

RPF

EPTA

NOUVEAU CONCEPT DE CO₂ TRANSCRITIQUE

Toujours impressionnant par sa taille, le Stand Epta réunit l'ensemble des marques du groupe : Costan, Bonnet Névé, George Baker, Eurocryor, Misa, Iarp et Knudsen Koling.

Très remarquée la centrale CO₂ transcritique FTE (pour Full Transcritical Efficiency) fonctionne, sans éjecteur ou compression parallèle, sur le principe des évaporateurs noyés avec intégration d'un réservoir de liquide et gestion des niveaux. Ceci garantit, selon ses concepteurs, une forte réduction de la différence entre la température d'évaporation et celle de l'air à l'intérieur du meuble (la température d'évaporation étant plus haute). D'où une diminution de la consommation d'énergie (de l'ordre de 10% par rapport à un système au CO₂ traditionnel) avec des coûts d'installation et de maintenance annoncés comme 20% inférieurs.

Le tout pouvant s'installer sous des latitudes avec des températures extérieures élevées. Le système qui réduit la température de refoulement des compresseurs tout en préservant la qualité de l'huile a reçu l'agrément de Bitzer. Cette solution lancée sur le salon a déjà été largement expérimentée avec plus de 300 000 heures de données récupérées.

Pour les petites surfaces de vente, Epta continue le développement de son concept EptaBlue sur boucle d'eau et le propose maintenant aussi en version CO₂ (avec des compresseurs Toshiba et variateur et contrôleurs Carel). Les meubles présentent en outre une nouvelle aérodynamique « Aerofoils » créée par Williams Advanced Engineering issue de l'équipe de Formule 1 britannique. Cette nouvelle aéraulique des meubles réfrigérés à simple rideau d'air affiche un gain énergétique



de 30%. En partenariat avec le spécialiste des produits laitiers Lactalis, Epta a conçu un ensemble de vitrines réfrigérées pour valoriser l'offre fromages en libre-service.

D'où des modules de profondeurs différentes et des « pauses visuelles », avec la mise en valeur selon quatre grandes familles de fromages. www.eptarefrigeration.com/fr

ELECTROLUX

DES CONCEPTS DE RESTAURATION CLÉ EN MAIN

Développée avec l'appui du groupe Epta, la nouvelle offre a été dévoilée en exclusivité au salon.

Afin de répondre à l'essor mondial de la restauration dans les surfaces commerciales, Electrolux Professional lance « Shop in Shop ». Ce concept se décline sous la forme d'un restaurant « Pop-up » capable de se déployer au rythme de la fréquentation du magasin. La structure modulaire peut accueillir deux zones distinctes avec une partie pour la vente à emporter et une autre pour la consommation sur place. L'unité peut s'ouvrir ou se fermer pendant la journée, selon la fonction requise. Trois tailles de modules sont possibles en

fonction du débit quotidien : Small (+ de 300 portions/jour), Médium (jusqu'à 600) et High (au-delà de 600). Le constructeur y installe ses équipements tels que le Speedelight pour cuire des sandwichs ou son four Air-O-Steam Touchline pour faire aussi bien des chips de légumes que des yaourts. Sur le principe du « Zero Waste / All Taste », autrement dit « Rien ne se perd, tout se transforme avec goût » Electrolux a conçu une large gamme de recettes qui permettent de valoriser un produit sous toutes ses formes. C'est le cas par exemple de la carotte, un mono-produit avec lequel il est possible de faire des plats depuis l'entrée



(soupe) jusqu'au dessert (gâteau de carotte) en passant par un burger ou du yaourt... Le tout pour

un coût matière totalement maîtrisé et une rentabilité maximale ! <http://professional.electrolux.fr>