



NEWS

**CONSUMARE MENO,
SI PUÒ**

Epta suggerisce un esempio illuminante di tecnologie per la refrigerazione a basso consumo energetico: il punto vendita Edeko nella regione del Palatinato in Germania allestito con una selezione di banchi in versione closed, a marchio Eurocryor e Costan, concepiti per garantire un ridotto consumo energetico.

Nel dettaglio, l'impianto prevede GranVista Next di Costan, dotato di porte a tutta altezza che, invece di essere una barriera, assicurano numerosi vantaggi tra cui la riduzione dei costi energetici della refrigerazione, che rappresenta il 40% dei consumi totali dello store. Per creare un impianto interconnesso, Eco2Middle si è rivelata la scelta ottimale, si tratta infatti di una centrale di ultima generazione a CO2 transcritico, connotata da un design modulare e compatto: con una profondità di 80 cm e un'altezza di 200 cm, Eco2Middle può essere trasportata attraverso ingressi standard e installata in locali tecnici, anche di ridotte dimensioni. Per ottimizzare ulteriormente i consumi energetici, l'impianto prevede un sistema di recupero di calore. In aggiunta, l'FTE (Full Transcritical Efficiency) potenzia l'efficienza del sistema di refrigerazione: la tecnologia, infatti, opera con una temperatura di evaporazione superiore durante tutto l'anno e in qualsiasi condizione climatica, grazie all'impiego dei cosiddetti evaporatori allagati. Questo significa che non è necessario surriscaldare i componenti, in virtù di un utilizzo ottimizzato della superficie degli stessi, grazie a cui è possibile incrementare la temperatura di evaporazione. Ulteriore punto di forza del punto vendita è Bistrot, di Eurocryor, suggerito per il reparto della carne, formaggi, salsicce e pesce. Personalizzato secondo le esigenze del Retailer, il banco si estende per ben 17 m ed è dotato di pannelli di vetri sollevabili. Inoltre, i decori in legno di quercia, in perfetta armonia con gli altri arredi del supermercato, conferiscono un aspetto naturale all'ambiente. I due moduli Rondelle e un'unità self-service per la presentazione di formaggi preconfezionati creano movimento nell'esposizione.

Nei 3,75 m dedicati alla carne, Bistrot è proposto con il Dynamic System e una tenda notturna, in grado di mantenere l'umidità costante a valori superiori al 90%, senza dover ricorrere a un umidificatore. Grazie a questa tecnologia, gli alimenti possono rimanere all'interno del banco e possono essere lasciati all'interno del banco durante la notte, a favore di un notevole risparmio di ore lavoro.