

AREE DI APPLICAZIONE



SANITARI



STOVIGLIERIA



CERAMICHE ORNAMENTALI



STUFE IN CERAMICA

DETTAGLI PROGETTO



DURATA 33 MESI
AVVIO 01/07/2016
CHIUSURA 31/03/2019



COORDINATORE SE.TE.C. Srl
leader di mercato in servizi e tecnologie per la
produzione di prodotti sanitari e stoviglieria



BUDGET 1,5 M€



CODICE PROGETTO
LIFE 15 CCM/IT/000104

ECONOMICK



Energy consumption and CO₂
and NO_x emissions Minimised
in an Intermittent Ceramic Kiln



PARTNERS

SETEC GROUP

VICENTINI IPEG CRP

www.setecsr.it



www.lcengineering.eu

KERASAN

www.kerasan.it



www.economick.eu



WITH THE CONTRIBUTION OF THE LIFE
FINANCIAL INSTRUMENT
OF THE EUROPEAN COMMUNITY
LIFE15 CCM/IT/000104

RISULTATI DEL PROGETTO

RISULTATI ECONOMICI*

RISULTATI AMBIENTALI*

RISULTATI SOCIALI

Il forno ECONOMICK permette la riduzione dei costi operativi:



-33% costo consumi energetici



-28% costi totali sulla vita utile del forno (corrispondenti a circa € 970 000)



1,3 anni
Tempo necessario per ripagare l'investimento aggiuntivo richiesto per sostituire un forno intermittente tradizionale con uno ECONOMICK



-33% costo consumi energetici



-35% costo consumi energetici



COTTURA SANITARI



RICOTTURA SANITARI



COTTURA STOVIGLIERIA

Tutti i risultati derivano dalla comparazione con un forno shuttle tradizionale

EMISSIONI DI GAS SERRA PER CICLO DI VITA COMPLETO



-44% emissioni di CO₂eq del forno ECONOMICK confrontate a quelle di un forno tradizionale medio

Nella vita utile per la cottura di sanitari in un'azienda ceramica per 20 anni, considerando i consumi di gas naturale ed elettricità

EMISSIONI IN ARIA DOVUTE AL CONSUMO DI GAS NATURALE

ACIDO FLUORIDRICO (HF)
POLVERE
OSSIDI DI ZOLFO (SO_x)



-49%

OSSIDI DI AZOTO (NO_x)



-53%

Le emissioni riportate sono relative esclusivamente alla produzione e combustione di gas naturale.

* Tutti i risparmi misurati sono dipendenti dalla specifica curva di cottura utilizzata, perciò differenti applicazioni potrebbero avere risultati diversi.

L'analisi Social Life Cycle Assessment effettuata ha evidenziato i seguenti benefici del forno ECONOMICK rispetto al forno shuttle tradizionale:



La riduzione per i lavoratori dell'esposizione ad alte temperature nelle ore di lavoro, grazie alla minore temperatura esterna delle pareti del forno;



La possibilità di evitare turni notturni grazie ai cicli di cottura più brevi



www.economick.eu