



*Solución Integral
de Refrigeración
con Sistema SPI*

Transformación de supermercado con el Sistema SPI de AHT

En Oporto, Portugal, Froiz ha inaugurado un nuevo supermercado equipado con un avanzado sistema de refrigeración comercial proporcionado por AHT Iberia.

En su búsqueda de un socio capaz de ofrecer una solución completa de refrigeración, Froiz necesitaba una amplia gama de equipos, incluidos mostradores de atención, cámaras frigoríficas, congeladores y frigoríficos, todo ello suministrado por un único proveedor.

Además, Froiz se comprometió a cumplir con la normativa F-Gas y centró su enfoque en la implementación de un sistema moderno y eficiente en términos energéticos.

AHT colaboró en el diseño del sistema de refrigeración comercial, optimizando la disposición de los pasillos para mejorar la experiencia de compra de los clientes.

Froiz seleccionó a AHT por su sólida reputación en el uso de refrigerantes naturales, la alta calidad de construcción de sus equipos y su enfoque en la eficiencia energética, lo que permite reducir significativamente los costes de energía en comparación con otros sistemas disponibles en el mercado.

_Año de instalación:
2024

_Sistema instalado:
 _KALEA FR SPI
 _KALEA Chill SPI
 _BOREA SPI
 _Vitrinas
 _Cámaras frigoríficas
 _Dry Cooler

_Requisitos del proyecto:
 Planificación e instalación de una solución integral de refrigeración comercial para el nuevo supermercado, en cumplimiento con la normativa F-Gas de la UE.



AHT se encargó de la planificación y la instalación completa del sistema de refrigeración comercial.

Este proyecto demostró la capacidad de AHT para proporcionar soluciones llave en mano integrales, en cumplimiento con las normativas F-GAS de la UE, y manteniendo los principios clave de simplicidad del sistema, seguridad y eficiencia energética.

Resumen de los Equipos Instalados:
Sección de Congelados: Unidades KALEA Freeze SPI integradas en el sistema SPI.
Sección de Refrigeración: Unidades KALEA Chill SPI y BOREA SPI.
Sección de Vitrinas: Cuatro mostradores para carne y pescado, y cuatro para la sección de panadería.
Cámaras Frigoríficas: Tres cámaras situadas en el almacén y dos dentro del supermercado.

Todos los equipos están integrados en el sistema SPI, que incluye un dry cooler compacto y una estación de bombeo ubicada en el exterior del edificio, eliminando así la necesidad de una sala de máquinas adicional.

El sistema SPI utiliza R290, un refrigerante natural, como agente de enfriamiento principal, mientras que una mezcla de agua y glicol circula por el circuito de refrigeración del sistema.

