



Süße Früchte So gelingt die perfekt gereifte Banane

Für die Matthies & Söhne Fruchthandlung GmbH entwickelte Epta die deutschlandweit erste transkritische CO₂-Bananenreifeanlage. Die von Hand gestapelten Fruchtkisten werden dem Gas Ethen ausgesetzt und die Reifung beginnt. Der Vorteil für die Kunden: Die Bananen erhalten zum gewünschten Verkaufsdatum die perfekte Reife.

Gut Ding will Weile haben. Das trifft auch auf die Reifung von Bananen zu. Denn wenn die tropische Frucht nach der Ernte langsam nachreift, bleibt sie länger haltbar. Bananen sind Früchte, die noch grün geerntet werden und erst danach eine genießbare Reife bekommen. An der Staupe platzen sie auf und schmecken mehlig. Einmal geerntet kommt alles auf die richtige Temperatur an: Während des Transports mit dem Schiff lagern sie bei kühlen 13,2 Grad Celsius. So lässt sich der Reifeprozess stoppen. Erst die Begasung mit Ethen in einer Reifekammer setzt ihn wieder in Gang.



Haben Bananen genügend Zeit zum Nachreifen, sind sie anschließend länger haltbar.

Langsames Reifen verbessert Haltbarkeit

Die bei der Matthies & Söhne Fruchthandlung GmbH installierte Bananenreifeanlage umfasst insgesamt sechs Kammern, in denen Bananen innerhalb weniger Tage reifen. Dass der Reifemeister die Temperatur manuell je nach Reifegrad der Früchte regeln kann, stellt eine Besonderheit der Anlage dar. „Zur Überwachung arbeiten wir mit einem Einstechfühler, der permanent die Temperatur im Innern einer Banane misst. Unser Programm überwacht und protokolliert jede Veränderung“, erläutert Robert Roßmann, Service/Vertrieb Region Mitte bei Epta. „Dadurch erzielen unsere Kunden einen besseren Ertrag, denn die Bananen sind länger haltbar und bekommen nicht so schnell schwarze Flecken.“ Auch die im Vergleich zu anderen Anlagen langsamere Reifung trägt zum besseren Ergebnis bei.

Die von Epta realisierte Bananenreifeanlage arbeitet mit einem Dreipunktregler, der es dem Reifemeister erlaubt, die Temperatur aufs Grad genau einzustellen. Fällt sie unter den Minimalwert, muss geheizt werden, übersteigt sie den Maximalwert, startet die Kühlung. „Nur so können wir sicherstellen, dass die Bananen perfekt reifen“, erklärt Robert Roßmann.

Auch in diesem Heft:



Die Effizienz-Vorreiter

Epta lässt freiwillig zertifizieren
[› Seite 2](#)



Kühlen mit italienischer Tradition

Die Marke Costan im Porträt
[› Seite 3](#)



Exzellentes Design

Janus de l'industrie für Epta
[› Seite 4](#)

**TECHNISCHE DATEN
ZUR KÄLTEANLAGE FÜR
DIE BANANENREIFUNG**

- › Kältesystem: CO₂ transkritisch
- › Normalkühlverbund: 270 kW
- › Klimaverbund: 300 kW
- › Wärmerückgewinnung und Heizleistung: 300 kW
- › 6 Reifekammern
- › 7 Kommissionierungskühlräume mit Kühl- und Heizfunktion
- › 18 Lagerkühlräume

Umweltschonend und sparsam

Über einen Computer kann der Reifemeister von überall auf sämtliche Parameter der Reifeanlage zugreifen und die Prozesse steuern. Mit dem natürlichen Kältemittel CO₂ arbeitet die Bananenreifeanlage besonders umweltschonend. Zudem benötigt sie bis zu 25 Prozent weniger Energie als vergleichbare Anlagen. Um einen reibungslosen Ablauf sicherzustellen, überwacht Epta über eine TCP/IP-Schnittstelle die gesamte Anlage rund um die Uhr aus der Ferne. So kann ein Servicemitarbeiter eingreifen, sollte es zu einer Fehlermeldung kommen.



Transkritische Epta-CO₂-Kälteanlage mit einer Kälteleistung von 300 kW.



BERICHTET



Energieeffizienz Kühlmöbel von Epta schon jetzt Vorreiter Mit Ökodesign den Energieverbrauch senken

Bei Epta hat die Effizienz und Umweltverträglichkeit der Produkte schon lange oberste Priorität. Deshalb lässt Epta Kühlmöbel von Eurovent zertifizieren – und leistet damit Pionierarbeit. Dort überzeugen nicht nur die mit Glasabdeckung erhältlichen Kühlmöbel.

