
















CARTELLA STAMPA EUROSHOP

Indice

	COMPANY PROFILE	2
	BRANDS TO ACCELERATE YOUR BUSINESS	4
	LE NOVITÀ EPTA @EUROSHOP	6
	GREEN FACTS: PASSI CONCRETI VERSO LA SOSTENIBILITÀ.....	7
	RECHARGE: BEST ENERGY CLASS. L'INNOVAZIONE CHE RICARICA I PUNTI VENDITA	11
	REDISCOVER: LA NUOVA ERA DEI DISCOUNT.....	15
	RETHINK WITH EPTASERVICE: GREAT EXPERTISE AT YOUR SERVICE.....	17
	RESET: EPTATECHNICA, SIMPLE, INGENIOUS, EFFICIENT IN ANY CLIMATE	20
	RESTYLE WITH EUROCRYOR: DEDICATED TO YOUR EXCELLENCE.....	24
	REDESIGN: EPTACONCEPT, DESIGN YOU UNIQUENESS	27
	REFRESH: L'AREA DEI FRESCHISSIMI SI RINNOVA NEL SEGNO DELLA SOSTENIBILITÀ.....	29
	SMART FUTURE SOLUTIONS FOR REFRIGERATION	31
	IARP, PLUG-IN POWER.....	34
	MISA, IL PRINCIPIO ATTIVO DELLA FRESCHEZZA.....	37
	LA SOCIETÀ' IN SINTESI	39

Per ulteriori informazioni
Lbdi Communication
 Matilde Martinuzzi: mmartinuzzi@lbdi.it
 Ginevra Fossati: gfossati@lbdi.it
 Tel.: +39 02/43910069
 Skype: LBDI_PR

I numeri



COMPANY PROFILE

Epta vanta una *posizione* competitiva mondiale molto forte e ben bilanciata sia geograficamente sia nelle diverse aree di business, grazie ai suoi marchi commerciali **Costan, Bonnet Névé, Eurocryor, Misa, Iarp e Kysor Warren** e sub brand **EptaConcept, EptaTechnica e EptaService**. La sua strategia si traduce in una continua **espansione internazionale** attuata puntando sulla diversificazione. Con *headquarters* a Milano, Epta opera con un organico di oltre **6.300** dipendenti e una **capillare presenza**, assicurata da **40 presidi tecnico-commerciali**, una presenza in **oltre 100 Paesi e 11 unità produttive** site a Limana, Solesino, Casale Monferrato e Pomezia in Italia, Hendaye in Francia, Bradford nel Regno Unito, Columbus negli USA, Rosario in Argentina, Çorlu in Turchia, Quingdao in Cina e Cha-Am in Thailandia. Il Gruppo si distingue per la sua capacità di anticipare i trend globali e, puntando su **innovazione e sostenibilità**, per supportare la crescita dei propri Clienti in ambito **Retail, Food&Beverage, Ho.Re.Ca. e industriale**.

Il piano di crescita di Epta

Il Piano di sviluppo del Gruppo prevede una crescita dimensionale sia per linee interne che esterne. Tre gli assi portanti: **acquisizione di aziende complementari al core business del Gruppo, ingresso in nuovi Paesi e consolidamento delle partnership in essere**. La forza di Epta è testimoniata altresì dai costanti investimenti in **tecnologia e innovazione**, per un totale di **54 milioni di euro** nel

Un'expertise di valore

triennio 2019-21, oltre 270 dipendenti impiegati in R&D in 10 centri R&D e in 1 *innovation centre* dedicato alla ricerca di nuove tecnologie.

