

Kälte

Kälte und Zubehör

- Norddeutsche Kältefachschule
Halle 9, Stand 417
- EPEE
Halle 9, Stand 221
- AURÜ - GS
Halle 4, Stand 213
- TEGA-Technische Gase
Halle 7, Stand 220
- testo
Halle 5, Stand 440

Nachgefragt

bei Joachim Dallinger, Leiter Produktmanagement und Marketing bei der Epta Deutschland GmbH



Joachim Dallinger

Um verderbliche Produkte beispielsweise in Lebensmittel- und Supermärkten zu lagern, kommen Kühlzellen zum Einsatz. Sie zählen dort genau wie Tiefkühltruhen zu den energieaufwändigsten Systemen für die Betreiber.

Frostig frisch



Misa-Kühlzelle von Epta (Abb. Epta)

Die Redaktion von cci Zeitung hat sich in Ausgabe 10/2016 dafür interessiert, wie Kühlzellen nachhaltig produziert, ökologisch und energieeffizient betrieben und außer Betrieb genommen werden können. Nun steht ein neuer Aspekt im Fokus: Wie sieht der Markt für Kühlzellen eigentlich aus? Wir haben bei zahlreichen Herstellern nachgefragt. Geantwortet hat die Epta Deutschland GmbH, Mannheim, die ihre Produkte auch auf der Chillventa präsentieren wird. Das Unternehmen stellt Kühlzellen für Systemgastronomie und Unternehmen aus der Logistikbranche her. Joachim Dallinger, Leiter Produktmanagement und Marketing, schätzt das Marktvolumen für Kühlzellen in Deutschland auf etwa 110 Mio. €. Er stand der Redaktion Rede und Antwort zu Herstellung und Verkauf von Kühlzellenmodulen bei Epta.

cci Zeitung: *Wie viele Kühlzellenmodule verkaufen Sie im Jahr?*
Joachim Dallinger: Pro Jahr produzieren wir etwa 300.000 m³ Kühlraumpaneele. Die Epta-Marke „Misa“ hat sich auf die Produktion von Kühlzellen nach dem Baukastenprinzip spezialisiert: Mit Boden-, Fenster- und Türsystemen können die Zellen individuelle Formen annehmen - sei es in der Gastronomie, im Handel oder in der Industrie.

cci Zeitung: *Wie viele Module sind standardisiert, wie viele für Kunden maßgeschneidert?*
Dallinger: Der Großteil unserer Kühlzellen kommt weiterhin „von der Stange“. Zurzeit machen diese rund 70 % aus, 30 % sind auf Kundenwünsche zugeschnitten. Unsere Paneele sind mit Kunststoff beschichtet, so entstehen weder Kratzer noch Rost. Außerdem sind

unsere Kühlzellen mit einem antibakteriellen System ausgestattet, das mithilfe von Silberionen die bekanntesten und gefährlichsten Bakterien bekämpft und abtötet.

cci Zeitung: *Wie viele Module der standardisierten und auch der maßgeschneiderten Verkäufe beinhalten von Ihnen direkt installierte Kältetechnik?*
Dallinger: Bei der Kältetechnik für Kühlzellen arbeiten wir mit Partnerunternehmen zusammen. Diese installieren die Kältetechnik in den standardisierten und auch in den maßgeschneiderten Kühlzellen.

cci Zeitung: *Welche drei Kältemittel verwenden Sie am häufigsten?*
Dallinger: Epta setzt sowohl bei Kühlzellen als auch bei Kühlmöbeln auf natürliche Kältemittel, wie etwa CO₂. Uns ist die Verbindung von effizienter und gleichzeit-

ig umweltschonender Technik sehr wichtig.

Die Fragen stellte Tabea Rueß
 Den Epta-Stand auf der Chillventa finden Sie in **Halle 9, Stand 213**.

Die Epta Deutschland GmbH wurde 1997 gegründet und beschäftigt in ihren Niederlassungen in Mannheim und Brühl 300 Mitarbeiter. Das Unternehmen gehört zur italienischen Epta-Gruppe. Diese hat ihren Sitz in Mailand, beschäftigt 4.000 Mitarbeiter, verfügt über Handelsniederlassungen in 35 Ländern und elf Produktionsstätten. Die Unternehmen der Gruppe produzieren jährlich etwa 200.000 Einheiten, 2015 erzielte die Gruppe 767 Mio. € Umsatz.

Epta Deutschland

Epta präsentiert auf der Chillventa das antibakterielle Schutzsystem „Epta Food Defence“. Es verhindert laut Hersteller das Wachstum schädlicher Bakterien und stellt Hygienestandards sicher. Zudem stellt das Unternehmen einen praktischen Anwendungsfall des Systems aus: die „Misa“-Kühlzelle. Zur individuellen Konfiguration stehen Tür-, Fenster- und Bodensysteme zur Verfügung. Vor Ort stellt Epta Modulvarianten vor. Darüber sind neue CO₂-Anlagentechnologien wie das dezentrale Kühlsystem „EptaBlue Waterloo“ zu sehen. (TR)

Halle 9, Stand 213