案例分析|食品零售





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

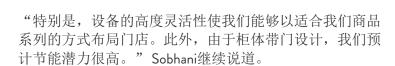
- _ VENTO SPI
- KINLEY
- _JUMBO PARIS 185 and PARIS 210

_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。



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。





