

LA PASTICCERIA "Le Dolcezze" di San Lazzaro di Savena (BO) presso la quale è stato realizzato l'impianto.



SCHEMA LAVORI

-  **Tipologia impianto:**
Sistema semi-industriale PACi Elite
-  **Luogo installazione:**
San Lazzaro di Savena (BO)
-  **Committente:**
Pasticceria Le Dolcezze - San Lazzaro di Savena (BO)
-  **Installazione impianto:**
Nicola Mariani, Mariani Srl - San Lazzaro di Savena (BO)
-  **Grossista:**
Cambielli - San Lazzaro di Savena (BO)
-  **Elenco materiali installati:**
unità esterna U-71PE1E8A e unità interna S-100PK1EA Panasonic 5 m di tubo da 5/8 e 5 m di tubo da 3/8 scarico condensa + cavi alimentazione elettrica

36

Fresco "su misura" per la pasticceria

RAFFREDDARE IN MODO EFFICACE IL LOCALE IN CUI SONO IMMAGAZZINATE LE MATERIE PRIME PER LA PREPARAZIONE DI PASTE FRESCHE E DOLCI, QUESTA L'ESIGENZA - SODDISFATTA IN PIENO, CON UN SISTEMA PERFORMANTE - DI UNA PRESTIGIOSA PASTICCERIA IN PROVINCIA DI BOLOGNA.

Ormai punto di riferimento per la degustazione di specialità della pasticceria napoletana a Bologna e provincia, la Caffetteria Pasticceria 'Le Dolcezze' di San Lazzaro di Savena (BO) si compone di una sala vendita, un laboratorio per la preparazione della pasticceria fresca e un deposito.

Il proprietario aveva la necessità di sostituire l'impianto di climatizzazione installato nel magazzino per essere in grado di raffreddare il locale in cui vengono stoccate le materie prime per la preparazione della pasticceria fresca in estate e in inverno, dal momento che la precedente soluzione installata, di

tipo residenziale, non era in grado di mantenere la temperatura interna al valore necessario di 15 °C. Il problema non era la potenza frigo installata, bensì la capacità di mantenere la temperatura dell'aria interna a valori più bassi di quelli tipici delle applicazioni residenziali.

Fresco ad hoc per gli alimenti

La sfida era quella di ricercare una soluzione utile a raggiungere il range di temperatura richiesto con sistemi commerciali facili da reperire sul mercato e caratterizzati da elevata efficienza e affidabilità. La soluzione

L'ESPERIENZA DELL'INSTALLATORE

Quali sono le problematiche riscontrate in questo impianto in fase di installazione?

"Nessuna. La soluzione installata è semplice essendo un kit mono. Al fine di rendere la soluzione PACi Elite idonea a un'applicazione a basse temperature è stato solo necessario sovradimensionare l'unità interna a parete e impostare tramite il comando CZ-RTC5 i parametri di range di temperatura in freddo a 10-16 °C".

Qual è il principale plus dell'impianto installato?

"Il plus dell'impianto è determinato dall'installazione di prodotti ad alta efficienza, flessibili e predisposti a un funzionamento a ciclo continuo".

E a proposito del funzionamento, qual è il più grande vantaggio?

"La soluzione PACi Elite installata è stata settata in modalità Wine Cellar (per basse temperature) ed è quindi finalizzata al raffreddamento e non al semplice rinfrescamento. La resa della macchina, essendo costante, non comporta

oscillazioni di temperatura all'interno del magazzino; in tal modo è stato risolto il precedente problema di deperimento delle materie prime stoccate in magazzino, che richiedevano una temperatura interna costante di 16 °C".

Quanto tempo ha impiegato a installare il tutto e quanto personale è occorso?

"L'installazione ha richiesto cinque ore, cinque ore e mezza, e l'abbiamo portata avanti in due".

A cosa si è dovuto prestare più attenzione nella fase di messa in funzione dell'impianto?

"In realtà la macchina è davvero molto semplice da installare, quindi non ha richiesto attenzioni particolari se non per la parte relativa alle tubazioni, perché utilizzavamo tubi piuttosto grandi che non si usano nei sistemi residenziali, e quella più tecnica, che ha richiesto l'intervento di un elettricista".

