Tecnologia, Misa firma ancora le nuove celle frigorifere di Madama Oliva

20251201140448202105 18-120748

Madama Oliva, big player nel mercato delle olive da tavola fresche, lupini e prodotti vegetali, continua il proprio percorso di sviluppo con un nuovo ampliamento dello stabilimento produttivo di Carsoli (AQ), confermando la fiducia in Misa, parte del Gruppo internazionale Purever Industries, per la progettazione, realizzazione e installazione delle celle frigorifere. La collaborazione tra le due realtà unisce da dieci anni due aziende che intendono coniugare tradizione e innovazione per garantire la massima tutela del prodotto, dalle caratteristiche organolettiche fino alla sicurezza alimentare, in un'ottica di sostenibilità ambientale.

La scelta di affidarsi a Misa per la realizzazione delle nuove celle frigorifere risponde all’esigenza di Madama Oliva di individuare un partner in grado di gestire in modo integrato tutte le fasi del progetto, al fine di ridurre le complessità, accelerare i tempi di realizzazione e mantenere elevati standard qualitativi. In particolare, le soluzioni sviluppate da Misa soddisfano le esigenze progettuali di Madama Oliva in termini di solidità strutturale, per resistere agli elevati carichi e flussi logistici continui, stabilità delle prestazioni termiche nel tempo e ottimizzazione degli spazi all’interno dell’area produttiva.

Due le tecnologie proposte: la prima prevede pannelli abbinati a unità remote Refreex, che si distinguono per l’utilizzo di appena il 20% di gas refrigerante rispetto ai sistemi tradizionali, grazie a un innovativo sistema di alimentazione dell’evaporatore. Una scelta che, oltre a ridurre l’impatto ambientale, esclude l’impianto dalla direttiva PED grazie all’assenza del serbatoio in pressione. La presenza di una valvola solenoide modulante, che supera i limiti delle tradizionali valvole termostatiche e di un sistema di sbrinamento a gas caldo più rapido ed efficiente, realizzato attraverso la linea del liquido, consente un sensibile risparmio energetico e una riduzione della potenza elettrica assorbita. La seconda, riguarda la centrale a CO?, con GWP pari a 1, progettata per garantire una potenza frigorifera superiore ai 400Kw in media temperatura. Personalizzabile in base alle esigenze del sito, può essere dotata di funzioni avanzate come il recupero di calore e l’unità di backup e

installata in ambienti esterni o in sala macchine, anche in virtù della sua elevata silenziosità. L'offerta si completa con pannelli isotermici, in classe di reazione al fuoco BS1D0 che, in caso di incendio, contribuiscono a contenere la propagazione delle fiamme. Realizzati in schiuma PIR con classificazione fino a REI 60, per pannelli di spessore 200 mm, risultano ideali in contesti produttivi ad alta intensità operativa.

"*La nostra partnership con Misa nasce dalla fiducia nella capacità di offrire soluzioni all'avanguardia, perfettamente calibrate sulle nostre specifiche esigenze e in linea con i più alti standard qualitativi* - dichiara Antonio Mancini, Managing Director di Madama Oliva -. *È proprio questa attenzione alla personalizzazione coniugata a un supporto tecnico pre e post vendita costante e puntuale, che ci spinge ad affidarci a Misa per accompagnare ogni fase di crescita della nostra azienda*".