Il Gruppo, infatti, grazie all'esperienza e alla sinergia dei suoi marchi **Costan, Bonnet Névé, Eurocryor, Misa, Iarp e Kysor Warren** propone un'ampia gamma di sistemi e tecnologie per la refrigerazione commerciale. Un'offerta che annovera **banchi remoti a temperatura positiva e negativa, banchi a gruppo incorporato, celle frigorifere, fino alle centrali di piccola, media e grande potenza**. Inoltre, grazie al contributo di **un team di professionisti qualificati** è in grado di affiancare il Cliente in ogni fase del progetto: dall'**ideazione di spazi suggestivi**, creati su misura dallo staff del marchio **EptaConcept**, alla realizzazione e installazione dei sistemi di refrigerazione grazie a **EptaTechnica**, fino all'**assistenza e consulenza after-sales** garantita da **EptaService**.



BRANDS TO ACCELERATE YOUR BUSINESS

I marchi con cui Epta opera sono leader nei rispettivi segmenti di mercato o in specifiche tipologie di prodotto. La costante condivisione delle **competenze** e del **know-how tecnologico, specifico di ogni marchio**, è il fattore cruciale che ha condotto la multinazionale all'ideazione di nuove soluzioni refrigerate, **integrate tra** loro e alla **diversificazione dei servizi**. Un'offerta molto ampia e personalizzata, che soddisfa efficacemente le necessità di ogni tipologia di punto vendita, in tutto il mondo. Realizzare progetti **turn-key**, proponendo sistemi completi, in grado di coniugare **prestazioni elevate**, massimo **risparmio energetico** e la migliore **valorizzazione degli articoli** è la sfida accolta dal Gruppo per affermarsi in qualità di **One Stop Shop affidabile**, di cui gli Operatori del settore hanno bisogno per continuare ad essere competitivi.



Costan rappresenta il nucleo originario di **Epta**. Fondato nel 1946 a Torino come laboratorio artigianale per la produzione di ghiacciaie e armadi frigoriferi, viene acquisito nel 1986. Il marchio, da sempre sinonimo di **qualità, servizio eccellente e prodotti tecnologicamente avanzati e affidabili**, è commercializzato da una rete costituita da filiali in Italia e da sedi commerciali e distributori all'estero.



Bonnet Névé nasce dalla fusione di due prestigiosi marchi francesi: **Bonnet Réfrigération** - fondata come Bonnet nel 1830 - e **Satam Névé**, acquisiti nel 1988. Nel corso degli anni questo marchio ha conseguito importanti riconoscimenti dal mercato per le sue soluzioni, che si distinguono per un design innovativo e funzionale, attento ai principi dell'ergonomia e al risparmio energetico.



Eurocryor, Puro Stile Italiano, è stato fondato nel 1991 a Solesino, in provincia di Padova e si contraddistingue sul mercato in qualità di **marchio premium** specializzato nella produzione e commercializzazione di **soluzioni su misura**, per arredare e personalizzare **punti vendita di**

prestigio. I pilastri di Eurocryor risiedono nello sviluppo di soluzioni dedicate a **valorizzare l'unicità dei negozi** ed **esaltare la specificità di ciascuna tipologia di cibo esposta**, nella **personalizzazione** senza eguali delle vetrine.



Misa, Mastery in coldrooms, fondato a Roma nel 1969, è un **marchio specializzato nella produzione di celle frigorifere commerciali ed industriali**. Acquisito da **Epta** nel 2011 è sinonimo di **affidabilità**, grazie a una lunga **esperienza** maturata nel tempo come marchio pioniere nel suo settore e di **modernità**, grazie all'utilizzo costante di **innovative tecnologie** e numerosi **brevetti** che hanno portato alla creazione di sistemi riconosciuti come **garanzia di eccellenza**.



Costituito nel 1983 a Casale Monferrato in Italia, **Iarp** è un marchio rinomato per i suoi **banchi plug-in** con una spiccata specializzazione per soluzioni dedicate alla valorizzazione di **gelati e bevande**. Iarp è entrato a far parte del Gruppo a Marzo 2013 e grazie alla sua internazionalità e know-how tecnico, garantisce importanti sinergie in termini di diversificazione del business e nello sviluppo di soluzioni plug-in a refrigerante naturale. Caratteristica distintiva di Iarp, è la sua capacità di realizzare soluzioni plug-in ad hoc, anche in esclusiva, per aziende del **Food&Beverage**.



