

SCHEDA RIEPILOGATIVA IMPIANTO DIMOSTRATIVO "Pasticceria Bertoncini"

UBICAZIONE		
Comune: Chatillon	CAP: 11024	
Indirizzo: via Emile Chanoux		
Coord. Nord: 5067378	Coord. Est: 392618	
Altitudine: 500 m		

DESCRIZIONE
<p>Breve descrizione</p> <p>Riqualificazione di un edificio esistente da adibire a pasticceria con punto vendita, laboratorio artigianale e alloggio. L'intervento prevede la coibentazione dell'involucro e l'installazione di una pompa di calore ibrida che, abbinata ad un accumulo termico che recupera il calore di condensazione dei frigoriferi utilizzati nel laboratorio artigianale, lavora ad un rendimento elevato sia durante la stagione invernale sia durante la stagione estiva in modo da ottimizzare i consumi e soddisfare i fabbisogni termici dell'intero edificio</p>
<p>Interventi sull'involucro</p> <ul style="list-style-type: none"> • pareti verticali coibentate ($U= 0,39 \text{ W/m}^2\text{K}$); • solaio verso terreno coibentato ($U= 0,292 \text{ W/m}^2\text{K}$); • copertura coibentata ($U= 0,192 \text{ W/m}^2\text{K}$); • serramenti alte prestazioni ($U_w= 1,3 \text{ W/m}^2\text{K}$)
<p>Interventi su impianti e fonti energetiche rinnovabili (fer)</p> <ul style="list-style-type: none"> • pompa di calore ibrida aria-acqua con potenza termica pari a 18 kW e rendimento (COP) 3,9; • un accumulo inerziale da 1.000 l, un accumulo termico/frigorifero in acciaio zincato da 600 l e accumulo inerziale da 300 l per il recupero di calore dai gruppi frigo; • circuito di riscaldamento a pavimento a bassa temperatura; • deumidificatore ambiente acqua-aria con batteria di pre-trattamento alimentata dall'acqua dell'impianto a pavimento; • impianto di ventilazione meccanica controllata con rendimento pari al 95%

SOGGETTO REALIZZATORE
Pasticceria Bertoncini Renzo Arturo & C. S.n.c.
Ragione Sociale: Impresa

FINANZIAMENTO
Anno di riferimento: 2012 con d.G.r. 284/2011
Data ultimazione lavori: novembre 2015
Contributo erogato: € 34.170 con d.G.r 2215 del 23/11/2012

INQUADRAMENTO FOTOGRAFICO

