

## → TORRI EVAPORATIVE INCORRODIBILI PER L'INDUSTRIA CONSERVIERA

Nel settore conserviero le torri evaporative sono utilizzate a complemento dell'impianto di concentrazione del pomodoro e per il raffreddamento dell'impianto di pastorizzazione dei contenitori: il loro impiego consente il raffreddamento delle acque di processo, anche nelle condizioni climatiche più sfavorevoli (come l'estate), nel pieno rispetto dell'ambiente e con un considerevole risparmio dei consumi. Le torri di raffreddamento Mita garantiscono, nelle diverse applicazioni, un adeguato salto termico, anche in presenza di un alto tasso di umidità; la loro struttura in vetroresina è inoltre totalmente esente dal rischio di corrosione e non necessita di frequenti e costose operazioni di manutenzione o riparazione. Il primo impianto realizzato da Mita presso

lo stabilimento Steriltom di Casaliggio, in provincia di Piacenza, è stato ultimato nel 2009 con l'installazione di 4 torri evaporative serie PME 6704 E GS-S per smaltire circa 12,8 MW, nel 2013 sono state inserite 2 PME 6704 E GS-S per smaltire circa 6,4 MW e più recentemente 2 PME 3354 GS-S per smaltire circa 3,2 MW. Le temperature di raffreddamento vanno da 40 a 30°C. Tutte le torri sono state realizzate nella versione GS idonea per acque sporche con grigliati in polipropilene a larghi passaggi, dotati di distanziatori e prodotti su disegno esclusivo Mita: lo scambio termico e il contatto aria/acqua avvengono sul principio "splash" mediante frantumazione ripetuta delle gocce d'acqua durante la discesa sui vari strati del corpo scambiatore; ciò evita la forma-

zione di depositi e occlusioni anche nelle condizioni operative più gravose. Le parti metalliche delle torri sono in acciaio inossidabile. Sono stati inseriti inoltre alcuni optional per facilitare l'accesso alle parti interne e la relativa manutenzione periodica. La Steriltom, azienda familiare fondata nel 1934 da Dario Giuseppe Squeri, si è specializzata nella produzione di polpa di pomodoro per il settore Food Service e Industriale, raggiungendo un fatturato di circa 45 milioni di euro (di cui oltre il 55% realizzato all'estero). La sua attività è caratterizzata da una costante attenzione alla qualità della materia prima e a una forte integrazione col territorio che si traduce in: ottima qualità del pomodoro che arriva in fabbrica senza subire i traumi derivanti da lunghi viaggi e minimizzando l'impatto ambientale; positiva collaborazione con le Organizzazioni dei produttori agricoli sul territorio nella scelta delle migliori varietà di pomodoro; progetti e investimenti comuni con produttori agricoli locali per garantire il futuro approvvigionamento di materia prima di qualità, sfruttando le recenti innovazioni tecnologiche. Una parte rilevante del pomodoro fresco lavorato proviene da campi di proprietà della famiglia Squeri che non ha mai smesso di coltivare il pomodoro in prima persona.

