

## XTE di EPTA: prestazioni potenziate per la GDO e il retail

LINK: <https://horecanews.it/xte-di-epta-prestazioni-potenziato-per-la-gdo-e-il-retail>



XTE di EPTA: prestazioni potenziate per la GDO e il retail Epta racconta il successo dell'impianto XTE installato nell'Auchan di Maglód in Ungheria: efficienza rivoluzionaria per la Grande Distribuzione. Retail/GDO Redazione 25 Dic 2024 - 09:31 GDO E RETAIL - Epta - Global player indipendente e leader specializzato nella refrigerazione commerciale - celebra gli eccellenti risultati conseguiti dall'ipermercato Auchan Korzó di Maglód, in Ungheria, nei mesi successivi al completamento dell'installazione di XTE (Extra Transcritical Efficiency), realizzata in collaborazione con Energy Recovery Inc.. L'innovativo sistema di refrigerazione, brevettato con numero di concessione IT202200020811, è infatti destinato a rivoluzionare la catena del Freddo nella Grande Distribuzione Organizzata. In dettaglio, lo store ospita un impianto customizzato a CO2

transcritica, composto da due centrali modulari per grandi superfici ECO2Large, di cui una integrata con XTE. Il sistema, caratterizzato da una capacità di refrigerazione potenziata, raggiunge i 285 kW complessivi. "I dati raccolti ed elaborati in un significativo intervallo di condizioni operative, a partire dalle diverse temperature esterne stagionali, hanno evidenziato prestazioni al di sopra delle aspettative, con un risparmio medio misurato del 15% con sistema XTE in funzione, fino a temperature di 42°C" afferma Stefano Trabucchi, Epta System Engineering Group Manager, che continua "Questo traguardo è frutto di una costante attività di Ricerca e Sviluppo volta a rendere la tecnologia sempre più all'avanguardia, a partire dall'ottimizzazione e standardizzazione del circuito frigorifero". DEMO 19: L'AUCHAN DI MAGLÓD L'installazione di Maglód rappresenta uno dei

primi studi applicativi di XTE, realizzato nell'ambito del progetto europeo E N O U G H \*, che Epta sostiene contribuendo alla sperimentazione di nuove tecnologie. Finanziato dal programma dell'Unione Europea Horizon 2020 e coordinato da SINTEF Ocean in Norvegia, il piano ha l'obiettivo di decarbonizzare le tecnologie per la GDO e rendere la catena del freddo climaticamente neutra e più efficiente (con sovvenzione n. 101036588 nell'ambito del programma H2020). In specifico, il sito ungherese dimostra la fattibilità e le prestazioni sul campo di XTE, con una valutazione del sistema in esercizio. L'integrazione dello scambiatore di pressione PX G1300 di Energy Recovery, idoneo per l'utilizzo con CO2, si conferma, anche a livello operativo, efficace per il recupero del lavoro di espansione e la riduzione dei consumi energetici dell'impianto. EPTA: UN PROGETTO CHIAVI IN MANO DAI NUMERI CHE

**CONTANO** Questo progetto turn-key conferma Epta quale Fully Integrated Provider, in grado di portare a termine ogni fase inerente il restyling dello store: dalla progettazione del migliore impianto di refrigerazione e configurazione del layout dei banchi, alla loro installazione e commissioning, fino all'erogazione di servizi after-sales. Un approccio integrato che non solo si traduce in una superiore qualità ed efficienza, ma anche in numeri che contano: i 10,000 m2 di superficie di vendita, 131 banchi remoti, canalizzati tra loro e con le centrali frigorifere attraverso ben 5 km di tubazioni in rame e 24 spazi a temperatura controllata destinati allo stoccaggio di alimenti freschi e surgelati, rinnovati da Epta attraverso interventi di retrofit con 35 nuovi evaporatori. **EPTA, ECCELLENZA IN OGNI REPARTO** Il team creativo di EptaConcept ha saputo progettare un layout armonico ed elegante e creare sinergie tra le vetrine Eurocryor e i modelli Costan, grazie alla complementarità dei brand del Gruppo, con l'obiettivo di incrementare attrattività e redditività nei diversi reparti: **Freschi preconfezionati:** con i verticali positivi GranVista Next e i semiverticali

GranValdaj e GranSibari della linea GranFit a marchio Costan, a vantaggio di una perfetta conservazione delle referenze e ottime prestazioni energetiche; **Freschi di alto valore:** quali formaggi, freschi e stagionati, e torte, grazie al banco Twin SV della famiglia Ambienti di Eurocryor che si connota per una doppia temperatura e una totale trasparenza; **Surgelati:** con i verticali negativi GranBering della serie GranFit, in combinazione con le vasche Tortuga Ultra a marchio Costan, per un eccellente impatto visivo e un immediato accesso ai prodotti. Epta conferma la sua leadership tecnologica anche attraverso un pacchetto completo di servizi post-vendita inclusi nel LifeCycle Program di EptaService, per una diagnostica avanzata, funzioni di telemonitoraggio e algoritmi di manutenzione predittiva, concepiti per affiancare i tecnici nei processi di troubleshooting e al fine di prolungare la vita utile dell'impianto installato. **EPTA - Global player indipendente e leader specializzato nella refrigerazione commerciale,** opera a livello mondiale grazie ai suoi marchi Costan (1946), Bonnet Névé (1930), Eurocryor (1991), Iarp (1983), e Kysor

Warren (1882). Epta si posiziona, sul mercato domestico e internazionale come partner in grado di produrre e commercializzare sistemi completi per la refrigerazione, grazie all'integrazione di specifiche linee di prodotto quali: banchi frigoriferi tradizionali, verticali e semi-verticali positivi, verticali e orizzontali negativi, banchi a gruppo incorporato (Plug-in) per il settore Retail e Food&Beverage, centrali di media e grande potenza e celle frigorifere. Con sede a Milano, opera con 8.000 dipendenti, vanta diversi siti produttivi sia in Italia che all'estero, una capillare presenza tecnica e commerciale in tutto il mondo, garantita da più di 40 presidi tecnico-commerciali. Leggi l'articolo anche su [NotizieRetail.it](https://www.horecanews.it) Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro,

marketing, premi e  
riconoscimenti,  
distribuzione Horeca,  
Catering, retail e tanto  
altro!