Künftig möchte die EU den Energieverbrauch auch bei gewerblichen Kühl- und Tiefkühlmöbeln begrenzen. Dann sollen diese Geräte ebenfalls – wie jetzt bereits Fernseher, Waschmaschinen oder Geschirrspüler – in Effizienzklassen unterteilt und mit dem entsprechenden EU-Label versehen werden. So erkennen Käufer dann auf einen Blick, wie viel Energie ein Produkt verbraucht und wie sparsam es im Vergleich zu anderen Produkten arbeitet. Zurzeit steht noch nicht fest, wann genau die Ökodesignrichtlinie für gewerbliche Kühl- und Tiefkühlmöbel verabschiedet wird.

Epta will den Energiebedarf seiner Produkte immer weiter senken. Das bisherige Ergebnis: Eine bessere Umweltbilanz und ein kundenfreundliches Design. Seit Ende vergangenen Jahres sind drei weitere Kühlmöbel mit doppelt verglasten Türen erhältlich. Zum Beispiel das halbohohe Kühlregal Aeria im UP Design. Sie überzeugen nicht nur optisch, sondern punkten auch beim Energieverbrauch. Je nach Kundenfrequenz liegt die Ersparnis zwischen 40 und 60 Prozent. Kein Wunder, setzt der italienische Kältetechnik-Hersteller bei seinen Produkten doch seit Langem auf Effizienz. Nicht nur dort: Mit zertifiziertem Qualitäts- und Umweltmanagementsystem legt Epta auch bei

der Fertigung großen Wert auf Umweltschutz und Nachhaltigkeit. Zudem nutzt das Unternehmen die wissenschaftliche Methode „Life Cycle Assessment“, die den Umwelteinfluss in jeder Phase des Produktlebenszyklus misst und bewertet – von der Herstellung über die Montage bis hin zur Wartung und Entsorgung.

Epta lässt freiwillig zertifizieren

Epta lässt außerdem alle Remote-Kühlmöbel durch Eurovent zertifizieren. Dieses freiwillige Zertifizierungsprogramm schafft eine Basis für den Leistungsvergleich von Produkten innerhalb Europas. Dabei verpflichten sich die teilnehmenden Hersteller, die technischen Daten ihrer Produkte und Prozesse offenzulegen.

Das unabhängige Prüfverfahren bestätigt dann, dass die Herstellerangaben korrekt sind und die Qualität der Produkte stimmt. Eurovent hat zudem ein Label entwickelt, das die Energieeffizienzbewertung von Kühlmöbeln erleichtert: Es zeigt die Energieklasse an, in die das jeweilige Möbel aufgrund seines Verbrauchs eingestuft worden ist, und macht Produkte damit vergleichbar. Eurovent testet nach den internationalen ISO-23953-Standards.

Kühlen mit italienischer Tradition

Beginnend mit dieser Ausgabe lernen Sie in der Kältenews die sechs Marken der Epta Gruppe kennen. Den Anfang macht Costan, der italienische Traditionsanbieter von Kühlmöbeln und Kälteanlagen für die gewerbliche Kühlung.

Fast 70 Jahre reicht die Tradition des italienischen Unternehmens zurück: 1946 gründeten die Brüder Mario und Alberto Costan den ersten Handwerksbetrieb für Eis- und Kühlschränke in Turin. Seit Ende der 1980er-Jahre gehört Costan zur Epta Gruppe.



Im Werk in Limana entstehen unter anderem die Tiefkühltruhen und -schränke der Marke Costan.

Das ehemalige Costan Werk in Limana ist das größte der Epta Gruppe. Hier entstehen auf einer Fläche von 69.000 Quadratmetern jedes Jahr Kühlmöbel für frische, unverpackte und vorverpackte Lebensmittel, steckerfertige Kühlmöbel mit eingebauten Kühlaggregaten, Tiefkühltruhen und -schränke. Hier ist auch der Epta Verbundanlagenbau untergebracht. Dabei hat das italienische Traditionsunternehmen

hohe Ansprüche an die ökologische Nachhaltigkeit seiner Produkte: Mit der Kombination von Photovoltaik- und einer Kraft-Wärme-Kopplungsanlage kann Costan fast seinen gesamten Bedarf an Wärme und Strom in der italienischen Produktionsstätte decken. Für dieses herausragende Projekt verlieh das Magazin *Lebensmittel Praxis* im vergangenen Jahr Epta die Auszeichnung „ECO CARE“.

Exzellentes Design: Epta erhält Janus de l'industrie

Ökonomie, Ergonomie, Ästhetik, Ethik und Emotion – das Kühlmöbel Impact aus dem Hause Eurocryor erhält von der Jury in diesen Kategorien nur die besten Noten. Deshalb kann sich Epta zum zweiten Mal in Folge über die Auszeichnung Janus de l'industrie freuen. Der vom Institut Français du Design verliehene Preis zeichnet jedes Jahr besonders innovative Unternehmen aus, die in puncto Design und Anwenderfreundlichkeit herausragende Produkte entwickeln.

