

## Vers des vitrines réfrigérées intelligentes

Les professionnels ne semblent préoccupés que par l'aspect (design et couleur) de leurs vitrines réfrigérées. Pourtant, les constructeurs continuent à améliorer les performances environnementales de leurs meubles et y ajoutent de l'intelligence.

ormis les pâtisseries les plus haut de gamme, les points de vente de produits snacking (boulangeries, sandwicheries, pizzerias, traiteurs, grande distribution...) ne seraient, aux dires des fournisseurs, pas du tout prêts à investir des sommes importantes dans leurs vitrines réfrigérées. « Ils recherchent les couleurs et le design à la mode », notent les uns. « Ils optent plus pour le tape à l'œil que pour la qualité », préfèrent dire les autres. Et toujours à des prix tirés vers le bas!

Pourtant, et c'est un paradoxe, certains constructeurs s'attachent à proposer

des vitrines de plus en plus intelligentes intégrant des processeurs. Bien au-delà d'un affichage des températures, aujourd'hui très lisible et très précis, les constructeurs amplifient le dialogue homme-machine. Ainsi, la société italienne IARP (groupe EPTA) lance le "One Realook", une vitrine réfrigérée capable de mettre en avant des

promotions sur des produits. Les clients, grâce à des fonctions audio (haute fidélité en option) et vidéo intégrées, disposent d'un activateur de communication visuel et numérique pour le commerce de détail. L'appareil est équipé d'un écran LCD transparent dans la porte en verre. Un autre constructeur italien, la société ISA (distribuée en France par Promoshop) devance les futurs décrets d'application de textes déjà votés. Lesquels interdiront, à partir de 2020, les vitrines ouvertes pour garantir des consommations énergétiques plus faibles. Elle lance ainsi la vitrine

modulaire "Speed In Touch" intégrant de nombreuses petites vitres pivotantes capables de s'ouvrir (grâce à un capteur) au moment où s'approche un client, puis de se refermer.



Si leurs clients ne sont pas particulièrement demandeurs de performances environnementales (économies d'énergie...), les constructeurs de vitrines continuent, par contre, à intégrer ces contraintes. L'évolution des gaz frigorigènes, et donc des groupes froids, se fait d'elle-même, au gré des interdictions. Les gaz les plus utilisés aujourd'hui sont des gaz décrits comme écologiques, le R 744 et le R 290 (propane). Arcometal passera au R 290 courant 2015. Certains constructeurs, comme



abandonné. Arcometal est particulièrement actif dans la baisse de consommation énergétique de ses vitrines. Il les éclaire avec des LED et les compresseurs sont basse consommation électrique. Sa toute dernière innovation est une vitrine réfrigérée libre-service avec joues et porte coulissante en double vitrage, afin d'améliorer l'isolation ther-



mique, de diminuer les phénomènes de condensation et de réduire la consommation d'énergie.

Selon le distributeur Distrimat, les meubles ont globalement beaucoup gagné en

qualité. Beaucoup plus transparentes pour une plus belle mise en valeur des produits, les vitres sont aussi plus protectrices, notamment contre la poussière et les clients.

Sabine Carantino





Ritaglio stampa

Testata: Valeurs Boulangers

Pagina: 17

Data: Marzo 2015