Attivo da oltre 135 anni, il marchio **Kysor Warren** si è consolidato come **terzo produttore statunitense di vetrine refrigerate e impianti per la refrigerazione commerciale** ed è entrato a far parte del Gruppo Epta ad aprile 2019. Il suo punto di forza è la progettazione, produzione e vendita di **vetrine e sistemi efficienti e tecnologicamente avanzati** per supermercati, convenience store ed altri comparti del settore Retail e *foodservice*. L'acquisizione del marchio e degli asset della società Kysor Warren hanno portato alla nascita di **Kysor Warren Epta US Corp che opera con un team di oltre 500 dipendenti negli Stati Uniti e in Messico**.



LE NOVITÀ EPTA @EUROSHOP

Epta, in occasione di Euroshop 2023, plasma i punti vendita e i negozi specializzati del futuro con servizi e prodotti di nuova generazione. Il Gruppo conferma nuovamente il suo ruolo di pioniere nel settore della refrigerazione, anticipando le tendenze del domani. Un'evoluzione correlata a quattro pillar: **prossimità, sostenibilità, digitalizzazione e servitizzazione**. I punti vendita, sempre più fluidi, connessi e *green*, diventano espressione delle nuove abitudini dei consumatori. In uno scenario in cui l'esigenza di ridurre la *carbon footprint* si fa sempre più pressante, Epta si posiziona in qualità di *Green Transition Enabler* con soluzioni tecnologicamente avanzate per un miglioramento continuo in termini di **sostenibilità, performance e qualità**.

Restore your future

La promessa di Epta è racchiusa nel claim "**Innovation Reloaded. The Epta Sustainable System**". Un *concept* che valorizza il sistema Epta, quale elemento di innovazione per guidare i Clienti verso una transizione verde. È questo l'impegno perseguito da **The Epta System**, una combinazione di persone, idee e tecnologie, che dà vita a un'offerta completa di **prodotti e servizi**. Due i focus principali: da un lato, **ricaricare** i punti vendita, per massimizzarne le prestazioni e, dall'altro **rinnovarli** nell'estetica, per un'esperienza d'acquisto dinamica e coinvolgente. Un modo di essere, pensare e operare, le cui solide radici poggiano su un'**innovazione sostenibile**, in continua evoluzione secondo i principi dell'economia circolare. Una visione che a Euroshop prende forma nell'invito ai retailer **RESTORE YOUR FUTURE** e si declina nelle 7 aree dello stand: *REcharge, REdiscover, REthink, REset, REstyle, REdesign e REfresh*, in cui inedite soluzioni e tecnologie concorrono ad assicurare **massima efficienza, ridotta carbon footprint** e un'**identità visiva originale ed esclusiva**.



GREEN FACTS: PASSI CONCRETI VERSO LA SOSTENIBILITÀ

La sostenibilità rappresenta un caposaldo nell'identità di Epta sin dalla sua nascita. Risale al 2012 il primo bilancio di sostenibilità e nel 2022, il Gruppo pubblica il suo primo **Integrated Financial Report** con cui dimostra come la strategia, la governance, le prestazioni e le prospettive della sua organizzazione consentano di creare valore nel breve, medio e lungo periodo. Un documento, all'insegna della trasparenza, in cui vengono approfonditi i legami fra performance sociale-ambientale e economico-finanziaria, insieme agli obiettivi futuri. Un impegno che l'azienda persegue in ogni ambito: dai processi produttivi, ai banchi a refrigeranti naturali, fino ai Retailer. In tale ottica, Epta dedica il centro del proprio stand all'approfondimento delle **azioni concrete** compiute per ridurre l'impatto ambientale sia dei suoi processi e prodotti, sia dell'intera filiera, categorizzandole in **tre Green Facts: endless research in innovative system technologies, a real green transition towards sustainability e best in class energy efficiency.**

