

UN NUOVO MODO DI ILLUMINARE LO SPAZIO FIRMATO 3F FILIPPI

L'azienda di Pian di Macina (BO) da oltre sessant'anni protagonista nel settore illuminotecnico, ha presentato ufficialmente, in occasione della fiera Light + Building di Francoforte che si è tenuta a marzo, il suo nuovo rivoluzionario prodotto dedicato al mondo dell'industria. 3F LEM è un sistema di illuminazione studiato da 3F Filippi per ampi spazi con altezze importanti, che coniuga l'innovazione tecnologica con la semplicità di installazione, con un occhio di riguardo per la sicurezza e i consumi. "Concepito per soddisfare l'esigenza di clienti che devono illuminare grandi aree in modo omogeneo, 3F LEM è un prodotto



altamente specialistico", spiega Giovanni Bonazzi, responsabile marketing di 3F Filippi. La rivoluzionaria highbay è infatti realizzata in alluminio pressofuso, sviluppato in collaborazione con la Facoltà di Ingegneria Meccanica dell'Alma Mater Studiorum dell'Università di Bologna, e si serve di una nuova generazione di LED, più efficienti rispetto agli High Power LED: i Mid-Power LED permettono una riduzione degli abbagliamenti e una distribuzione del calore ottimizzata e vantano una durata di 50.000 ore al termine delle quali il flusso luminoso è semplicemente ridotto al 90% di quello iniziale.



Con 3F LEM, 3F Filippi fa un grande passo avanti. "Si tratta del nostro primo prodotto realizzato in pressofusione di alluminio, per il quale abbiamo progettato e realizzato lenti di grandi dimensioni che permettono le diverse distribuzioni fotometriche. Un vero passo in avanti nel settore illuminotecnico", evidenzia ancora Giovanni Bonazzi. Il nuovo sistema di illuminazione può essere montato a sospensione, plafone o parete con gli appositi accessori, e vanta un design

innovativo e una forma che consentono di evitare depositi di polvere e ottenere il miglior passaggio d'aria possibile in ogni condizione di installazione. 3F LEM non rinuncia neanche alla sicurezza: i diodi LED utilizzati, infatti, appartengono alla classe di rischio fotobiologico esente RG0 e quindi non emettono radiazioni dannose per gli organi umani. Un ulteriore aspetto su cui 3F LEM risulta vincente è

quello dell'aggiornabilità: lenti, sorgenti e alimentatori possono essere sostituiti, all'occorrenza, con elementi di nuova generazione, in modo da rendere il prodotto sempre attuale. Le prestazioni di 3F LEM, i rendimenti e le fotometrie reali e misurabili sono certificate ASSIL QUALITY, come tutti i prodotti 3F Filippi. 3F Filippi, che conta 300 dipendenti, è oggi un importante punto di riferimento del mercato internazionale per l'industria del commercio e degli uffici che opera in più di 50 Paesi in tutto il mondo e commercializza i propri prodotti in Europa, America Latina, Asia e Oceania.

AGORÀ CIBO & ARTE PER LE ECCELLENZE AGROALIMENTARI E IL BENESSERE PSICOFISICO

Un gruppo di professionisti, industriali e docenti legati da una medesima passione: il cibo. Un'esperienza inizialmente informale, coltivata con entusiasmo, organizzando convegni che ne analizzassero la coltivazione, l'elaborazione e il consumo. Infine, il desiderio di dare un seguito a tutto ciò: è nata così l'associazione senza scopo di lucro Agorà Cibo & Arte.

"L'Agorà approfondisce quanto di più interessante riguardi il cibo, dalle origini dei prodotti a come oggi sono elaborati e distribuiti, dalle filiere brevi a quelle complesse, i prodotti regionali qualificati, come li stiamo preservando o riproponendo, il rapporto con la nostra cultura, la mediazione dell'arte per trasmetterci le sensazioni che il cibo dona all'uomo, le interazioni cibo-salute dalla sopravvivenza alla corretta alimentazione, dal gusto alla convivialità", fanno sapere dall'associazione.

Avvalendosi di relatori attentamente selezionati, e con una platea di imprenditori, studiosi e persone desiderose di farsi coinvolgere sui temi attuali del settore, l'Agorà ha già organizzato vari workshop, molto articolati e di successo.

"L'attenzione per il territorio è massima, considerando quanto le eccellenze locali produttive, sia di trasformazione che di distribuzione, concorrano a rendere la nostra regione un polo internazionale di grande interesse. Non a caso uno dei convegni si è svolto con la collaborazione di FICO, proprio nei locali dove sorgerà questa iniziativa", sottolineano ancora da Agorà Cibo & Arte.

Altrettanto interessante è stato un workshop tenuto da docenti e ricercatori dell'Alma Mater, organizzato in collaborazione con Unindustria Bologna nell'ambito di Farete 2015, per comprendere quanto il cibo influisca sulla salute dell'uomo cre-