Surgital: da oggi la produzione delle salse si fa sostenibile

20240422161258surgital-851de8a0

Surgital sempre più sostenibile: da poco è entrato in funzione il **Contherm Max**, nuovo scambiatore di calore grazie al quale la capacità produttiva della linea salse verrà aumentata del 20% a fronte di una riduzione delle emissioni annuali di Co2 che potrà raggiungere le 150 tonnellate. Fornito da Alfa Laval in collaborazione con Tetra Pak, Contherm Max permetterà nel contempo anche un **minore spreco di prodotto** durante la porzionatura.

*“È un processo più efficiente che dimostra come scelte tecnologiche avanzate abbiano un **impatto positivo a livello ambientale**, a consolidamento dell’impegno dell’azienda verso un’industria più responsabile e sostenibile"* spiega **Cristiana Savoia**, quality manager di Surgital, sottolineando come Contherm Max sia il **risultato di processi decisionali ponderati e di un investimento ragionato di risorse.**

Il nuovo scambiatore di calore concorre al **raggiungimento aziendale degli obiettivi Onu**, nello specifico il “Goal 9 Imprese, Innovazione e Infrastrutture” e il “Goal 12 Consumo e produzione responsabili”.

L'azienda localizzata nel ravennate, che produce pasta fresca, piatti pronti e sughi surgelati, continua così a **esplorare nuove vie per migliorare l’efficienza e ridurre il consumo delle risorse**.

L’introduzione del Contherm Max è solo il più recente tra gli investimenti per raggiungere l’indipendenza energetica: nel 2023 si è completato il **revamping dell’impianto di cogenerazione**, che ha permesso di ridurre tempi e costi del fermo-impianto per produrre energia elettrica, termica e frigorifera, con una **diminuzione di Co2 di quasi 2.000 tonnellate all’anno**, che arrivano a 2.900 grazie all’impianto fotovoltaico integrato. A questo si aggiungerà un altro **parco fotovoltaico**, l’ultimo in programma, la cui messa in opera è prevista per la fine dell'estate.