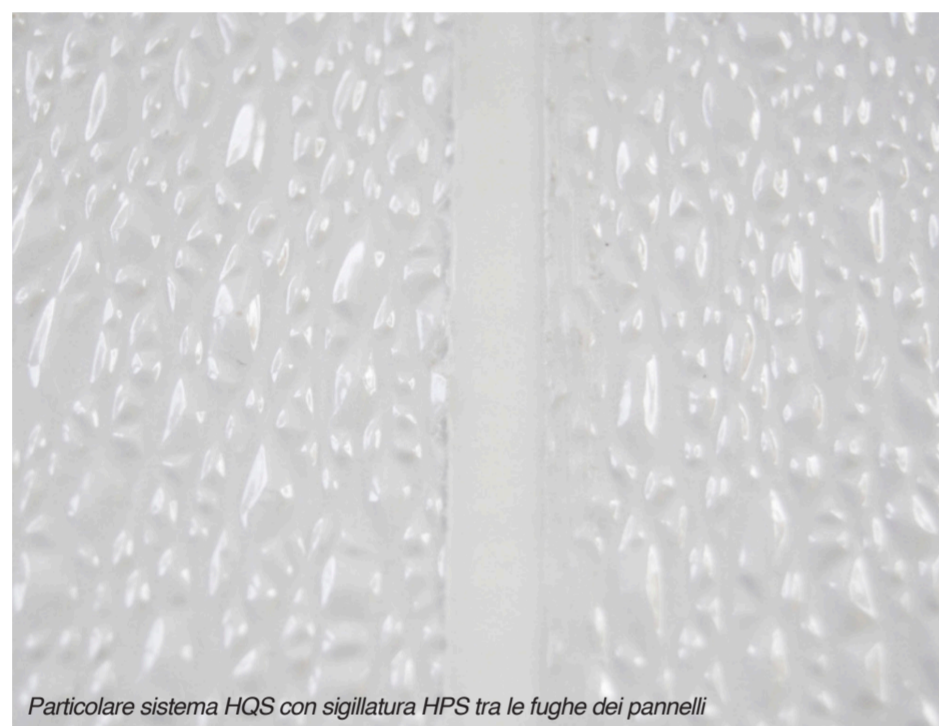


Ferbox: soluzioni per il freddo



Nata negli anni '60 Ferbox si è imposta rapidamente sul mercato internazionale nel settore della coibentazione di pannelli per celle frigorifere nell'ambito dell'industria alimentare operando in diversi settori merceologici (macelli, salumifici, caseifici, prosciuttifici, pastifici, ittici, ortofrutta e dolciaria). Oggi progetta e realizza ambienti altamente sanificabili e facili da pulire, celle frigorifere prefabbricate complete di scaffalatura, celle a bassa temperatura, celle di stagionatura e di asciugatura, locali di cottura, celle di stoccaggio, camere bianche, magazzini frigoriferi, piattforme logistiche, locali EI 120 e porte frigorifere di vario tipo, solo per citare alcuni dei prodotti proposti. Andrea Signorelli, technical sales dell'azienda, spiega: "La nostra mission è produrre costantemente forniture di alta qualità, installare correttamente i manufatti, garantendo alte performance, senza tralasciare l'aspetto estetico. Sono molteplici le caratteristiche che oggi fanno di Ferbox un partner affidabile: l'esperienza maturata nel corso degli anni e l'impiego di personale specializzato le permette di studiare soluzioni ad hoc per soddisfare qualsiasi esigenza nel mercato alimentare; realizzare prodotti facili e veloci



Particolare sistema HQS con sigillatura HPS tra le fughe dei pannelli

da installare; garantire una riuscita ottimale (vale a dire, un'efficiente coibentazione) grazie all'utilizzo di materiali di primissima qualità; rispondere tempestivamente per risolvere interventi o riparazioni".