Endless research in innovative system technologies

Il primo **Green Fact** è connesso agli importanti investimenti in ricerca e sviluppo di tecnologie all'avanguardia, in grado di rispondere ai cambiamenti climatici in atto. Un percorso consolidato negli anni che nel 2017 ha visto la realizzazione dell'**FTE**, seguito poi nel 2020 dall'**ETE**, tecnologie che sono state installate in oltre 900 punti vendita in tutto il mondo. Oggi Epta propone al mercato l'**XTE** (Extra Transcritical Efficiency), un innovativo sistema patent pending dotato del dispositivo di recupero energetico PX G1300™ di Energy Recovery® per sistemi a CO2. L'**XTE** espande ulteriormente i benefici ottenuti con l'**ETE**, consentendo un efficientamento d'impianto non solo nelle condizioni estreme già gestite dalla soluzione **ETE**, ma anche in climi miti e freddi dove l'**XTE** entra in funzione a partire dai +10°C, assicurando un efficientamento d'impianto durante tutto l'anno. **XTE** è concepito per assicurare **elevate prestazioni** e la massima **affidabilità operativa**

delle centrali, ovunque e in ogni condizione climatica. Perfetta espressione del paradigma *Open Innovation* del Gruppo, questa tecnologia è un concentrato dell'*expertise* di Epta in ambito refrigerazione coniugata a competenze di Partner esterni. XTE è infatti il risultato di una collaborazione con Energy Recovery, un'azienda californiana specializzata nella creazione di tecnologie per l'efficienza energetica di impianti commerciali e industriali; il dispositivo di recupero energetico PX G1300 qui utilizzato è un'applicazione innovativa del PX® Pressure Exchanger®, che da oltre 25 anni è la soluzione di recupero energetico dominante nella desalinizzazione.

Con quest'ulteriore tassello d'innovazione, Epta si è dotata di tecnologie che consentono l'utilizzo di una refrigerazione naturale e sostenibile in ogni condizione climatica, senza rinunciare al risparmio energetico. ETE ed XTE permettono di affrontare condizioni ostili, offrendo al contempo un'efficienza Extra durante l'arco delle stagioni.

A real green transition towards sustainability

Il secondo *Green Fact* pone l'accento sulla dedizione di Epta verso **una vera transizione ecologica**, che può essere compiuta solo attraverso un diverso approccio produttivo che incentiva l'uso di materiali riciclati e riciclabili, la riduzione degli sprechi, l'efficienza energetica e l'utilizzo di fonti rinnovabili. Sono questi i *driver* che hanno condotto alla realizzazione di **UNIT**, il primo banco frigorifero plug-in progettato secondo i principi dell'economia circolare. Simbolo della *legacy* di Epta per il futuro, UNIT: **riciclabile al 95%, non impiega refrigeranti** ed è costituito da parti semplici, resistenti e facilmente sostituibili. Rapido da smontare rende le operazioni di pulizia e manutenzione agevoli. Lo stesso vale per lo **smaltimento**, per cui **UNIT** si può definire *end-of-life friendly*. Una soluzione che rappresenta un esempio concreto dei passi da compiere per il raggiungimento di una refrigerazione all'insegna delle 4 R: **Reuse, Repair, Recondition and Recycle**.

