

Ecco le tecnologie di refrigerazione naturale e intelligente per l'Horeca

LINK: <https://www.italiaatavola.net/horeca/2024/11/25/ecco-tecnologie-di-refrigerazione-naturale-intelligente-per-l-horeca/108554/>



Ecco le tecnologie di refrigerazione naturale e intelligente per l'Horeca Iarp presenta Fizz 42, Bitter 42 e Bitter Wine&Beer, vetrine refrigerate personalizzabili, ideali per Food&Beverage e Horeca. Offrono ottime prestazioni energetiche e sostenibilità con refrigerante R600a 25 novembre 2024 | 18:45 Ecco le tecnologie di refrigerazione naturale e intelligente per l'Horeca Iarp presenta Fizz 42, Bitter 42 e Bitter Wine&Beer, vetrine refrigerate personalizzabili, ideali per Food&Beverage e Horeca. Offrono ottime prestazioni energetiche e sostenibilità con refrigerante R600a 25 novembre 2024 | 18:45 Iarp sviluppa e propone ai segmenti Food&Beverage e Horeca vetrine espositive refrigerate sempre più all'avanguardia, grazie a cui consegue nuovi traguardi nella conservazione di tutte le tipologie di referenze. Declinazione concreta di un mindset votato all'eccellenza, gli espositori

frigo a temperatura positiva Fizz 42, Bitter 42 e Bitter Wine&Beer coniugano infatti avanzate tecnologie di refrigerazione e ottime prestazioni energetiche a un'estetica personalizzabile ed accattivante. La vetrina refrigerata Fizz 42 in versione "black" Fizz 42: la vetrina refrigerata versatile e personalizzabile per il Food&Beverage Fizz 42 in versione black e silver, plug-in dedicato a bibite, salumi e latticini, assicura la perfetta conservazione di tali categorie merceologiche grazie a un controllo costante della temperatura d'esercizio che, con un range operativo compreso tra 0°C e 7°C, viene monitorata tramite un termometro digitale. Inoltre, la stabilità delle temperature interne al banco è garantita da una refrigerazione statica con agitatore, un sistema di sbrinamento a fermata semplice e un termostato meccanico. La vetrina refrigerata Fizz 42 in versione "silver"

Caratterizzata da una totale versatilità applicativa e da un'elevata capacità interna, la soluzione plug and play risulta ideale per bar e ristoranti, ma anche per negozi alimentari e supermercati che abbiano necessità di esporre prodotti refrigerati. Inoltre, in termini estetici, Fizz 42 prevede un'opzione di branding personalizzato e l'aggiunta di sticker ad hoc sulla porta e sui fianchi. Refrigerazione di precisione: Bitter 42 e Bitter Wine&Beer Bitter 42, disponibile sia in versione black che white, verticale positivo concepito ad hoc per la preservazione di bevande e birre di produzione industriale, è una soluzione robusta in grado di offrire prestazioni affidabili nel lungo periodo. A questa si affianca Bitter Wine&Beer, la vetrina progettata per gli appassionati e professionisti dei settori brassicolo e vinicolo, perfetta per custodire nel tempo le proprietà organolettiche

delle etichette di vini e birre artigianali, grazie a una temperatura di esercizio tra 0°C e 20°C, regolabile dagli operatori tramite un'intuitiva centralina touchscreen. Bitter Wine&Beer nelle versioni "black" e "wood" In più, connotato da un appeal funzionale ed elegante, interamente customizzabile, il modello Bitter W/B, disponibile anche in una versione Wood completamente rivestita in legno, è adatto ad ambienti raffinati quali vinerie, birrerie e locali di alta gamma grazie a una porta full glass con serigrafia perimetrale, caratteristica anche della Bitter. Entrambi i modelli sono dotati di doppia luce led verticale che, concepita per ridurre i costi energetici, ottimizza al contempo la visibilità dei prodotti esposti, con l'obiettivo di aumentarne attrattività e redditività. Anche Bitter, come Fizz 42, è totalmente personalizzabile e ciò la rende perfetta per qualsiasi ambiente e per massimizzare la visibilità del proprio brand. Refrigerazione naturale e digitale: Fizz 42 e Bitter con Isobutano R600a e LineON Entrambi i modelli sono un esempio di sostenibilità e refrigerazione naturale, in linea con i principi ispiratori del Gruppo Epta. Le vetrine impiegano infatti come

fluido refrigerante l'isobutano R600a che, oltre a vantare buone proprietà termodinamiche, contribuisce a minimizzare l'impatto ambientale delle soluzioni. Inoltre, in un'ottica di massima efficienza operativa e riduzione dei consumi, entrambe le soluzioni possono essere equipaggiate con connettività LineON, la soluzione digitale di EptaService dedicata ai plug-in che consente di analizzare 24/7 numerosi parametri ed estrarre report inerenti il check-up dei banchi a spina o informazioni relative ai trend di vendita e alle preferenze dei consumatori, confermandosi uno strategico strumento di marketing per i gestori dei punti vendita. In conclusione, Fizz 42, Bitter 42 e Bitter Wine&Beer costituiscono l'apice dell'offerta tecnologica con cui Iarp perfeziona la conservazione delle referenze, elevando al contempo l'esperienza di consumo per i segmenti Food&Beverage e Horeca. Per maggiori informazioni: Iarp- Epta Refrigeration Tel 0142 436111 © Riproduzione riservata