I vantaggi del Glasbord
Il materiale di punta dell'azienda, per la realizzazione delle pannellature, è il Glasbord (marchio registrato). Come fanno sapere dall'azienda, si

tratta di un laminato FRP rinforzato con fibra di vetro e un trattamento superficiale protettivo chiamato Surfaseal, utilizzato per l'accoppiamento dei pannelli sandwich in poliuretano, per la realizzazione di tamponi per porte frigorifere, per il rivestimento di muri intonacati, verniciati o piastrellati (incollando semplicemente il foglio). È ideale anche dove si necessita di una ristrutturazione e

sanificazione di locali vecchi e umidi destinati alla produzione, lavorazione, trasformazione o stoccaggio di prodotti alimentari. Il Glasbord è apprezzato dalle aziende che lo adottano per l'estrema facilità di pulizia, per la grande resistenza agli urti, alle abrasioni o agli agenti chimici-corrosivi e per il mancato sviluppo della carica batteriologica, è sicuro e duraturo. "Si tratta di un rivestimento igienico per pareti e soffitti unico e inimitabile in ogni sua parte con facilità di pulizia 10 volte superiore ai comuni pannelli, sei volte più resistente agli agenti chimici-corrosivi e resistente agli urti e abrasioni impedendo alle muffe e alla carica batterica di proliferare. L'alta qualità e affidabilità del materiale permette di ridurre i consumi energetici e i tempi di lavaggio oltre a dare un ottimo risultato estetico grazie alla finitura Surfaseal, che garantisce brillantezza e stabilità di colore senza alterazioni nel tempo", sottolinea Andrea Signorelli. Ma non è tutto. "Con il certificato internazionale HACCP, i nostri prodotti Glasbord confermano la loro approvazione con la direttiva 93/43/CE relativa al metodo dei prodotti HACCP utilizzabile nella lavorazione degli alimenti. Questo certificato garantisce la qualità dei nostri prodotti e il loro utilizzo in condizioni

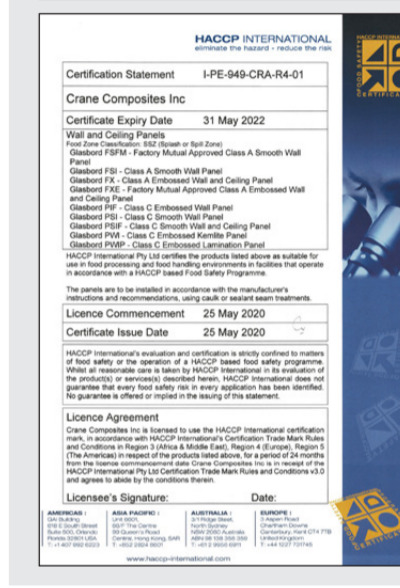
Forniture di alta qualità, materiali ricercati, progetti tailor made e know how specializzato. Sono i principi attraverso cui l'azienda realizza ambienti sanificabili, garantendo il massimo livello di sicurezza igienica.

igieniche applicabile in qualsiasi laboratorio di trasformazione alimentare". Glasbord ha ottenuto anche la certificazione Greenguard - un'importante dichiarazione che distingue i prodotti a basse emissioni - e, recentemente, la Greenguard 'Gold', caratterizzata da requisiti ancora più severi. "I prodotti certificati secondo lo standard Greenguard devono soddisfare requisiti rigorosi per le emissioni di composti organici volatili (Voc) e tossicità e sono controllati per una vasta gamma di sostanze chimiche", spiega Signorelli. "I livelli massimi ammissibili di emissione delle concentrazioni d'aria sono conformi alle raccomandazioni dell'Oms, ma anche all'ecoetichetta

tedesca dell'angelo blu o alla certificazione di sostenibilità LEED. La certificazione Greenguard Gold, poi, richiede requisiti ancora più severi, tanto che i materiali testati su questo certificato possono essere usati in ambienti sensibili, come scuole e strutture sanitarie".

Le performance dell'HQS
Per raggiungere obiettivi sempre più alti, l'azienda ha introdotto anche l'HQS con sigillatura HPS tra le fughe dei pannelli: un sistema che permette di migliorare ulteriormente le performance degli ambienti in termini di pulizia, sanificabilità, aspetto estetico e igienicità. "HQS con sigillatura HPS permette di avere un risultato estremamente performan-

te, perché garantisce alta resistenza alle muffe e la medesima facilità di pulizia del pannello in Glasbord con Surfaseal. Inoltre, il mastice elastico HPS è realizzato senza solventi, è inodore, vanta un ampio spettro di adesività, è senza silicene e isocianato. È utilizzato all'interno di camere bianche assolute per la sigillatura delle fughe e permette di avere una planarità totale tra i vari pannelli dal momento che la sigillatura viene realizzata in profondità nell'interspazio tra i pannelli stessi, evitando così di avere gradini e/o elementi in spessore sulle pareti e sui soffitti. La sigillatura realizzata con HPS è definibile, inoltre, come 'non richiedente manutenzione'".