Best in class energy efficiency

In un supermercato medio, la refrigerazione rappresenta circa il 40% dei consumi energetici. Per questo motivo, nel terzo *Green Fact* Epta punta l'attenzione sulla necessità di **massimizzare le prestazioni energetiche** dei suoi prodotti, in linea con le direttive Europee quali l'*Energy Labeling* e l'*Ecodesign*. Grazie al *know-how* acquisito negli anni e agli oltre 10 centri di Ricerca & Sviluppo, Epta si posiziona sul mercato con un ventaglio di soluzioni tra le **best-in-class** in termini di **Etichettatura Energetica**. Performance che, in un'ottica di totale trasparenza, il Gruppo certifica, su base volontaria, ormai da anni, affidandosi ad un ente terzo, EUROVENT. Oggi, Epta svela quali sono gli elementi chiave per un banco refrigerato in grado di assicurare ridotti consumi ed un'elevata efficienza:

- Un accurato studio della **termodinamica**: da un lato, la fluidodinamica ottimizzata consente una migliore circolazione dell'aria all'interno del banco e dall'altro, l'impiego di **evaporatori performanti**, di specifiche dimensioni e forme, massimizza l'efficienza;
- L'utilizzo di **materiali innovativi**, come la tecnologia Epta **Advanced glass**, consente di implementare il livello di isolamento termico degli arredi;
- L'implementazione di **strumenti digitali**, che consentono un preciso **controllo e gestione dei consumi da remoto**, oltre ad una manutenzione predittiva.
- Nei banchi plug-in e Integral, le tecnologie di ultima generazione della refrigerazione si coniugano con il *know-how* del Gruppo nei refrigeranti naturali, come il propano R290.

Epta propone una selezione di prodotti con un rendimento energetico ben superiore alla *baseline*, che testimoniano la volontà di Epta di andare oltre il semplice adempimento delle norme presenti, anticipando gli **standard futuri**. Tra questi spiccano:

- I verticali positivi **Costan Tango Ultra** e **Bonnet Névé Multifresh Perform** in classe A;
- I verticali negativi **Costan Valzer Ultra** e **Bonnet Névé Multifreeze Perform** in classe B;
- I verticali negativi Integral **Costan GranBering Ultra** e **Bonnet Névé SkyLight Perform** in classe B;
- I verticali positivi **Costan GranVista Ultra** e **Bonnet Névé SkyView Perform** in classe B;

Epta plasma il futuro

Epta investe nella sostenibilità anche contribuendo a diversi **Progetti Europei**, come ha fatto in passato con il famoso progetto Life-C4R, che ha visto l'attestarsi della tecnologia FTE come una delle più rivoluzionarie sul mercato. Il progetto **LIFE VICORPAN**, co-finanziato dall'Unione Europea, ha l'obiettivo di aumentare l'efficienza e la riciclabilità delle soluzioni refrigerate, riducendo le emissioni di gas a effetto serra. Il progetto approfondisce l'applicazione dei nuovi **Vacuum Insulation Panels (VIP) nei banchi frigoriferi**, a garanzia di una maggiore versatilità applicativa e di un isolamento che favorisce la diminuzione dei consumi energetici. Degno di nota anche il progetto **ENOUGH**, finanziato dal programma di ricerca e innovazione **Horizon 2020** dell'Unione Europea e coordinato da **SINTEF Ocean**, che punta alla **decarbonizzazione dell'intera food cold chain**.

