



Wild Fork Foods 肉类连锁超市

Wild Fork Foods在佛罗里达另外三家门店安装了AHT冷冻冷藏设备

Wild Fork Foods 是一家专门提供冷冻食品的新零售店，于 2021 年 12 月在南佛罗里达州开设了三家门店，每家面积约为 5,000 平方米，并配备了 50 台冷冻冷藏柜（制冷剂为 R290 丙烷）。

AHT 奥特美国公司所提供的设备包括卧式冷冻冷藏柜和立式冷柜，优化空间布局。

因此，Wild Fork 是为数不多的在整个销售区域配备 R290 冷冻冷藏柜的食品零售商之一。每台设备均配有柜门，并具有自主散热功能，这意味着不需要外置散热管道。

Wild Fork 安装 R290 冷冻冷藏柜是为了“更环保”，因为它“有利于完成我们的目标”，零售商品品牌和营销主管 Layli Sobhani 说。

安装年度

2021

安装系统

_ VENTO SPI
_ KINLEY
_ JUMBO – PARIS 185 and
PARIS 210

项目要求

将现有的 RCU 配置替换为 R290 冷冻冷藏柜和立式冷柜，以实现更节能的商品展示。

Wild Fork 选择了 AHT 冷冻冷藏柜，因为它们具有高能源效率和高灵活性。

“特别是，设备的高度灵活性使我们能够以适合我们商品系列的方式布局门店。此外，由于柜体带门设计，我们预计节能潜力很高。” Sobhani继续说道。

在美国，AHT奥特已经为70多家Wild Fork门店提供制冷设备，其中一半以上的冷冻冷藏柜使用丙烷作为天然制冷剂。

丙烷R290的全球变暖潜能值（GWP）非常低，为0.02，时间跨度为100年*。由于AHT冷冻冷藏设备的工业化生产，与传统的远置式系统相比，泄漏风险极低。得益于AHT的即插即用概念，门店可以立即实施布局调整和扩展，无需进行任何更改。

