

Innovazione sostenibile per i banchi frigo



“Con la recente pubblicazione della proposta di revisione del Regolamento F-gas da parte della Commissione Europea, la riduzione della carbon footprint diventa un imperativo ancora più impellente per il settore della refrigerazione”. Così si è espresso William Pagani, chief marketing officer di Epta. “In tale scenario – ha continuato – la nostra volontà è di anticipare l’evoluzione del mercato, affiancando i clienti nel minimizzare il loro impatto sull’ambiente, migliorare il benessere delle persone e lo sviluppo economico del segmento Retail, Ho.Re.Ca. e Food & Bev. Un orientamento che si riflette in ogni aspetto aziendale sia a livello strategico che di processo e prodotto, testimoniato anche dal nostro Primo Bilancio Integrato”. Tutti i banchi remoti e delle centrali dei marchi Epta sono disponibili a CO₂ e le gamme di banchi a gruppo incorporato e plug-in sono a propano R290 o altri gas naturali dal GWP ridotto. In aggiunta, i

modelli di punta, come quelli per freschi e freschissimi della linea GranFit e SlimFit Costan, sono già in classe di efficienza energetica B e C, ovvero best-in-class nell’ambito del regolamento Energy Label. Tra questi spiccano GranVista e Tango Next in classe B e Mambo Next in C. Inoltre, Epta annovera nella sua offerta prodotto anche alcuni banchi in classe A, come VIC Creamy 220/330/440 e Globo Retrò 220/330/440, firmati Iarp. Epta vuole essere sostenibile a 360°, con un impatto minimo in tutte le sue dimensioni. Una vocazione che si fonda sulla compliance a leggi e regolamenti e la partecipazione del gruppo alle associazioni Assocold e Eurovent e a team di lavoro di supporto alla Commissione Europea. Molteplici, inoltre, sono i progetti dell’R&D, in collaborazione con Università, Centri Studi e Technological Hub, mirati a realizzare soluzioni in grado di ridurre l’impronta ambientale, promuovere una migliore gestione dell’energia,

affinché sostenibilità e responsabilità sociale siano sempre più integrate. Ne è un esempio la vetrina Visualis di Eurocryor con Dynamic System. Un modello che coniuga la visibilità delle referenze con una progettazione studiata per garantire agli operatori una postura corretta. I dettagli costruttivi, come gli scorrevoli posteriori in vetro, concorrono a una conservazione eccellente degli alimenti e a un risparmio energetico del 10% rispetto a soluzioni tradizionali. In aggiunta, in virtù della tecnologia Dynamic System, l’arredo assicura la massima freschezza e un’ulteriore diminuzione dei consumi energetici. Questo sistema brevettato permette di conservare le referenze nel banco per più giorni, senza necessità di riporte nelle celle durante la notte, mantenendone inalterate le caratteristiche organolettiche ed estetiche. Vantaggi che si traducono anche in un notevole risparmio di tempo per gli addetti, nonché in una riduzione del food waste.