La guida all'Ecodesign e Energy Labelling

RECHARGE: BEST ENERGY CLASS L'INNOVAZIONE CHE RICARICA I PUNTI VENDITA

Il primo marzo 2021 sono entrati in vigore i **Regolamenti Ecodesign (2019/2024) e Energy Labelling (2019/2018)** per tutti i prodotti inseriti dalla Commissione Europea all'interno del **Lotto 12**: apparecchi per la refrigerazione commerciale destinati all'esposizione e vendita di articoli freschi e surgelati. Cambiamenti normativi che vanno a integrarsi con l'ambizioso **Green Deal**, il piano con cui l'Unione Europea vuole trasformare l'Europa nel primo continente climaticamente neutro entro il 2050. Nel dettaglio, l'**Ecodesign** stabilisce i **requisiti di efficienza minimi** per i prodotti immessi nel mercato a partire da marzo 2021, fungendo da **"filtro"** in grado di contribuire all'eliminazione delle attrezzature **meno sostenibili**. L'**Energy Labelling** prevede l'introduzione di un'etichetta che presenta il consumo annuo, **la classe energetica** di ciascuna soluzione e ulteriori informazioni utili ai Retailer e agli attori del mondo Ho.Re.Ca. per effettuare una **scelta consapevole**. È inoltre fondamentale sottolineare come la **classe energetica** dipenda non solo dal **consumo** ma anche dalla **tipologia di mobile**, dal tipo di referenze esposte e dalla temperatura di conservazione, in modo tale da **rendere equiparabili modelli diversi**. L'obiettivo delle due regolamentazioni è quello di eliminare progressivamente le classi energetiche più basse in un'ottica di miglioramento continuo verso la massima efficienza. A questo proposito dal prossimo settembre sarà ufficiale il *phase out* della classe G. Da tale data, non sarà, infatti, più possibile immettere sul mercato apparecchiature appartenenti a questa categoria.

Epta, tra gli ambassador del cambiamento

L'Ecodesign e l'Energy Labelling sono indirettamente destinati a promuovere l'**innovazione** e la **competitività** tra i produttori, ai quali viene richiesto di registrare obbligatoriamente i propri sistemi nel **Database della Commissione Europea EPREL** (European Product Registry for Energy Labelling), al fine di ottenere l'etichetta energetica. L'inserimento dei prodotti sul portale rende accessibile ai Clienti

informazioni relative alle performance di ciascuna soluzione, orientando la loro scelta verso l'opzione migliore. In aggiunta, per una superiore **accuratezza e affidabilità**, Epta in qualità di membro **EUROVENT**, sottopone, su base volontaria, i suoi banchi a certificazione, a conferma dell'attendibilità delle prestazioni dichiarate al mercato.

Recharge your store

Epta ricarica i punti vendita con le gamme **GranFit/SkyEffect** e **SlimFit/Multicity**, firmate **Costan e Bonnet Névé**, potenziate per essere ancora più **efficienti**: grazie ai loro dettagli costruttivi, si collocano tra le *best in class* in termini di etichettatura energetica. Le famiglie arredano con uno stile contemporaneo l'intera area dei **freschi, freschissimi e surgelati** per un *look&feel* coordinato nelle estetiche e nelle finiture. Il loro design coniuga l'estetica con la **sostenibilità** attraverso l'utilizzo di **refrigeranti naturali** come il **propano R290** per le vetrine a gruppo incorporato e la **CO₂** per i banchi remoti. Due linee che racchiudono in sé **l'innovazione e l'expertise** del Gruppo nel progettare sistemi di refrigerazione in grado di assicurare **prestazioni notevoli e minimi consumi**. Tra i protagonisti:

- I verticali positivi a gruppo incorporato **Tango Ultra e MultiFresh Perform** delle gamme SlimFit e MultiCity, da oggi in **classe A**, in specifiche configurazioni, con un risparmio energetico del **40%** rispetto al modello precedente Tango/MultiFresh CLASSE B;
- I verticali negativi a gruppo incorporato **Valzer Ultra e MultiFreeze Perform** delle gamme SlimFit e Multicity, da oggi in **classe B**, in specifiche configurazioni, con un risparmio energetico del **40%** rispetto al modello precedente Valzer/MultiFreeze CLASSE D;
- I verticali positivi a gruppo remoto **GranVista Ultra e SkyView Perform** delle gamme GranFit e SkyEffect, da oggi in **classe B**, in specifiche configurazioni, per un risparmio energetico del **26%** rispetto a GranVista Next/SkyView Plus in CLASSE C;
- I verticali negativi **GranBering Integral Ultra e SkyLight Integral Perform**, le novità delle gamme GranFit e SkyEffect, disponibili in **classe B**, in specifiche configurazioni, con un

risparmio energetico del **35%** rispetto al modello precedente GranBering Integral/SkyLight Integral CLASSE C;

- Gli orizzontali negativi **GranBaltico/SkyExpo** e **GranDrake/SkySet**, le *new entry* delle gamme GranFit/SkyEffect, disponibili in classe D, in specifiche configurazioni.