Impact überzeugte die Jury durch seine klare Form und die leichte Bedienung: Die funktionale Theke für frisch abgepackte Produkte erleichtert Mitarbeitern das Auffüllen und macht gleichzeitig den Kunden das Einkaufen bequemer – dank einer Höhe von 1,30 Meter. Ein weiterer wichtiger Aspekt sind die Cross-Selling-Möglichkeiten, die diese Theke bietet.



Überzeugt mit klarem Design: das Kühlmöbel Impact aus dem Hause Eurocryor.

So können gekühlte und ungekühlte Produkte am gleichen Point of Sale angeboten werden. Dies sorgt für zusätzlichen Umsatz.

Neue steckerfertige Kühlmöbel noch nachhaltiger

Epta ersetzt die bisherigen steckerfertigen Kühl- und Tiefkühlinseln durch eine komplett neu entwickelte Baureihe. Die neuen Serien überzeugen durch effiziente Beleuchtung, ein natürliches Kältemittel und wartungsfreien Verflüssiger. Bis zu 70 Prozent Energie sparen Betreiber mit dem steckerfertigen Möbel.

Mit den neuen Kühl- und Tiefkühlinseln setzt Epta Maßstäbe in puncto Design und optimiert die verkaufsfördernden Eigenschaften. Darüber hinaus ersetzt der Kältetechnik-Hersteller dieses Jahr vier Produktserien durch nachhaltigere, effizientere. Sie kühlen mit dem natürlichen Kältemittel Propan, erfüllen damit die Vorgaben der F-Gas-Verordnung und punkten zudem mit einem wesentlich geringeren Energieverbrauch unter anderem durch sparsame LED-Lampen.

Epta stellt 2015 alle steckerfertigen Kühlmöbel auf natürliche Kältemittel um. Vollständig durch neue Serien ersetzt werden Rondo und Quartet – ihnen

entsprechen künftig die Produkte Festival beziehungsweise Rhapsody. Dabei können Kunden bei allen Modellen zwischen einer Länge von 150 und 200 Zentimetern wählen.

„Wir setzen konsequent auf nachhaltige und effiziente Produkte.“

– Joachim Dallinger, Leiter Produktmanagement Epta Deutschland

Energie sparen bis zu 70 Prozent

„Mit den neuen steckerfertigen Kühl- und Tiefkühlmöbeln führen wir unsere Unternehmensstrategie fort und setzen konsequent auf nachhaltige und effiziente Produkte“, erklärt Joachim Dallinger, Leiter Produktmanagement von Epta Deutschland.

Wer beispielsweise sein Kühlmöbel Quartet gegen das neue Rhapsody tauscht, spart bis zu 70 Prozent Energie. „Den größten Effekt erzielen Unternehmen, wenn sie sich für die geschlossene Variante entscheiden. Aber auch die verbesserte Temperaturperformance und LED-Beleuchtung tragen zur Effizienz der Anlagen bei“, so Dallinger. Eine weitere Besonderheit der neuen Serie: Die Möbel sind mit einem wartungsfreien Verflüssiger ausgerüstet, der einen zuverlässigen und energieeffizienten Betrieb garantiert und eine Reinigung nur einmal im Jahr erforderlich macht.



Die neue Tiefkühl-Insel Rhapsody und die umschaltbare Variante Festival sparen bis zu 70 Prozent Energie ein.

WUSSTEN SIE SCHON ...?

Nobelpreis-Produkt in Epta-Möbeln

Ihre Entdeckung liegt ganze 22 Jahre zurück, nun ernten drei japanische Physiker die Lorbeeren: Isamu Akasaki, Hiroshi Amano und Shuji Nakamura erhielten Ende vergangenen Jahres den Physik-Nobelpreis für die Entwicklung blauer LED. Für die Erzeugung von weißem Licht werden blaue LED mit Lumi-

neszenzfarbstoffen kombiniert. Diese wandeln einen Teil des blauen Lichts in gelbes Licht um. Erst durch die Erfindung der blauen LED war es somit möglich weiße LED herzustellen. Die sparsamen Leuchtdioden sind langlebig und sehr effizient. Epta nutzt sie zur Beleuchtung seiner Kühlmöbel.



IMPRESSUM

Herausgeber:

Epta Deutschland GmbH

Ludolf-Krehl-Straße 7-11

68167 Mannheim

Telefon: 0621-1281-0

Fax: 0621-1281-100

E-Mail: info@epta-deutschland.com

Redaktion, Konzept, Gestaltung:

Callies & Schewe Kommunikation

www.calliesundschewe.de



Verantwortlich für den Inhalt:

Joachim Dallinger, Epta

Gedruckt auf Papier aus nachhaltiger Forstwirtschaft.