CASE HISTORY - CLAI SCEGLIE FERBOX

A conferma delle ottime performance dei sistemi messi a punto da Ferbox, nel corso degli anni l'azienda ha ottenuto un riscontro molto positivo dai propri clienti, tanto da contare, ad esempio, oltre 2 milioni di metri quadrati di pannelli Glasbord installati in Europa.

Tra le aziende che si sono affidate all'esperienza e alle soluzioni di Ferbox, spicca uno storico salumificio italiano: CLAI (Cooperativa Lavoratori Agricoli Imolesi).

CLAI è una cooperativa agricola che cura tutta la filiera, dai campi coltivati, agli allevamenti dei soci, passando per la macellazione e la trasformazione, fino ad arrivare ai punti vendita dove fornisce ai clienti le proprie carni, i salumi e i formaggi. A completamento della filiera, CLAI vanta anche un moderno impianto a biogas che trasforma i sottoprodotti nell'energia necessaria alle lavorazioni aziendali. CLAI opera in quattro stabilimenti: il salumificio di Sasso Morelli di Imola (Bo), il caseificio di Palazuolo sul Senio (Fi), il prosciuttificio Zuarina a Langhirano (Pr) e lo stabilimento di Faenza (Ra), dove si effettua la macellazione e il sezionamento di bovini e suini adottando le procedure operative più avanzate ed ottenendo alti standard di qualità nella trasformazione e lavorazione. "Lo stabilimento di Imola, in cui vengono prodotti i salumi CLAI, è stato costruito negli anni '70. Nel corso degli anni è stato ampliato seguendo lo sviluppo dell'azienda, fino ad arrivare a quello che è oggi: uno dei principali stabilimenti di produzione salami in Italia", esordisce Rudy Magnani, direttore di

stabilimento di Imola. "Essendo cresciuto nel tempo, un po' alla volta, lo stabilimento presentava soluzioni costruttive differenti che andavano dalla muratura, ai pannelli in lamiera fino ai pannelli in vetroresina". Nel 2015, poi, l'azienda decide di mettere in atto un consistente investimento per rinnovare e ampliare il sito produttivo imolese. "Abbiamo cercato le migliori soluzioni disponibili sul mercato per poter realizzare ambienti che ci consentissero un alto livello di sicurezza, in cui poter produrre i nostri prodotti nelle migliori condizioni igieniche". Tra tutti i fornitori interpellati abbiamo scelto Ferbox". Qual è il motivo che ha spinto CLAI in questa direzione? "Ferbox ci ha proposto soluzioni convincenti, sia sul fronte dei materiali sia a livello di tecnologie e alternative 'tailor made'. Tra i punti di forza, poi, si è rivelato decisivo il know how dei responsabili del progetto, Andrea Signorelli e Roberto Vangarotti, preparati e disponibili a personalizzare le loro proposte sulla base delle nostre esigenze". I lavori di ristrutturazione sono cominciati nel 2016 e termineranno entro l'estate 2020, con un investimento di oltre 12 milioni di euro. "Grazie a questo progetto ora possiamo lavorare in uno stabilimento all'avanguardia, con elevate funzionalità in termini di igiene e pulizia. Le persone possono trascorrere la giornata lavorativa in un ambiente pulito, sicuro, moderno e illuminato dalla luce naturale proveniente dalle ampie finestre delle sale di lavorazione che abbiamo progettato sempre insieme a Ferbox".



Sala di lavorazione Clai



L'ambiente è illuminato da luce naturale grazie alle ampie finestre progettate con Ferbox


Danish Crown

Insieme per un futuro alimentare più sostenibile

Con oltre 130 anni di tradizione e competenza alle spalle, siamo esperti nella produzione di carne di suino di alta qualità. Tutti gli allevatori della famiglia Danish Crown hanno sempre avuto un'attenzione particolare per il benessere degli animali e da molti anni si impegnano a svolgere la propria attività all'insegna di una maggiore sostenibilità. Stiamo dando il massimo per trasformare in realtà l'idea di un futuro più sostenibile per il cibo. Ulteriori informazioni sul nostro percorso per la sostenibilità sono disponibili sul sito

www.sustainablefuture.danishcrown.com