



Nice to **meat** you.





Criocabin introduces **G**-Concept,
the new refrigeration system with glycol chiller on
board, specific for the meat.

Criocabin presenta **G**-Concept,
il nuovo sistema di refrigerazione con impianto a bordo a
glicole, specifico per la carne.



Lower weight losses.

G-Concept does not dry the meat.

Thanks to the very low ventilation and the optimal control of humidity and temperature, the loss of weight of meat is less than 50%* in comparison to a normal ventilated counter.

The savings reach an average amount of **9.000** Euro per year*.

Meno perdite di peso.

G-Concept non secca la carne.

Grazie alla ventilazione particolarmente contenuta e al controllo ottimale di umidità e temperatura, il calo di peso della carne è inferiore del 50%* rispetto a un normale banco ventilato.

Il risparmio raggiunge mediamente **9.000** Euro all'anno*.

* Calculation performed on a counter by 5 meters with 20 kg of product per linear meter.
* Calcolo eseguito su un banco da 5 mt con 20 kg di prodotto al metro lineare.



Less work.

Stop getting up early in the morning and working beyond opening time to store the meat in the coldroom.

By **G**-Concept system meat can remain in the counter overnight with no problem.

In a year you can reduce working time up to 720 hours, this means savings for **14.400** Euro.

Meno lavoro.

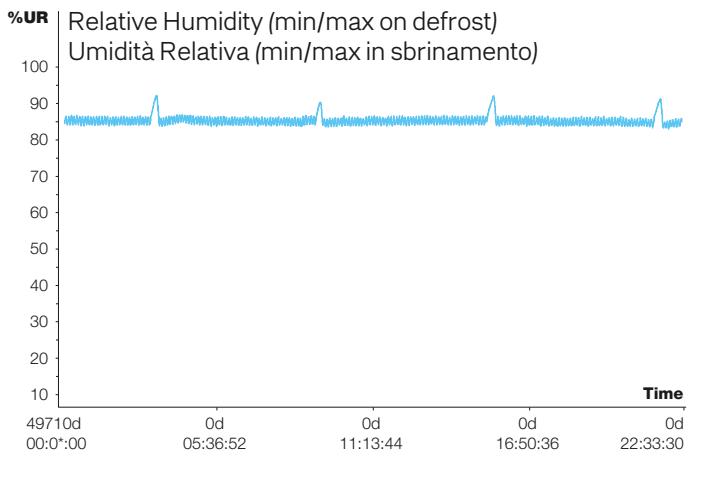
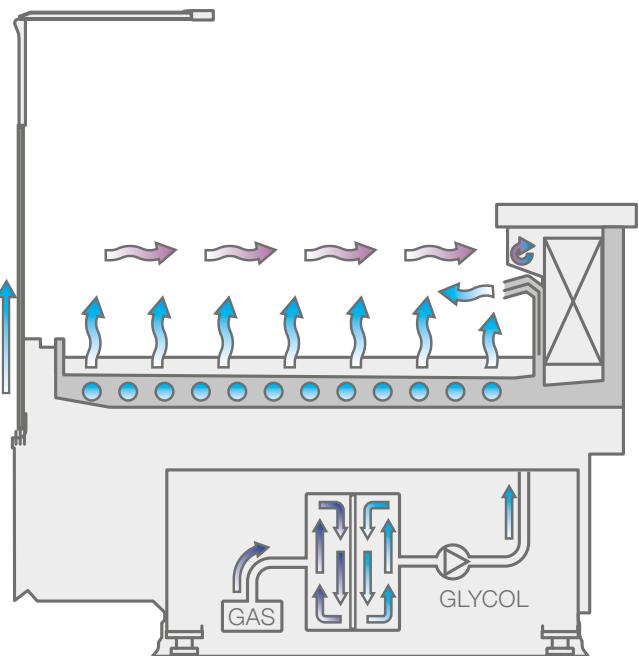
Sono finite le alzatacce al mattino per esporre la carne e il lavoro a fine giornata per riportarla in cella.

