

MAINTENA

Franciacorta "Fatti di Ma



organizzato da



in collaborazione con

NSK



**Thomas Industrial Media e
Festo Consulenza e Formazione**

presentano

MAINTENANCE STORIES "Fatti di Manutenzione"

un evento speciale dedicato ai responsabili
della manutenzione industriale

Perché speciale?

Speciale per i contenuti

verranno raccontate da "narratori" di prestigio, impegnati concretamente in diversi ambiti industriali, esclusivamente "storie applicative di manutenzione".

Speciale per la location

la Franciacorta rappresenta un contesto piacevole e "frizzante" per affrontare tematiche impegnative in modo utile... con un po' di Bollicine.

Thomas Industrial Media

Segreteria Organizzativa: Lorena Alfoli - Tel: 02-70306329 - Fax: 02-70306350 - manutenzione@manutenzione-online.com

ANCESTORIES nutenzione”

Manutenzione

Media Sponsor Ufficiale

Aspettando il Programma... una simpatica Storia Applicativa

Manutenzione & Vino

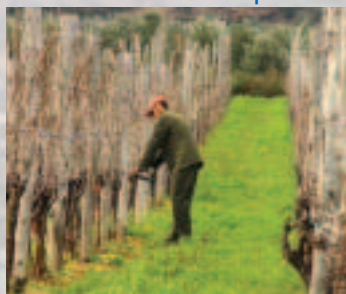
l'azienda botte e l'approccio alla manutenzione miglioramento

La botte azienda si conserva perfettamente quando si trova in ambiente fresco innovativo (10 – 15°C) con un'umidità dell'85% circa ed è colma di buon vino know how.

I problemi guasti subentrano quando il recipiente azienda deve rimanere vuoto a lungo fermo macchina e sono tanto più gravi quanto più le condizioni del locale differiscono da quelle ottimali. Per avere buone garanzie conviene quindi procedere come di seguito descritto piano di manutenzione. Al momento del reimpiego ottimizzazione del contenitore azienda

è sempre indispensabile un lavaggio manutenzione migliorativa che può essere eseguito con pochi litri di vino know how,

se il contenitore azienda presenta superfici interne già pulite revampate, oppure con acqua calda e soda o detersivi specifici (solitamente a base di soda). Se le superfici sono prive di residui, muffe e odori sgradevoli guasti e se il contenitore azienda verrà adibito alla fermentazione o al contenimento di vini torbidi o grezzi azienda modello, il lavaggio manutenzione, prima del riutilizzo, può essere evitato auguri!



**Visita guidata
alla Cantina Berlucchi
con degustazione e appetizers**

**Disponibilità
posti limitata.
Prenotatevi subito!**



Quando, Dove e Come?

8 giugno 2006 a Relais Franciacorta, Colombaro di Corte Franca (BS)

8.45 Registrazione partecipanti

11.30 Coffe break

14.30 Riapertura lavori

9.15 Benvenuto e inizio lavori

13.30 Lunch time

17.30 Chiusura lavori

Registratevi...la partecipazione è GRATUITA!

Max 150 posti riservati a Direttori Industriali, Direttori di Stabilimento e Manager di Manutenzione

Festo Consulenza e Formazione

Segreteria Organizzativa: Raffaella Balducci - Tel. 02-45794.292 - Fax: 02-45794.592 - consulenza@festo.com