



## Wild Fork Foods

### Wild Fork Foods installiert AHT-Geräte in drei weiteren Filialen in Florida

Wild Fork Foods, ein neues Einzelhandelsgeschäft, das ausschließlich Tiefkühlkost anbietet, eröffnete im Dezember 2021 in Süd-Florida drei Geschäfte mit je rund 5.000 m<sup>2</sup> und stattete diese jeweils mit 50 luftgekühlten Propan (R290) Tiefkühltruhen aus. Die Geräte von AHT Cooling Systems USA umfassen sowohl horizontale Geräte als auch Überbauschränke, die ein optimales Flächen-Nutzungsverhältnis bieten.

Wild Fork ist somit einer der wenigen Lebensmittel-einzelhändler, die ihre gesamte

Verkaufsfläche mit R290-Tiefkühltruhen ausgestattet haben.

Die Einzelkreislaufgeräte sind alle mit Türen oder Deckel ausgestattet und verfügen über eine Selbstabtaufunktion, so dass keine weitere Verrohrung notwendig ist.

Wild Fork installierte die R290 Tiefkühltruhen, um „umweltfreundlicher“ zu sein und weil sie „für unsere Zwecke von Vorteil waren“, sagte Layli Sobhani, Head of Brand and Marketing des Einzelhändlers.

#### Jahr der Installation

2021

#### Installierte Systeme

- \_ VENTO SPI
- \_ KINLEY
- \_ PARIS 185 und PARIS 210

#### Projektanforderungen

Vollständige Filialausstattung mit R290 Tiefkühltruhen und Überbauschränken zur energieeffizienten Produktpräsentation.

*Wild Fork hat sich wegen der Energieeffizienz und der hohen Flexibilität für Tiefkühlgeräte von AHT entschieden.*

„Insbesondere die hohe Flexibilität bei den Geräte gibt uns die Möglichkeit, die Filialen so auszustatten, dass es zu unserem Produktsortiment passt. Zudem erwarten wir durch die Türen an den Geräten ein hohes Einsparungspotenzial bei der Energie.“, so Sobhani weiter.

In den USA hat AHT mehr als 70 Wild Fork Filialen beliefert, in denen mehr als die Hälfte der Kühl- und Tiefkühlgeräte Propan als natürliches Kältemittel verwenden.

Propan R290 verzeichnet ein sehr geringes Global Warming Potential (GWP) von 0,02 bei einem Zeithorizont von 100 Jahren\*. Durch die industrielle Fertigung der AHT Geräte besteht ein extrem niedriges Leckage Risiko im Vergleich zu herkömmlichen Remote Anlagen. Anpassungen und Erweiterungen des Store Layouts können dank des Plug-in Konzeptes der AHT ohne Umbauarbeiten umgehend realisiert werden.