Tango/MultiFresh è efficienza, visibilità potenziata & design

Il banco refrigerato verticale **Tango/MultiFresh** è concepito per conferire al reparto freschi di piccoli e medi punti vendita un'*allure* esclusiva, elegante e moderna, assicurando allo stesso tempo consumi inferiori. L'arredo garantisce una **visibilità potenziata** di bevande, latticini e salumi preconfezionati grazie a **porte tutto vetro**, a **spalle panoramiche** e all'**illuminazione a LED**. In aggiunta, la soluzione si distingue per una **capacità di carico potenziata** e un **minimo ingombro al suolo**, con un +10% di volume interno e un +50 mm di profondità dei ripiani. Ulteriore vantaggio, la **facilità di manutenzione** assicurata dal condensatore *maintenance free*. Infine, nella **versione Bio**, con finiture esterne effetto legno, il mobile si integra perfettamente con il *concept* delle aree dedicate all'*organic food*.

GranBering Integral Ultra & SkyLight Integral Perform rendono "cool" i surgelati

GranBering Integral Ultra/SkyLight Integral Perform è il verticale "**Plug & Play**", che partecipa alla teatralizzazione del reparto surgelati. Una gamma di prodotti da oggi disponibile anche nella **configurazione a 5 porte**, grazie al **triplo circuito di refrigerazione** firmato Epta. La versione **Integral** è dotata di **compressori con inverter**, un nuovo sistema di **defrost ibrido**, un telaio per la chiusura delle porte realizzato con materiali e sistemi all'avanguardia. Una configurazione che si traduce in un **risparmio energetico di oltre il 30%** e che consente al contempo **un'installazione semplice**, un **avviamento rapido** e **costi di manutenzione ridotti**.

**SkyExpo/GranBaltico
& SkySet/GranDrake:
Vasche invisibili, una
leggerezza immateriale**

Epta completa l'arredamento della zona *frozen* con l'isola a vasca doppia **GranBaltico/SkyExpo**, o singola **GranDrake/SkySet**. Una linea esclusiva dall'estetica accattivante e al contempo leggera, in perfetta sintonia con il *family feeling* della GranFit/SkyEffect, che risulta quasi invisibile agli occhi: realizzata completamente in vetro, con finiture e serigrafie proposte in due tonalità di grigio, **massimizza l'appeal** delle referenze sottozero e le rende irresistibili. Un effetto conseguito anche grazie alla sintonia espositiva tra il mobile lineare e quello di testa, a beneficio di un'**elevata visibilità** dei prodotti e di un design che abbraccia l'**ergonomia**. Infine, la **linea di carico a 425 mm** garantisce un maggiore volume espositivo, che ottimizza l'ingombro al suolo.



REDISCOVER: LA NUOVA ERA DEI DISCOUNT

Il canale **Discount** negli ultimi vent'anni ha acquisito una posizione di rilevanza nel settore Retail in Europa. Una crescita connotata da una profonda trasformazione verso una formula sempre più *soft*, che si avvicina al paradigma del supermercato. In questa transizione, **Epta** accompagna i Retailer e i consumatori nella **riscoperta** di un format attento alla **shopping experience**, alla **qualità dell'assortimento** e alla **sostenibilità**. Banchi di ultima generazione contraddistinti da una **versatilità** che introduce sul mercato un nuovo concetto di **modularità**. Tra questi, spiccano:

- I verticali positivi **Arcade** e **Avenue**;
- I semiverticali positivi **Samba** e **Drift**;
- La configurazione tra il verticale negativo **Sound Top** e la vasca refrigerata Integral **Beluga/Eyris**;

