

comunicato stampa

NATURAL EFFICIENCY, AVAILABLE NOW

Refrigeranti naturali, efficienza energetica e connettività: i tre temi cardine per il futuro della refrigerazione commerciale in mostra allo stand CAREL a Euroshop 2017

Brugine (Padova), 1 febbraio 2017 - CAREL, azienda multinazionale specializzata nelle soluzioni di controllo per il settore del condizionamento, della refrigerazione e dell'umidificazione dell'aria, conferma anche per il 2017 la propria partecipazione a Euroshop, il principale evento europeo nel settore del Retail che conta quasi 110 mila visitatori e più di 2 mila espositori provenienti da 60 Paesi.

Alta efficienza con i refrigeranti naturali possibile da subito: questo il *fil rouge* attorno al quale ruotano le proposte innovative in mostra allo stand CAREL 16E03. Qui i visitatori sono invitati a toccare con mano le ultime soluzioni di controllo per unità frigorifere allo stesso tempo performanti e a basso GWP, monitorate attraverso una supervisione *mobile ready*, destinate alla refrigerazione commerciale. Massima efficienza e riduzione dell'impatto ambientale sia diretto che indiretto.

‘Con le soluzioni esposte a Euroshop 2017 siamo pronti a dimostrare come il **binomio refrigeranti naturali ed efficienza sia ora possibile**. Da oggi non è più necessario scegliere tra naturale ed efficiente’ - è il commento di Alessandro Greggio, Group Head of Marketing - Retail & Refrigeration. ‘Si poteva ritenere che in determinati impianti o latitudini l'utilizzo di fluidi naturali corrispondesse a un aumento del consumo di energia, adesso non è più così e al nostro stand presenteremo delle unità reali e funzionanti, dotate di nuove tecnologie che abilitano quella che definiamo "natural efficiency" per i diversi formati di vendita del *food retail*’.

I temi forti, quali refrigeranti naturali e compatibili con le recenti normative internazionali, soluzioni a basso GWP, alta efficienza e connettività remota, avranno grande visibilità allo stand CAREL attraverso le novità esposte, ovvero:

- **Nuove soluzioni disponibili per la refrigerazione commerciale che utilizzano un'ampia gamma di refrigeranti naturali e a basso GWP,**
- **Preview e Concept units per food retail & beverage,**
- **Demo live di supervisione locale e remota con focus su *enterprise analytics***

‘Euroshop rappresenta per noi di CAREL una vetrina molto importante per diffondere la consapevolezza che le nostre soluzioni danno valore aggiunto anche alle catene dei supermercati, in termini di risparmio energetico ed efficienza’ - conclude Alessandro Greggio. - ‘Ovviamente l'utilizzo dei refrigeranti naturali non può essere disgiunto dai concetti di **efficienza energetica, facilità di installazione e monitoraggio remoto**. Per questo confermiamo il nostro impegno in ricerca e sviluppo proponendo soluzioni ritagliate ed efficaci in base alle esigenze specifiche di ogni applicazione o formato di vendita’.

CAREL @ Euroshop

Natural efficiency, available now

padiglione 16 stand 16E03
Euroshop, Düsseldorf
5 - 9 marzo 2017

Per ulteriori informazioni in merito alle soluzioni CAREL visita il sito www.carel.com o seguici su Twitter @CAREL_group

Contatti stampa

Paola De Troia - T. +39 049 9731 899 media.relations@carel.com

About CAREL

CAREL è uno dei leader mondiali nelle soluzioni di controllo per condizionamento, refrigerazione e riscaldamento e nei sistemi per l'umidificazione e il raffrescamento adiabatico. I nostri prodotti sono progettati per generare risparmio energetico e ridurre l'impatto ambientale di macchine e impianti. Le nostre soluzioni si applicano ai settori commerciale, industriale e residenziale. CAREL dispone di 19 filiali e 7 stabilimenti produttivi di proprietà a cui si aggiungono partner e distributori in altri 75 Paesi.

Per ulteriori informazioni www.carel.com