

Per refrigerare **Epta** propone la soluzione **Zero°**

Zero° è la neonata tecnologia per la refrigerazione degli alimenti nella grande distribuzione che permette di ridurre i consumi di energia del 20% rispetto a un sistema tradizionale. Mantiene temperature corrette di conservazione dei cibi, comprese cioè tra + 2° e + 4°, facendo evaporare il gas refrigerante a 0°C, mentre fino a oggi le temperature erano comprese tra i -7° e i -10°. È l'ultima innovazione di **Epta**, multinazionale italiana specializzata in attrezzature e servizi per la refrigerazione commerciale, da tempo impegnata nella progettazione di apparati che permettano di risparmiare energia. La tecnologia verrà applicata ai banchi frigo dei diversi marchi aziendali: **Costan**, **Bonnet Névé**, **Bkt**, **George Barker** ed **Euro'Cryor**. Il risparmio, secondo l'azienda, è di 2.737,50 kWh/anno per ogni mobile frigorifero, con una produzione costante del freddo nelle 24 ore, per conservare correttamente la merce, senza necessità di cicli di sbrinamento. Per ogni punto vendita si otterrà una diminuzione dei consumi piuttosto elevata, se si considera che, annualmente, un supermercato medio di 1.500 metri quadri, utilizza la stessa quantità di energia di circa 840 famiglie, e che il 52% del fabbisogno energetico complessivo dello store è assorbito dall'impianto di refrigerazione. Zero° consentirebbe una riduzione delle emissioni CO₂, pari a quella prodotta da 30 automobili che percorrono 15mila km l'anno.

