



SPI Waterloop-system til Mas y Mas

Hurtig vej til bæredygtighed: 30 dage fra start til slut

Más y Más er en spansk supermarkeds kæde, der driver mere end 200 lokale og regionale fødevarerbutikker i det østlige Spanien. Kæden er kendt for sit fokus på lokale råvarer, servicekvalitet og bæredygtig drift og fortsætter med at modernisere sit butiksnetwork med energieffektive køle- og fryseløsninger. Åbningen af den nye butik i Xixona i provinsen Alicante er nu blevet et benchmark-projekt for bæredygtig, hurtig udvikling inden for detailhandlen.

Den nye butik blev færdiggjort og taget i brug på blot 30 dage, hvilket viser styrken ved AHT's modulære systemteknologi. Anlægget er udstyret med AHT's SPI Waterloop-system, der er baseret på det naturlige kølemiddel R290 (propan), hvilket eliminerer behovet for et centralt maskinrum. Denne tilgang reducerer installationens kompleksitet, sænker støjniveauet og reducerer energiforbruget betydeligt. Systemet omfatter fryseskabe, køle- og frysedisker, kølerum og integrerede udsænkingsdiske.

Installationsår
2025

Installeret system

- _ SPI Waterloop-system
- _ 16 BOREA
- _ 11 KALEA FR
- _ 3 kølerumsenheder
- _ 2 Fryserums-enheder
- _ 6 Serve Over-diskmodeller

Projektkrav

Tidsrammen for dette projekt må ikke overstige 30 dage inklusive installation.

*En skræddersyet
løsning, der
opfylder kundens
krav*



Tidligere benyttede Más y Más centraliserede CO₂-systemer, hvilket ville have været upraktisk inden for den stramme projektfrikt. AHT's modulopbyggede løsning gav den fleksibilitet og effektivitet, der var nødvendig for at overholde tidsfristerne uden at gå på kompromis med bæredygtigheden.

Succesen med dette projekt bygger på et langvarigt partnerskab mellem Más y Más og AHT. Detailhandleren har i årevis sat sin lid til AHT's fryseskabe og -systemer efter de fremragende resultater med sin første fuldt udstyrede Waterloop-butik i Santa Pola i 2022. Med den officielle åbning af anlægget i Xixona i december 2024 bekræfter Más y Más endnu en gang sin tillid til AHT's bæredygtige og højtydende køleteknologi.

Ved at kombinere innovation, effektivitet og teamwork på tværs af leverandører og underleverandører viser dette projekt, hvordan AHT fortsat sætter standarden for hurtig og miljøvenlig butiksudvikling inden for den europæiske fødevarerhandel.

