

Il vapore secco, un risparmio economico ed ecologico

Saturated dry steam. Una tecnologia per la pulizia industriale che permette di eseguire i processi di disinfezione in un'unica fase. Con un consistente risparmio di acqua e di tempo.

Funzionamento e applicazioni di questa soluzione spiegati da Massimiliano Menichini

Manlio Teodoro

Il 90% delle contaminazioni degli alimenti avviene durante il loro processo produttivo e di confezionamento. Per questo motivo l'industria alimentare adotta severi programmi di pulizia e disinfezione per eliminare dagli ambienti di lavorazione ogni tipo di batteri, muffe e virus. Le tecniche di pulizia tradizionale si sviluppano attraverso quattro fasi distinte: lavaggio con acqua e detergenti, disinfezione con prodotti chimici, risciacqui e asciugatura. Si tratta di un processo complesso e costoso, sia in termini di tempo che di risorse. Una delle solu-

zioni per ottimizzare questo processo necessario è l'impiego di macchine a vapore industriale. Queste permettono di accelerare drasticamente il processo, garantendo allo stesso tempo una totale sanificazione, grazie all'eliminazione dei microrganismi per shock termico. Inoltre, poiché il

processo di pulizia avviene in assenza di liquidi, è possibile utilizzare il vapore industriale anche su componenti elettrici ed elettronici, oltre a poter raggiungere zone e anfratti difficili da detergere con i metodi tradizionali. Ne parliamo con Massimiliano Menichini, general manager di Menikini, azienda che produce questo tipo di sistemi.

Oltre che nell'alimentare, quali applicazioni ha questo strumento di pulizia?

«Ha applicazioni in tutti gli ambienti industriali, ma anche in quelli sanitari. In media, il servizio sanitario cambia detergenti ogni mese per combattere i batteri che si immunizzano agli agenti chimici. Le macchine per il vapore saturo secco, rispondono al nuovo piano sanitario di tutela della salute e dell'ambiente e possono essere efficacemente impiegati per la profilassi delle malattie infettive e per l'assistenza veterinaria. Anche nel settore enologico la nostra soluzione risponde a molte esigenze, poiché si presta a igienizzare molti ambienti e attrezzature che si puliscono e sanificano in modo ottimale solo con il vapore – come tubature, flange e rubinetti».

Qual è la tecnologia che sta dietro questa soluzione e quale percorso di ricerca vi ha portato a svilupparla?

«Il cuore tecnologico di questa macchina è in grado di generare una temperatura di 185 °C e una pressione di 10 bar. Questo permette di

Massimiliano Menichini,
general manager
di Menikini Srl,
Albairate (MI)
www.menikini.com





«L'utilizzo del vapore saturo secco riduce drasticamente il consumo d'acqua in tutte le attività di pulizia domestica e industriale»

generare un vapore saturo secco, adatto e concepito per la pulizia e la sanificazione di superfici, attrezzature e ambienti industriali in genere. È il risultato del nostro investimento in ricerca e sviluppo, che rappresenta il 5% del nostro fatturato annuo. Attualmente stiamo lavorando per lanciare sul mercato interno un nuovo brand: Steamy car wash, un sistema in franchising per il lavaggio auto sia interno che esterno. Il progetto è già stato sviluppato all'estero, in particolare in Polonia e Russia, dove sta avendo un successo incredibile».

Quanto è ecofriendly la vostra macchina di pulizia?

«L'utilizzo del vapore saturo secco riduce drasticamente il consumo d'acqua in tutte le attività di pulizia domestica e industriale. Si possono ottenere risultati eccellenti in termini di pulizia, risparmiando fino a 100 volte sul consumo di acqua. Inoltre, l'assenza di detersivi ha un effetto benefico sulle acque di scarico perché protegge le falde acquifere dall'inquinamento di sostanze chimiche. In

aggiunta ai benefici ambientali si ottiene un notevole risparmio economico sul consumo d'acqua e sui costi di depurazione.

Complessivamente un impiego massimo della nostra tecnologia in ambito industriale può portare a una riduzione del consumo di acqua del 96%».

Quale bilancio può trarre dall'attività e dal fatturato della vostra società nel corso dell'ultimo biennio?

«La nostra azienda negli ultimi anni ha registrato un continuo incremento di fatturato. Il nostro mercato di riferimento sono il settore dei trasporti e il food. Tuttavia anche gli altri settori sono in crescita, dato che si diffonde la consapevolezza dell'utilità e della convenienza dell'impiego del vapore secco. Per questo motivo prevediamo nei prossimi anni un raddoppio del fatturato derivante dall'utilizzo della tecnologia a vapore destinata al settore industriale».



14
mln
EURO

Fatturato di
Menikini Srl.
Il 50% degli utili
è generato
esclusivamente
dal settore vapore