



Stop agli sprechi: Epta rivoluziona la zona frozen con le nuove vasche GranOntario e GranDrake a marchio Costan

- Dalle aziende

contenuto sponsorizzato

Di

Redazione Gdoweek

-

12 Aprile 2024

Facebook

Twitter

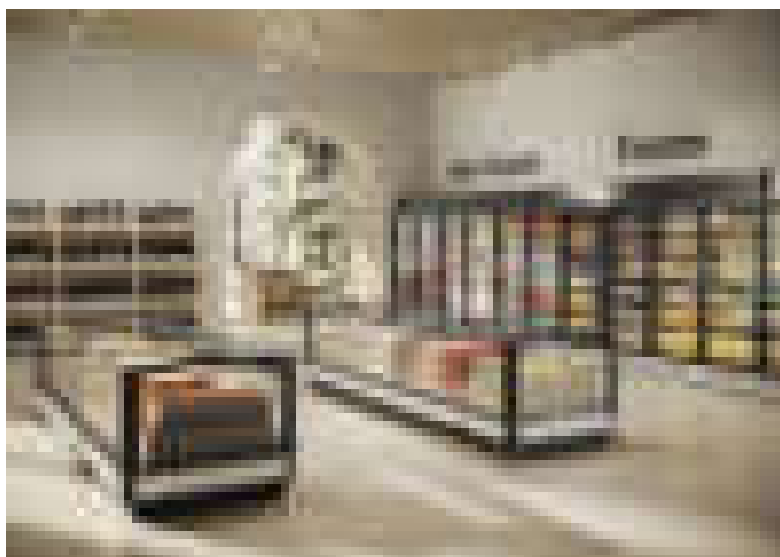
Linkedin

WhatsApp

Pinterest

Email

Print



EptaService lancia GranOntario e GranDrake, le prime isole a vasca equipaggiate di serie con la piattaforma di diagnostica digitale SwitchON

Epta rinnova il suo impegno nella lotta agli sprechi energetici e alimentari, presentando le nuove vasche **GranOntario** e **GranDrake** della gamma **GranFit** a marchio **Costan**. Più performanti rispetto ai modelli precedenti, dove la classe energetica migliora da E a D, ampliano l'offerta tecnologica del Gruppo dedicata alle referenze sottozero che, in virtù delle loro caratteristiche, sono protagoniste di una continua crescita in Italia.

Il report IIAS – Istituto Italiano Alimenti Surgelati, pubblicato lo scorso anno a giugno, sottolinea infatti come il 2022 abbia segnato il nuovo massimo storico nel consumo di frozen food in Italia, per una quantità pari a quasi un milione di tonnellate, con un incremento dell'1,2% rispetto all'anno precedente e un volume d'affari che ha raggiunto i 5,3 miliardi di euro (+9%).

Tali risultati, in controtendenza rispetto all'andamento complessivo dei consumi alimentari, sono da attribuire alle indiscusse qualità delle referenze surgelate, quali praticità, affinità ai freschi a livello nutrizionale e convenienza economica, come riconosciuto dalla maggior parte dei consumatori.

Inoltre, secondo uno studio della Sheffield Hallam University, il loro consumo domestico in sostituzione ai freschi potrebbe abbattere del 47% lo spreco alimentare, che la FAO stima a livello mondiale a 1,3 miliardi di tonnellate ogni anno. Lunga durata di conservazione, efficiente porzionatura, ridotti tempi di preparazione e scarti quasi inesistenti rendono dunque questa tipologia di prodotti responsabile del "solo" 2,6% di spreco individuale complessivo, calcolato in 13 grammi a settimana.

Epta, in risposta a questo trend della GDO, dà nuova vita ai surgelati, grazie agli innovativi orizzontali negativi GranOntario e GranDrake a marchio Costan, rispettivamente a vasca doppia e a vasca singola.

Connotati da una completa trasparenza, la loro speciale struttura in vetro garantisce il 100% della visibilità dei prodotti esposti, contro il 64% raggiunto dai modelli precedenti, massimizzandone attrattività e redditività. Il distintivo effetto "total glass" assicura una superiore capacità espositiva delle referenze (+8,75%) rispetto al modello Tortuga Ultra, a parità di ingombro al suolo, oltre a un'estetica perfettamente coordinata con il family feeling della linea GranFit.

I vetri temprati, anticondensa, a basso fattore di riflessione ed emissività sono concepiti inoltre per ridurre la dispersione del freddo e, insieme all'ottimizzazione della rotazione delle ventole digitali a 24V e della resistenza anticondensa sui telai dei vetri, sanciscono una riduzione pari al 24% dei consumi energetici.

In conclusione, **GranOntario** e **GranDrake** sono le prime isole a vasca, appartenenti ai remoti, ad essere equipaggiate di serie con la piattaforma di diagnostica digitale SwitchON di EptaService. Tra le funzionalità evolute spiccano: algoritmi di manutenzione predittiva, monitoraggio da remoto di temperatura, umidità e sbrinamento, oltre alla segnalazione di guasti e guida nei processi di troubleshooting, a garanzia di una perfetta conservazione dei surgelati.