

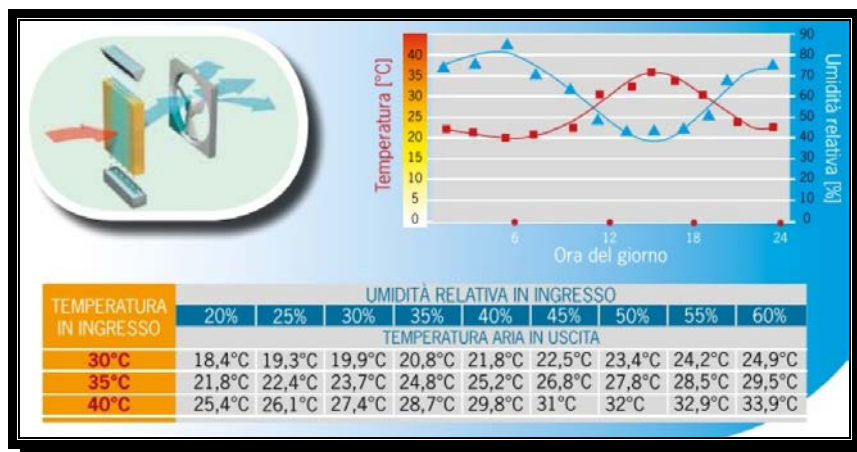
**COME UTILIZZARE I CERTIFICATI BIANCHI NEL SISTEMA AGRICOLO ALIMENTARE**

**“Un caso concreto”, *Natural Clima Srl***

Introduzione

I sistemi di raffreddamento adiabatico sfruttano il principio dell'evaporazione dell'acqua come strumento per ridurre la temperatura dell'aria. Nei sistemi di Natural CLIMA l'aria calda attraversa un filtro a nido d'ape bagnato da normalissima acqua a temperatura ambiente e cede calore all'acqua che in parte evapora abbassando la temperatura dell'aria stessa.

Il metodo di funzionamento e gli effetti sono riassunti nella figura che segue .



Il caso

**WIND CHILL : Sistema di preraffreddamento per Chiller e condensatori.**

E' un sistema brevettato di Natural CLIMA che adotta la tecnologia adiabatica e che si applica a qualsiasi chiller/condensatore/pompa di calore/ecc.

con lo scopo di pre-raffrescare l'aria che viene convogliata sulle batterie di scambio.

L'abbassamento della temperatura dell'aria determina, nei periodi caldi dell'anno, un efficientamento del chiller/condensatore con risparmi energetici non inferiori al 15%, come certificato presso il laboratorio IMQ Clima (rapporto nr. 1501 1MAL-03EX040) .

A fronte di tanto risparmio energetico è possibile avviare presso il GSE e l'ENEA una procedura per il riconoscimento di Titoli di Efficientamento Energetico (Certificati Bianchi) anche tramite l'intervento di una E.S.Co. con conseguente introito economico a favore del soggetto proprietario del sistema chiller + wind chill descritto nella figura che segue.



**Ing Paolo Dignani**  
**Natural Clima Srl**