Con **G**-Concept la carne può rimanere nel banco durante la notte senza nessun problema.

Si possono evitare annualmente fino a 720 ore lavorative per un risparmio di circa **14.400** Euro all'anno.

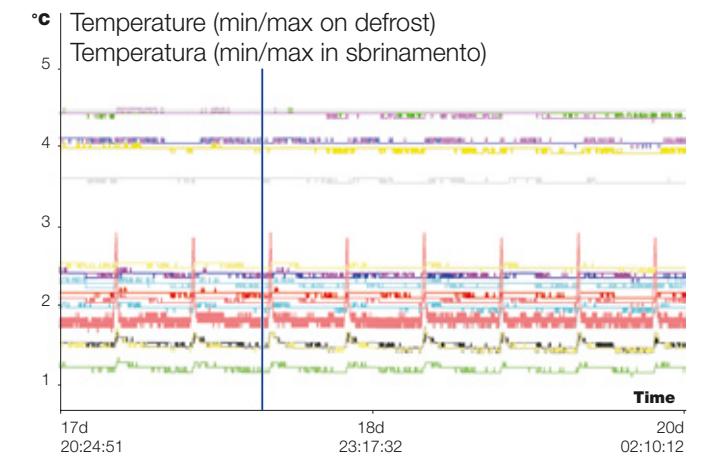
[† } -^a † q^of q^q q } } ® »f^a" Ā® 4NG âāéåå â
qĀĀt } } a † 3/4 } ® f^a 4NG âāéåå â

# 3/4 f ^a + f ^a	Double static with low ventilation Doppio statico a bassa ventilazione
# t"»®Ā } O} † aĀt »l q ^o 4Āt »l q ^o f ^{3/4} »a q ^o t ^a Ā®	each 4 hrs ogni 4 ore
B qN ^o Ā ^o f ^a q ^q Ā ^o ® f ^a t"»®Ā # ĀqĀq 3/4 »a q ^o t ^a Ā® © q ^{3/4} q	30 min
Q»®f ^a ĀĀt ^o , t ^a q ^q Āt ^o © a ^o q ^o N ^o ® f ^a t"»®Ā [t ^a , t ^a q ^q f ^a , »®f ^a Ā ^o © a ^o q ^o a ^{3/4} »a q ^o t ^a Ā®	-1/5 °C
# 3/4 t ^a f ^a t ^a , »®f ^a Ā ^o g ^o t ^a Ā ^o f ^a t ^a q ^o f ^{3/4} »®f ^a Ā ^o	0,2 m/s
3A ^o f ^a ^ o f ^a	85 %
T t"»"t ^a q ^q a ^o } q ^o q } Ā ^o Oq 3/4 ^a ®"»"®"t ^a ®	-10 °C = 300 W/ml
[O ^o t ^a a ^o " " Ā ^o " 3/4 [, f ^a m ^o Ā ^o a ^o q ^o ® t ^a 3/4]	LED
3A ^o f ^a t ^a t ^a } ® ^o q ^o 3/4 ^a Ā ^o Ā ^o t ^a } q ^o 3/4 ^a t ^a Ā ^o Ā ^o f ^a 3/4 ^a Ā ^o ^ o f ^a »3/4 t ^a Ā ^o q ^o q ^o 3/4 ^a ® 3/4 ^a t ^a Ā ^o Ā ^o	+30 %



The course of Relative Humidity inside the counter remains constantly in an extremely limited range.

L'andamento dell'Umidità Relativa all'interno del banco rimane costantemente in un range estremamente ristretto.



The temperature performance recorded by different probes set out on the display deck, in compliance with the rules, shows a linear course during the time.

Le temperature rilevate dalle varie sonde, disposte sul piano espositivo secondo normativa, mostrano un andamento lineare nel tempo.

