di transizione digitale**, l'impianto realizzato da Della Toffola si colloca all'interno della live Demo "From Farm to Fork" di Padova, uno dei dimostratori 4.0 diffusi sul territorio che permettono di vedere e toccare con mano il potenziale della digital transformation.

L'impianto, interamente progettato e costruito presso le sedi produttive di Della Toffola e inaugurato a Padova, nasce per **studiare e innovare i cicli di produzione della birra**, sperimentando nuove ricette, nuovi sapori e nuovi profumi, grazie ad un **setup performante**, tecnologicamente **avanzato e sostenibile**: l'impianto è infatti completamente isolato dal punto di vista termico, l'acqua utilizzata per il processo di raffreddamento viene interamente recuperata e il gruppo frigo è ad accumulo di ghiaccio.

Con una **capacità produttiva annua di circa 25.000 litri di birra**, l'impianto è dotato di una serie di componenti forniti dalla divisione "Beverage&Dairy" del Gruppo Della Toffola, una delle quattro divisioni– le altre tre sono "Wine Making&Distillation" di cui fanno parte Della Toffola, Permeare e Frilli, "Bottling&Packaging" composta da Bertolaso, Ave, Z-Italia e Ape e "Tanks" con Sirio Aliberti e Gimar – istituite per rispecchiare al meglio l'offerta integrata del Gruppo.

Grazie a questo nuovo assetto – e alle aziende leader che ne fanno parte - Della Toffola **consolida il proprio percorso verso la leadership mondiale nel settore della produzione di macchinari per**

vino e bevande grazie a un'offerta industriale completa e one-stop shop basata su soluzioni integrate che riguardano l'intero processo di produzione.

In dettaglio, **la sala cottura da 500 litri a 2 tini** è stata realizzata da Priamo Food Technologies, i quattro serbatoi di fermentazione della capacità totale di 625 litri da Sirio Aliberti, l'**impianto di riscaldamento dell'acqua da 1.500 litri** da Gimar, mentre l'etichettatrice OMB da 600 bottiglie all'ora è stata prodotta dal leader del settore labelling, Z-Italia. Oltre a queste dotazioni, l'impianto è provvisto di un gruppo frigo, di un tank di stoccaggio, di un **generatore di vapore elettrico, di un'imbottigliatrice da 200 bottiglie l'ora**, di un tappatore pneumatico e di un mulino di macinazione del malto con una capacità di 150 kg all'ora.

Particolare focus e attenzione è stata posta nella **tecnologia di processo**, per rendere l'impianto totalmente **4.0**, a partire dall'utilizzo estensivo di software – integrati con la rete e il software gestionale di SMACT - per la gestione dei cicli di riscaldamento, di raffreddamento, di controllo tempi e di controllo della bollitura, unitamente a software per il controllo delle temperature di fermentazione e stoccaggio; **realtà aumentata e supervisione da remoto** consentono inoltre un costante controllo del funzionamento dell'impianto e di elaborazione dei numeri di processo: litri di birra prodotti, numero di bottiglie, tappi, etichette, ecc.

L'impianto fornito da Della Toffola sarà gestito da uno **staff composto da docenti ed allievi dell'Accademia delle Professioni**, che si occuperanno di studiare e sviluppare ricette innovative per dare modo ai visitatori della Live Demo di degustare e sperimentare nuove **birre artigianali**.

"L'impianto di produzione della birra realizzato per la Live Demo di SMACT è un esempio concreto della capacità del Gruppo Della Toffola di fornire soluzioni chiavi in mano per l'industria del beverage" ha sottolineato **Andrea Stolfa**, CEO del Gruppo Della Toffola. *"Innovazione tecnologica, legame con il territorio e attenzione alla sostenibilità caratterizzano la nostra azienda e l'impegno che rivolge verso i propri clienti e stakeholder istituzionali: oggi, grazie a SMACT, possiamo mostrare a tutti i visitatori e appassionati del mondo birra l'attenzione e la passione con cui progettiamo e realizziamo i nostri impianti e i nostri macchinari"*