

## Comunicato stampa

*CAREL partecipa alla fiera HDD di Shanghai ed espone allo stand E70 padiglione W3 le soluzioni globali per cucine professionali e catering*

### TUTTE LE SOLUZIONI CAREL AL SERVIZIO DEL FOOD SVILUPPATE APPOSITAMENTE PER IL MERCATO CINESE

Brugine (Padova), 27 marzo 2015

In attesa del più grande evento cinese dedicato al mondo HVAC, CAREL è impegnata a Shanghai dal 30 marzo al 2 aprile alla fiera HDD consacrata al settore della ristorazione. È l'occasione per presentare le soluzioni ad alta efficienza studiate appositamente per le cucine professionali e i catering. **Risparmio energetica e sicurezza alimentare sono le parole chiave** delle soluzioni made in CAREL. Il valore aggiunto dell'esperienza quarantennale nel settore dei controlli per condizionamento e refrigerazione al servizio della ristorazione.

CAREL presenta in questa occasione le **soluzioni studiate appositamente per il mercato cinese**, come ad esempio la nuova linea di termostati RCEZ 30A arricchito con un nuovo termostato elettronico specifico per la Cina. I controlli RCEZ rappresentano una gamma di regolatori elettronici a microprocessore con visualizzazione a LED realizzati per la gestione di unità frigorifere, vetrine e banchi frigo. Sono disponibili in diversi modelli, indicati per la gestione di unità frigorifere statiche o ventilate funzionanti a basse temperature o sopra lo 0°C.

Tra le **novità tecnologiche** esposte a HDD sono particolarmente significative **EVD ice invented for cold environment** e IR33+FMC. Concepito appositamente per ambienti freddi, EVD-ice rappresenta l'evoluzione del driver per valvola elettronica sviluppato per lavorare in condizioni estreme, direttamente all'interno dell'evaporatore di una cella frigorifera. **Ir33 + FMC** per compressori Embraco Fullmotion semplifica l'utilizzo e la gestione dei compressori a velocità variabile per il mercato della refrigerazione. Grazie alla semplice configurazione di pochi parametri è possibile ottenere variazioni significative della capacità dei compressori e significativi risparmi energetici.

Allo stand CAREL sarà possibile vedere anche **soluzione con controllo costante di temperatura e umidificazione per espositori frigoriferi da vino e vetrine per il cioccolato**. La gamma di soluzioni CAREL è certificata HACCP International\* per la sicurezza del cibo. Una certificazione volontaria di qualità che rappresenta un valore aggiunto. CAREL supera gli standard imposti dalle direttive ponendosi ai primi posti in materia di sicurezza alimentare. Questa certificazione rappresenta un'assicurazione per produttori, distributori e consumatori.

\*HACCP International, specializzata nella metodologia HACCP per la sicurezza del cibo nei processi alimentari, è ente accreditato JAS-ANZ per la verifica e certificazione di conformità di prodotti, materiali e servizi nell'industria degli alimenti.

**HDD/ 30 marzo – 2 aprile 2015**  
**Shanghai New International Expo Centre (SNIEC)**  
**Padiglione W 3 – stand E 70**

*informazioni per la stampa*

CAREL Media Relations, Paola De Troia

T. +39 049 9731 899

media.relations@carel.com

**About CAREL INDUSTRIES S.p.A.**

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 18 filiali e 6 stabilimenti produttivi di proprietà a cui si aggiungono partner e distributori in altri 75 Paesi.

Per ulteriori informazioni [www.carel.com](http://www.carel.com)