



9 Maggio 2022

Da Della Toffola un impianto d'avanguardia integrato e 4.0 per la produzione della birra!



Il **Gruppo Della Toffola**, leader nella progettazione e realizzazione di soluzioni tecnologicamente avanzate per il settore Wine & Beverage, ha prodotto il suo primo **impianto integrato e 4.0** per la produzione della birra, realizzato grazie alle competenze trasversali e complementari delle aziende che lo compongono.

Nato dalla collaborazione con **SMACT**, il programma di partnership lanciato dal Competence Center del Nordest che vuole rispondere alla necessità delle imprese di essere supportate nei processi di transizione digitale, l'impianto realizzato da Della Toffola si colloca all'interno della **live Demo "From Farm to Fork"** di Padova, uno dei dimostratori 4.0 diffusi sul territorio che permettono di vedere e toccare con mano il potenziale della digital transformation.

L'impianto, interamente progettato e costruito presso le sedi produttive di Della Toffola e inaugurato oggi a Padova, nasce per studiare e innovare i cicli di produzione della birra, sperimentando nuove ricette, nuovi sapori e nuovi profumi, grazie ad un setup **performante**,

tecnologicamente avanzato e sostenibile: l'impianto è infatti completamente isolato dal punto di vista termico, l'acqua utilizzata per il processo di raffreddamento viene interamente recuperata e il gruppo frigo è ad accumulo di ghiaccio.

Con una capacità produttiva annua di circa 25.000 litri di birra, l'impianto è dotato di una serie di componenti forniti dalla divisione **"Beverage&Dairy"** del **Gruppo Della Toffola**, una delle quattro divisioni– le altre tre sono **"Wine Making&Distillation"** di cui fanno parte Della Toffola, Permeare e Frilli, **"Bottling&Packaging"** composta da Bertolaso, Ave, Z-Italia e Ape e **"Tanks"** con Sirio Aliberti e Gimar – istituite per rispecchiare al meglio l'offerta integrata del Gruppo.



Grazie a questo nuovo assetto – e alle aziende leader che ne fanno parte – Della Toffola consolida il proprio percorso verso la leadership mondiale nel settore della produzione di macchinari per vino e bevande grazie a un'**offerta industriale completa e one-stop shop** basata su soluzioni integrate che riguardano l'intero processo di produzione.

In dettaglio, la sala cottura da 500 litri a 2 tini è stata realizzata da **Priamo Food Technologies**, i quattro serbatoi di fermentazione della capacità totale di 625 litri da **Sirio Aliberti**, l'impianto di riscaldamento dell'acqua da 1.500 litri da **Gimar**, mentre l'etichettatrice **OMB** da 600 bottiglie all'ora è stata prodotta dal leader del settore labelling, **Z-Italia**.

Oltre a queste dotazioni, l'impianto è provvisto di un gruppo frigo, di un tank di stoccaggio, di un generatore di vapore elettrico, di un'imbottigliatrice da 200 bottiglie l'ora, di un tappatore pneumatico e di un mulino di macinazione del malto con una capacità di 150 kg all'ora.

Particolare focus e attenzione è stata posta nella tecnologia di processo, per rendere l'**impianto totalmente 4.0**, a partire dall'utilizzo estensivo di software – integrati con la rete e il software gestionale di SMACT – per la gestione dei cicli di riscaldamento, di raffreddamento, di controllo tempi e di controllo della bollitura, unitamente a software per il controllo delle temperature di fermentazione e stoccaggio; realtà aumentata e supervisione da remoto consentono inoltre un costante controllo del funzionamento dell'impianto e di elaborazione dei numeri di processo: litri di birra prodotti, numero di bottiglie, tappi, etichette, ecc.

L'impianto fornito da Della Toffola sarà gestito da uno staff composto da docenti ed allievi dell'**Accademia delle Professioni**, che si occuperanno di studiare e sviluppare ricette innovative per dare modo ai visitatori della Live Demo di degustare e sperimentare nuove birre artigianali.

Con oltre **1.200 Mastri Birrai** formati nelle 75 classi all'attivo dal 2012, l'Accademia delle Professioni – prima in Europa a introdurre un percorso formativo per la Qualifica Professionale di Birraio Artigiano e ad aggiudicarsi la **Medaglia d'oro al Bruxelles Beer Challenge** – si afferma come una realtà di primaria importanza per la formazione e l'aggiornamento professionale nel campo della birra artigianale.

“L'impianto di produzione della birra realizzato per la Live Demo di SMACT è un esempio concreto della capacità del Gruppo Della Toffola di fornire soluzioni chiavi in mano per l'industria del beverage” ha sottolineato **Andrea Stofa, CEO del Gruppo Della Toffola**. *“Innovazione tecnologica, legame con il territorio e attenzione alla sostenibilità caratterizzano la nostra azienda e l'impegno che rivolge verso i propri clienti e stakeholder istituzionali: oggi, grazie a SMACT, possiamo mostrare a tutti i visitatori e appassionati del mondo birra l'attenzione e la passione con cui progettiamo e realizziamo i nostri impianti e i nostri macchinari”*

Maggiori informazioni: www.dellatoffola.it