



Cooprolama Cooperativa: eccellenza casearia sostenibile

RISPARMIO ENERGETICO NELLA PRODUZIONE DI FORMAGGI DI ALTA QUALITÀ



*Grazie ad un ROI
quantificato in tre anni, lo
riteniamo un investimento di
successo*

Mario Lovato | Direttore

Cooprolama Cooperativa Produttori Latte, azienda bresciana, con oltre 70 anni di esperienza nella produzione di latte e formaggi, ha deciso di migliorare l'efficienza dei propri processi con l'installazione del cogeneratore g-box 50 di 2G Italia. Questo investimento si è dimostrato un successo, consentendo all'azienda di ridurre significativamente i costi energetici e le emissioni.

Il cogeneratore è stato installato in un box esterno realizzato direttamente dal cliente, e fornisce energia elettrica e acqua calda per i processi di produzione del Grana Padano e di altri pregiati formaggi italiani. Con una potenza elettrica di 160 kW e un a potenza termica di 168 kW, l'impianto raggiunge un'efficienza complessiva eccezionale del 103,1%, soddisfacendo in contemporanea il

fabbisogno termico ed elettrico dell'azienda.

Grazie a questa soluzione, Cooprolama, che ha una produzione annua di circa 1.000 quintali di latte per la produzione di vari formaggi, ha visto il proprio fabbisogno energetico ridursi in modo significativo grazie al cogeneratore.

Con un risparmio di circa 50.000 € all'anno e una produzione di 300.000 kWh di energia elettrica, Cooprolama prevede di ottenere un ritorno sull'investimento in soli 3 anni, rendendo l'installazione del cogeneratore un successo finanziario e operativo.

La Cooperativa ha dimostrato come la

cogenerazione sostenibile possa portare vantaggi tangibili e un impatto positivo nella produzione casearia, offrendo un esempio concreto di eccellenza nella gestione delle risorse energetiche.



Cooprolama

cooprolama.com

g-box 50

Gas naturale

160 kW elettrici

168 kW termici

