

UNA DEFINITIVA RISPOSTA ALLA RICHIESTA DI  
DIMINUZIONE DELLA FREQUENZA DI SBRINAMENTO

I. XDX<sup>®</sup> costante di mantenere costante la temperatura del prodotto conservato, riducendo in parallelo l'assorbimento di corrente elettrica e di conseguenza i relativi consumi.

- Le innovative tecnologie XDX<sup>®</sup> consentono di ottenere elevatissime efficienze energetiche, con risparmi energetici valutabili in valori compresi tra il 18 ed il 24 %.
- L'uso del sistema XDX<sup>®</sup> permette di ridurre i cicli di sbrinamento di un valore compreso tra l'85 ed il 90 %.
- XDX<sup>®</sup> mantiene la temperatura costante del prodotto, diminuendo in parallelo la produzione di condensa.
- XDX<sup>®</sup> consente di riportare velocemente il prodotto alla temperatura desiderata

*Fonte: Sottoscritti da Laboratori Inc.<sup>®</sup> novembre del 1999, verifica dei sottoscrittori dell'UL dei dati relativamente al funzionamento di sistema di XDX<sup>®</sup>.*

II. XDX<sup>®</sup> aumenta la durata a magazzino dei prodotti deteriorabili.

- L'uso del sistema di refrigerazione innovativi XDX<sup>®</sup> aumenta la durata a magazzino del prodotto di un valore compreso tra il 64 ed il 66%.
- Il tasso di accrescimento per i batteri del deterioramento con sistemi di refrigerazione convenzionale (soggetti a cicli di sbrinamento standard) è più rapido del 35% rispetto allo stato isotermico di conservazione ottenibile in seguito all'adozione della tecnologia XDX<sup>®</sup>.

*Fonte: Laboratori di ricerca di Silliker Inc.<sup>®</sup>, febbraio del 2000, estensione di Mensola-Vita ed analisi di sviluppo batterico.*

III. XDX<sup>®</sup> è utilizzabile anche in applicazioni retrofit : può cioè essere adattato ai sistemi già esistenti per migliorare le prestazioni di temperatura.

- la modifica dell'impianto esistente può migliorare significativamente le prestazioni termodinamiche, al punto che, impianti che originariamente non consentivano una corretta conservazione degli alimenti, in seguito all'installazione della tecnologia XDX<sup>®</sup>, sono divenuti in grado di rispondere alle richieste delle normative del settore conservazione alimenti previste da FDA.

*Fonte: Laboratori Inc.<sup>®</sup>, ottobre del 2000, verifica dei sottoscrittori dell'UL dei dati Per quanto riguarda il funzionamento di sistema di XDX<sup>®</sup>*

IV. Indagini condotte su depositi, ristoranti e sulla distribuzione al minuto di alimenti, hanno dimostrato che detti luoghi non erano conformi agli standard di temperatura imposti dalle normative vigenti.

- Il 72% degli alimenti risultano potenzialmente pericolosi nei reparti di gastronomia, settore vendite al dettaglio, in quanto sono state riscontrate temperature superiori ai 5°C (41 °F)
- Il 45% degli alimenti conservati in scuole elementari sono risultati essere potenzialmente pericolosi in quanto sono stati riscontrate temperature superiori ai 5°C (41 °F).
- L'81 % degli alimenti conservati in ristoranti e fast food sono risultati essere potenzialmente pericolosi in quanto sono state riscontrate temperature superiori ai 5,5°C (42°F) .

**Fonte:** Ministero dell'alimentazione e della medicina, ottobre 2000, rapporto dei fattori di rischio, portati dagli alimenti di malattia, su base dati di programma dell'alimento di vendita al dettaglio della FDA.

### Breve descrizione della tecnologia XDX

XDX<sup>®</sup>, grazie all'adozione delle tecnologie brevettate A.R.M.E.D. e X-STREAM, migliora la qualità del refrigerante nel suo percorso attraverso la batteria evaporante dei circuiti frigoriferi per le applicazioni nei settori condizionamento e refrigerazione.

Ciò consente di aumentare il livello delle prestazioni, sfruttando per intero le capacità di scambio termico della batteria evaporante, consentendo di conseguenza di ottenere un consistente risparmio energetico e di migliorare la qualità del prodotto.

