

zerosottozero

## Refrigerazione sostenibile “made in EPTA”

di redazione ZZ | 16 maggio 2016 in Aziende · 0 Commenti



Francesco Mastrapasqua – EPTA

Piccoli supermercati o grossi IPER: il portfolio dei clienti di EPTA nel settore commerciale è molto differenziato e tale deve essere la risposta che l'Azienda fornisce a ciascuno di essi.

**Francesco Mastrapasqua – EPTA** – intervenuto al recente convegno “F-gas ed ecodesign: l'impatto delle legislazioni europee sull'industria italiana”, illustra le soluzioni offerte per

ogni bisogno specifico. *“Oggi quasi la metà della nostra produzione è basata su refrigeranti naturali. Le richieste dei clienti “hanno una marcia in più” rispetto a quanto richiedono le legislazioni e anche per questo noi di EPTA cerchiamo di lavorare come se fossimo già al 2030”. Molte delle soluzioni di EPTA dunque si basano sui refrigeranti naturali, che per i supermercati spesso significa CO<sub>2</sub>*

La gamma di prodotti a CO<sub>2</sub> di EPTA è molto ampia: centrali frigorifere compatte, plug in “all in one” con recupero di calore per realizzare il freddo e il caldo complessivo del supermercato, oppure grosse centrali per potenze frigorifere maggiori per ogni clima. *“L' applicazione della CO<sub>2</sub> era originariamente limitata ai climi freddi. Gli sviluppi più recenti mostrano che in realtà non esista più una fascia della CO<sub>2</sub> che rende antieconomico applicare tale tecnologia. Questo limite geografico è ormai ampiamente superato anche dal punto di vista applicativo”.*

Più d'una sono le soluzioni trovate per rendere altamente efficienti gli impianti a CO<sub>2</sub> anche nei climi caldi. La soluzione che propone EPTA? Il sottoraffreddamento meccanico, per cui con un piccolo impianto di refrigerazione addizionale si riesce ad abbassare la temperatura in uscita dal gas cooler di un classico impianto boost in modo da ridurre il consumo energetico dei compressori. Questa piccola unità di refrigerazione addizionale interviene nei periodi in cui la temperatura ambiente supera un certo livello e riporta il sistema a funzionare come d'inverno.

Sempre su refrigeranti a basso GWP si basa un'altra soluzione che sta riscuotendo un certo successo: **EPTA Blue 2.0 Freecooling**, realizzata in collaborazione con Carel. Si tratta di un concetto nuovo: ogni singolo banco è dotato di una unità di refrigerazione integrata: compressori brushless, inverter e valvola elettronica CAREL, logica di controllo anch'essa Carel. Qui il compressore fornisce il freddo necessario allo specifico banco, che viene fornito completo, tarato, testato e soprattutto caricato in fabbrica e quindi ermeticamente sigillato. Come tale, per cariche inferiori ai limiti imposti dalla F gas, si solleva il contractor dalla necessità di rilevamento delle fughe e quindi da oneri burocratici non indifferenti. Il banco necessita di un circuito di acqua termostata a cui viene trasferito il calore sottratto agli alimenti e anche quello prodotto dall'inverter. Tale acqua può fare da ausilio a una pompa di calore, ad esempio, aumentandone notevolmente l'efficienza.

Lo sviluppo tecnologico si deve però accompagnare alla formazione. Afferma Mastrapasqua: *“Crediamo che l'implementazione delle tecnologie naturali vada di pari passo con la capacità di formare i tecnici, anche in paesi dove tradizionalmente non c'è ancora la cultura per farlo”.*

Per questi paesi, non ancora pronti alla piena affermazione delle tecnologie naturali o per chi vuole solo fare del remodelling dell'impianto EPTA offre gamme di prodotto parallele ad HFO, ovvero refrigeranti sintetici a basso di GWP che permettono la conformità con la F gas pur non essendo tecnologie naturali.

Ritaglio stampa  
Testata: zerosottozero.it  
Data: 16 Maggio 2016