Quale consiglio darebbe ai colleghi qualora dovessero installare un impianto analogo?

"È un impianto così semplice che non credo siano necessari particolari consigli".

Ora, a lavoro ultimato, rifarebbe le stesse scelte di installazione?

"Personalmente rifarei tutto, siamo rimasti molto soddisfatti, soprattutto avendo visto i risultati in questo luglio incredibilmente caldo".



Nicola Mariani, titolare Mariani srl, San Lazzaro di Savena (BO).

CARATTERISTICHE TECNICHE DELLE SOLUZIONI INSTALLATE

La gamma PACi Elite presenta caratteristiche che la rendono una risposta perfetta ai bisogni di diverse installazioni commerciali. Tra i plus la possibilità di funzionamento in raffrescamento con temperatura esterna massima fino a 46 °C e minima fino a -15 °C, e in riscaldamento con una minima fino a -20 °C. Il coefficiente di prestazione energetica si attesta tra i migliori della propria classe (SEER A++/SCOP A+) e la tecnologia inverter che permette di ridurre del 20% il consumo elettrico e i costi di esercizio, in combinazione con l'uso del gas R410A per ridurre le emissioni di CO₂ dell'unità, assicura un'elevatissima efficienza. Panasonic rivolge un'attenzione particolare anche ai sistemi di controllo e in questo caso una menzione va fatta al telecomando a filo CZ-RTC5, reso unico dal design elegante che si integra in qualsiasi tipologia di arredo degli interni, il controllo del funzionamento on demand e la visualizzazione del consumo energetico. Le informazioni operative sono visualizzabili in pittogrammi, così da facilitarne l'immediata comprensione, mentre quelle testuali sono disponibili in cinque lingue (italiano, inglese, tedesco, francese e spagnolo); il display retroilluminato, inoltre, facilita la visibilità anche al buio o con scarsa illuminazione. Tra le funzionalità principali del telecomando CZ-RTC5 è importante sottolineare la possibilità di programmazione del timer e selezione delle impostazioni dell'unità interna, la visualizzazione del consumo energetico e la limitazione dello stesso, tramite il timer.



IL SISTEMA. L'unità esterna (vista laterale) U-71PE1E8A di Panasonic.



NEL MAGAZZINO. L'unità interna S-100PK1EA, modello a parete con pannello frontale piatto e dal design moderno.

prescelta dall'installatore, Nicola Mariani, titolare dell'omonima società, è stata PACi Elite di Panasonic Air Conditioning, che consente di impostare i parametri 'Wine Cellar', una funzione dedicata proprio ad applicazioni commerciali o industriali come cantine, magazzini alimentari e farmaceutici e depositi fiori. Grazie a tale opzione, il range di temperatura interna di funzionamento in raffrescamento è pari a 8-24 °C, selezionabile dal comando CZ-RTC5.

La soluzione installata

Con il caldo eccezionale dell'estate 2015, il titolare aveva subito un grave danno a causa del deperimento dei prodotti, in particolare per il cioccolato, che aveva perso le qualità per essere poi usato nella preparazione delle torte fresche; da qui la necessità di provvedere a un'altra installazione. L'impianto esistente è stato così sostituito da un sistema PACi Elite monosplit Panasonic con unità esterna monoventola da 7,1 kWf e unità interna a parete da 10,0 kWf, quindi



IL TELECOMANDO a filo CZ-RTC5, contraddistinto da facilità d'uso, design elegante, funzionalità di controllo del funzionamento on demand e visualizzazione del consumo energetico.

con superficie maggiore rispetto alla taglia della motocondensante, in modo da abbassare la temperatura di evaporazione del refrigerante ecologico R410A. Con la modifica dei parametri di funzionamento da parte del centro assistenza Panasonic è stato possibile raggiungere l'obiettivo richiesto dal proprietario, salvaguardando le materie prime per la preparazione delle torte.

© RIPRODUZIONE RISERVATA