

Direkter Kontakt



www.medac.it

Bereit die neuen Möglichkeiten, die das Internet anbietet, um sie in den Dienst der Kunden zu setzen, hat **Medac MedApp** - eine Plattform zum kostenlosen Download - die einen direkten Dialog mit dem Benutzer ermöglichen soll, entwickelt. Intuitiv, schnell und grafisch gestylt, ermöglicht sie in **Echtzeit** die Produkte zu finden, die die vom Kunden angegebenen Suchkriterien erfüllen. Das Navigationsmenü ist in vier Kategorien unterteilt (Gelato, Getränke, E-Cup, Lebensmittel). Wenn der Benutzer zum Beispiel wissen möchte, was für Gelato-Becher Medac anbietet, die ein Fassungsvermögen von ungefähr 100 ml haben, braucht man nicht mehr zu tun, als in die entsprechenden Felder ein Minimum von 90 ml und einen Maximalwert von 110 ml einzugeben und schon werden hier die Referenzen **angezeigt**, die diese Parameter erfüllen. Zu jedem Produkt erhält man auch eine vollständige Serie von **Informationen** bzgl. der Verpackungen, des Mindestbetrags der für die persönliche Gestaltung erforderlich ist und der verfügbaren Designpalette... Und die Bestellung erfolgt einfach und sicher. Der den News gewidmete Bereich bietet auch die Möglichkeit, immer in Echtzeit über die Neuigkeiten des Unternehmens **informiert** zu werden.

ENTSPRECHEND DER RICHTLINIEN

Ab Januar 2018 werden die Schockfroster und Schnellkühler von **Iriinox** mit dem neuen **Kältemittel R452a** geliefert. Der Umstellung war notwendig, weil aufgrund des hohen Wertes des Treibhauspotenzials (GWP) eine EU-Verordnung 517/2014 erlassen wurde, wonach ab 2020 nur noch Kältemittel mit einem GWP <2500 benutzt werden dürfen. Mit der gleichen Sorgfalt, wie bei der Entwicklung seiner Produkte hat das Unternehmen eine Kältemittelmischung gefunden, die der Norm entspricht und in der Lage ist, die richtigen Eigenschaften in den Anwendungen seiner **Schockfroster** und **Schnellkühler** zu gewährleisten.

www.iriinoxprofessional.com

Exzellenz made in Italy

Optima, das Unternehmen, das Zutaten für Gelato der Marke **Mec3** und Dekorationen für die Konditorei mit der Marke **Moddecor** produziert, gibt die Übernahme von **Giuso Guido**, dem historischen Spezialisten in der Herstellung von Mischungen für handwerklich arbeitende Eisdielen und Konditoreien, mit Sitz in Bistagno in der Provinz von Alexandria, bekannt. Claudio Riva, Geschäftsführer von Optima, hat seine Absicht bekundet, die historische Marke ab der nächsten Anwesenheit auf der Messe Sigep 2019 noch weiter **aufzuwerten**. Dies ist die zweite Akquisition von Optima seitdem sie zur **Charterhouse Capital Partner LLP** gehört, einer der führenden Private-Equity-Gesellschaften in Europa, die den Konzern auf diese Weise auf rund 190 Millionen Euro Umsatz bringt.



www.mec3.com