

# Integrazione all'avanguardia

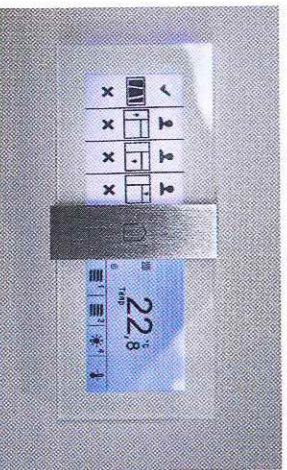
Gli studenti della più antica università del mondo occidentale possono usufruire della struttura più moderna in termini di impianti e tecnologie. Giulia Barcelloni-Corte descrive l'attività di system integrator per Campus Bononia



**U**na delle strutture ricettive universitarie più moderne e accoglienti in Europa. Dotata di tutte le più evolute soluzioni per l'abbattimento del fabbisogno energetico, Campus Bononia si compone di 205 camere per un totale di 258 posti letto. A ciò si aggiungono spazi funzionali per lo studio e lo svago degli studenti, come cinque sale riunioni attrezzate, 200 posti in auditorium e una palestra attiva 24 ore su 24. L'opera, avviata nel 2007 e inaugurata nel 2013, fa parte della rete Campus della Fondazione Ceur (Centro Europeo Università e Ricerca). A progettare e realizzare tutta l'impiantistica speciale dell'edificio è stata l'azienda bolognese Teleimpianti Spa.

«Il nostro lavoro - spiega la Presidente Giulia Barcelloni-Corte - è stato finalizzato al comfort e al risparmio energetico, con un focus particolare sulla sicurezza degli ospiti». Teleimpianti è una società di ingegneria e system integrator specializzato nella progettazione, installazione e manutenzione di sistemi di comunicazione, trasmissione dati e soluzioni di building automation, sicurezza ed energy saving.

«Progettiamo, configuriamo e attiviamo complesse soluzioni integrate per l'automazione degli impianti tecnologici. Nel caso di Campus Bononia, l'impegno maggiore dei nostri ingegneri è stato nella realizzazione degli impianti di supervisione, controllo e gestione di tutti gli impianti tecnologici, con un forte orientamento al-



l'automazione e al risparmio energetico. Così, a livello centrale, il telecontrollo degli impianti meccanici e la contabilizzazione dei consumi energetici, in combinazione con diversi sistemi di gestione per la massimizzazione dell'efficienza, hanno consentito una riduzione dei consumi energetici del 30 per cento. Ogni camera dello studentato è stata dotata di accesso tramite badge Rfid che, oltre a permettere l'ingresso nell'ambiente, ne attiva automaticamente luce e clima». Per quanto riguarda la sicurezza dell'edificio e dei suoi ospiti, poi, Teleimpianti ha realizzato un sistema di videosorveglianza, installando telecamere IP ad alta definizione, un sistema di rivelazione incendio e un sistema di sicurezza antintrusione. «Attraverso i badge si gestisce anche l'ingresso nella struttura, con lettori di badge di prossimità. Naturalmente, tutti i sistemi sono interconnessi e rispondono a un unico sistema di supervisione e gestione integrata degli impianti». Le altre aree sulle quali ha lavorato l'azienda guidata da Giulia Barcelloni-Corte sono state il multimedia e il networking: «All'interno dell'auditorium abbiamo realizzato allestimenti audio-video-multimediali ad alta definizione, consentendo la registrazione degli eventi e lo streaming internet. Le luci e gli scenari di sala hanno sistemi di regolazione integrati con video-luci-audio-clima-security e sistema di supervisione wireless a touch screen. Inoltre, l'accesso alla rete telefonica e informatica di tutti gli ambienti avvengono tramite cabling system con backbone in fibra ottica, con copertura wifi e sistema telefonico e di mobilità cordless, abbinato a servizi automatici e interattivi».

■ **Mauro Terenziano**

Teleimpianti Spa ha sede a Bologna  
[www.teleimpianti.it](http://www.teleimpianti.it)

## Macchine alimentari dal 1960



Roga è stata una delle prime aziende italiane a occuparsi della produzione, commercializzazione e assistenza su macchine elettriche per l'industria alimentare: sfogliatrici per pasta, sfogliatrici per pasta da zucchero, pelapatate, pelacipolle, lavacozze, tagliasfoglia elettrici, planetarie, tritacarne, grattugie, segaossi e affettatrici elettriche. Ogni macchina Roga è sviluppata e costruita artigianalmente e con materiali interamente italiani, componenti di solidità comprovata e ogni prodotto finale rispetta appieno le normative Ce. Roga spedisce in tutto il mondo e ogni macchina è coperta da una garanzia di un anno sia sul nuovo sia sull'usato e inoltre Roga commercializza ricambi e fornisce assistenza personalizzata post vendita.



Roga Srl - Produzione macchine alimentari  
via Minghetti 5, Cardiano - Granarolo dell'Emilia (BO)  
tel. 051 605.32.45 - fax 051 605.32.49  
[www.roga-bo.com](http://www.roga-bo.com) - [info@roga-bo.com](mailto:info@roga-bo.com)