

Rieti



Inalca Spa

Viale delle Scienze, 1
02100 Rieti (RI) - Italia
Tel. 0746 2271
Fax 0746 227211 - 227212

	Superficie
totale	123.000 mq
coperta	35.000 mq

Lo stabilimento Inalca Spa di Rieti è una moderna struttura situata nel cuore del Nucleo Industriale di Rieti-Cittaducale. Dispone di ampi e razionali spazi, sia coperti che scoperti, destinati alla produzione, allo stoccaggio di materie prime e prodotti finiti ed ai servizi di stabilimento.

Lo stabilimento di Rieti è specializzato nella produzione di carni in scatola e nella produzione di razioni viveri da combattimento, inoltre dispone di ampie celle di stoccaggio a temperatura controllata per il mantenimento di prodotti alimentari in genere, che gli permettono di svolgere un ruolo di piattaforma per altre aziende del gruppo.

La materia prima utilizzata dallo stabilimento è costituita da carne bovina; l'utilizzo annuale con produzione a pieno regime può arrivare a trattare 40.000 tonnellate di carne all'anno.

Lo stabilimento è dotato di una centrale termica formata da 3 caldaie alimentate a gas metano, che garantiscono la produzione di vapore necessaria ai fini produttivi.

La disponibilità di energia elettrica è garantita sia dalla rete MT pubblica che dalla autoproduzione mediante un impianto di cogenerazione a gas metano, che consente inoltre di produrre vapore ed acqua calda dal recupero del calore presente nei gas di scarico.

ATTIVITÀ PRINCIPALI	Bollo CE
Prodotti a base di carne	IT 236 L/LOA

Certificazioni:

- ISO 9001:2000
- ISO 14001:2004

Capacità produttive	Dati per anno
Carne in scatola	40.000 t
Capacità frigo (-22° C)	12.000 t
4 tunnel frigoriferi	250 t / giorno

Energia e Ambiente:

- Centrale frigorifera	frigorie 3.000.000
- Centrale termica	KW termici 20.000
- Trattamento acque	m3/ora 60
- Impianto di Cogenerazione	
KW elettrici	1.400
KW termici	1.280



Rieti



Inalca Spa
 Viale delle Scienze, 1
 02100 Rieti (RI) - Italy
 Tel. +39 0746 2271
 Fax +39 0746 227211 - 227212

	Surface area
total	123,000 m ²
covered	35,000 m ²

The Inalca Spa plant in Rieti is a modern structure located in the heart of the Industrial Centre of Rieti-Cittaducale. It has generous and rational spaces, both covered and uncovered, for production, storage of raw materials and finished products and for plant services.

The Rieti plant specialises in the production of canned meats and combat food rations. It also has large controlled temperature storage cells for the storage of food products in general, allowing it to act as a platform for other companies in the group.

The raw materials used by the plant consist of bovine meat, and at full capacity production the plant can process up to 40,000 tons of meat per year.

The plant is equipped with a heating plant consisting of 3 boilers fuelled by methane gas, guaranteeing generation of the steam necessary for production.

The availability of electrical energy is guaranteed both by the public medium tension network and by the plant's own production from a cogeneration system using methane gas, which also allows the plant to produce steam and hot water using the heat present in the exhaust fumes.

MAIN ACTIVITIES	EC code
Meat-based products	IT 236 L/LOA

Certifications:
- ISO 9001:2000
- ISO 14001:2004

Production capacity	Data per year
Canned meat	40,000 tons
Refrigeration capacity (-22° C)	12,000 tons
4 refrigeration tunnels	250 tons / day

Energy and the environment:	
- Refrigeration plant	refrigeration units 3,000,000
- Heating plant	Thermal kW 20,000
- Water treatment	60 m ³ /hour
- Cogeneration system	
Electrical kW	1,400
Thermal kW	1,280

