



Adam Szczecina

Menedżers.Badań i Rozwoju oraz Inżynierii Sprzedaży, Dora Metal

**DORA[®]
METAL**

CO₂ to już nie trend, ale kierunek rozwoju całej branży. Przyszłość chłodnictwa w gastronomii.

Rosnące ceny energii, zmieniające się przepisy środowiskowe i coraz większe wymagania inwestorów sprawiają, że technologia chłodnicza oparta na CO₂ staje się jednym z najważniejszych kierunków rozwoju profesjonalnej gastronomii. Rozwiązania „CO₂ Ready” pojawiają się dziś nie tylko w obiektach handlowych, ale też w hotelach, restauracjach i nowoczesnych inwestycjach gastronomicznych.

**DORA[®]
METAL**

DMmagazyn | #1 2026
dora-metal.pl | handlowy@dora-metal.pl | +48 67 255 20 42

Rozmowa z Adamem Szczecią

Menedżer ds. Badań i Rozwoju oraz Inżynierii Sprzedaży, Dora Metal



Dlaczego CO₂?

R744

naturalny
czynnik
chłodniczy

GWP = 1

najniższy
możliwy
wskaźnik

F-GAZY

ograniczone przez
regulacje UE

CO₂READY

gotowość na
przyszłe instalacje

**01**

Dlaczego dziś coraz częściej mówi się o chłodnictwie CO₂?

Zmieniły się zarówno technologie, jak i oczekiwania rynku. Inwestorzy patrzą dziś nie tylko na koszt zakupu urządzenia, ale przede wszystkim na jego perspektywiczność, koszty eksploatacji i zgodność z regulacjami środowiskowymi.

Technologia chłodnicza oparta na CO₂, czyli czynnika R744, bardzo dobrze odpowiada na te potrzeby. Łączy wysoką efektywność energetyczną, bezpieczeństwo użytkowania i zgodność z kierunkiem regulacji Unii Europejskiej dotyczącym ograniczania F-gazów.

Jeszcze kilka lat temu była to technologia stosowana głównie w dużych obiektach handlowych czy centrach logistycznych. Dziś coraz częściej trafia także do hoteli, restauracji i nowoczesnych inwestycji gastronomicznych.

02

Dlaczego właśnie CO₂ staje się tak ważnym czynnikiem chłodniczym?

Przede wszystkim ze względu na regulacje środowiskowe. Tradycyjne czynniki chłodnicze typu HFC są stopniowo ograniczane przez przepisy UE. CO₂ jest natomiast naturalnym gazem o bardzo niskim współczynniku GWP* równym 1.

W praktyce oznacza to brak ryzyka wycofania technologii z rynku i dużo większą stabilność inwestycji w perspektywie kolejnych lat.

03

Co oznacza oznaczenie „CO₂ Ready” w urządzeniach Dora Metal?

To oznaczenie mówi, że urządzenie zostało przygotowane do współpracy z instalacjami chłodniczymi opartymi na CO₂.

W praktyce oznacza to odpowiednio zaprojektowaną konstrukcję, przystosowanie do wyższych ciśnień pracy oraz możliwość integracji z centralnymi systemami chłodniczymi.

Dla inwestora oznacza to większe bezpieczeństwo technologiczne i przygotowanie obiektu na przyszłe standardy rynku.

04

Czy chłodnictwo CO₂ stanie się standardem?

Moim zdaniem już się staje. Chłodnictwo CO₂ w gastronomii nie jest dziś ciekawostką technologiczną ani rozwiązaniem premium wyłącznie dla największych obiektów.

To kierunek rozwoju całej branży HVACR i profesjonalnej gastronomii. Coraz więcej inwestorów chce budować obiekty gotowe na przyszłe wymagania rynku, a rozwiązania „CO₂ Ready” pozwalają przygotować instalację na kolejne lata bez konieczności kosztownych modernizacji.

Więcej o nagrodzonej technologii CO₂ Ready na www.dora-metal.pl

*Global Warming Potential (GWP) – współczynnik ocieplenia globalnego