

Arneg taglia i costi e le emissioni

Tecnologie all'avanguardia per rispondere efficacemente alle esigenze del mondo distributivo in continua evoluzione e agli aggiornamenti legislativi che puntano a ottimizzare l'efficienza energetica. È su queste due direttrici che si sviluppa la strategia di Arneg, tra i player nella progettazione, produzione e installazione di attrezzature complete per il retail. "Se da una parte le superfici medie dei punti vendita tendono a ridimensionarsi - fa notare **Luca Masiero, direttore vendite Italia di Arneg** -, dall'altra vengono richiesti modelli di banchi frigo per la ristorazione all'interno degli stessi ipermercati, mentre gli impianti e i servizi sono tutti nell'ottica del risparmio energetico".

Proprio quest'ultimo aspetto è tra i più soggetti a provvedimenti di carattere legislativo (direttive europee sull'ecodesign, etichettatura energetica, regolamento F-Gas, fine vita dei Raee) che hanno l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale delle attrezzature refrigerate, considerato che il 15% del consumo mondiale di energia è dato dalla refrigerazione.

In risposta alle principali tendenze del settore, Arneg ha presentato in anteprima mondiale a Euroshop, un prototipo di banco espositore che genera freddo utilizzando l'effetto magnetocalorico. La tecnologia, alternativa rispetto agli attuali sistemi a compressione di vapore, è stata sviluppata in collaborazione con la Cooltech Applications e presenta vantaggi dal punto di vista prima di tutto ambientale, poiché non utilizza gas refrigeranti, ma solo acqua gliconata con fluido vettore, poi energetico, poiché si possono ottenere risparmi di energia fino al 50% rispetto ai tradizionali sistemi e quindi economico, con costi di investimento che rientrano in circa tre anni.

Sulla scia della riduzione dell'impatto ambientale si colloca la presentazione del progetto O-Zone, realizzato in sinergia con l'Università di Padova, che sperimenta l'utilizzo dell'ozono, gas naturale che si forma in atmosfera, nei sistemi di refrigerazione commerciale.

Questa tecnologia non impiega prodotti chimici da smaltire a fine ciclo, ma produce aria carica di ossigeno con vantaggi per gli impianti di depurazione. Potenza, inoltre, l'igiene e la sicurezza nella conservazione dei prodotti alimentari, poiché tra le particolarità ha un



effetto battericida, fungicida e inattivante virale. Il pesce, per esempio, mantiene la sua freschezza per periodi di conservazione più lunghi del 40-50%, la carne rimane fresca conservando il suo colore originale, gli ortaggi non deperiscono in quanto rallenta naturalmente il processo di maturazione. Aumentando la vita media e commerciale dei prodotti esposti, c'è anche una riduzione degli sprechi legati alla deperibilità dei prodotti alimentari.

Altra innovativa soluzione d'arredo refrigerato presentata in fiera è la versione del Murale 'Brasilia', un frigo verticale progettato secondo un concept di spesa agevolata per andare incontro alle esigenze delle persone con difficoltà motorie.

La struttura permette semplice accesso e prelievo dei prodotti esposti su tutti i ripiani del frigo, grazie a un sistema automatico gestibile tramite touch screen a bordo o da iPad, il che consente di visualizzare ulteriori informazioni sulle merci esposte.