Arcade/Avenue: un banco, infiniti layout

Arcade/Avenue è l'ultimo arrivato in casa Costan/Bonnet Névé. Un banco verticale della famiglia **Fundamenta/LeBlock**, caratterizzato da un merchandising ancora più **efficiente** e **redditizio**. La superficie di appoggio ottimizzata consente numerose configurazioni dei **ripiani rinforzati**, disponibili fino a un massimo di 7, a seconda delle esigenze del Retailer. Una **versatilità** che si declina:

- in termini di temperatura, per conservare un ampio ventaglio di prodotti, come yogurt, paste pronte e salumi, all'interno di un unico arredo;
- Nella possibilità di scegliere tra il **modello remoto a CO₂** e la **versione Integral a R290**
- Nella **variante aperta** e **chiusa**, con porte a tutta altezza e cornici trasparenti, convertibili mediante interventi di **retrofit**.

Elemento chiave dell'arredo, il notevole risparmio energetico garantito da un **evaporatore ad alta efficienza** e **ventole a consumo ridotto**,

per un **miglioramento delle prestazioni tra il 12% e il 22%**,
rispetto ai modelli precedenti.


RETHINK WITH EPTASERVICE: GREAT EXPERTISE AT YOUR SERVICE

Servitization e **digitalization** sono ormai un must **Epta** che, in qualità di *complete system provider*, rinnova il suo impegno verso i Retailer, **ripensando** i punti vendita in ottica di un futuro sempre più *tech*. Una **consulenza completa e qualificata**, che ha inizio con la progettazione dello store, per proseguire con l'installazione dei banchi, fino all'*after-sales*. Al ventaglio di prodotti del Gruppo, **EptaService** integra una **gamma di servizi**, da oggi ancora più ampia. Un risultato possibile grazie all'adozione di **tecnologie digitali all'avanguardia**, all'insegna della **massima connettività**, che ha ricadute positive in termini di **risparmio energetico** e di una superiore durata del **ciclo di vita** delle sue soluzioni.

**LifeCycle Program,
sempre e ovunque**

Nell'era dell'industria 4.0, la consulenza di **EptaService** si presenta con una nuova formula: il **LifeCycle Program**. Un pacchetto di servizi avanzati nato dalla volontà del Gruppo di fornire una gestione dello *store* a 360° e distinguersi sul mercato come *one stop shop*. Nel dettaglio, il **LifeCycle Program** si pone l'obiettivo di supportare i Clienti durante **l'intero ciclo di vita** delle soluzioni Epta, con una particolare attenzione al **Total Cost of Ownership**. Un *commitment* che si declina in 3 *cluster* principali:

- **Maintenance and troubleshooting**: include, ad esempio, interventi preventivi ad hoc, test di tenuta, attività di *retrofit* e un'assistenza 24/7;
- **Complementary Services**: studiati ad hoc per ogni Paese, secondo le sue peculiarità. Tra le funzionalità proposte, troviamo il *telemetry*, la verifica della lubrificazione dell'olio, le analisi

delle vibrazioni e termografiche o ancora la pulizia tecnica dei banchi e la manutenzione su componenti di terze parti.

- **Digital Services:** consentono l'accesso al **Digital Hub** di Epta, un portale da cui è possibile entrare nelle piattaforme di diagnostica avanzata **LineON** (per plug-in) e **SwitchON** (per banchi remoti e centrali). Queste tecnologie permettono di avere una **visibilità dettagliata** dei parametri di funzionamento delle soluzioni Epta, a distanza e h24. Ulteriore plus offerto tra i *digital services* è la possibilità di integrare, su richiesta, l'opzione di **controllo e gestione delle prestazioni** dello *store*, al fine di ridurre i consumi energetici.

Il LifeCycle Program è **flessibile** e **personalizzabile** sulla base delle esigenze del Retailer, che può optare tra due pacchetti: il **Main**, che comprende i servizi tradizionali dei primi due *cluster* e l'**Xtend, Extended Warranty Program**, un programma *premium* che, oltre ai primi due, dona accesso completo al mondo dei *digital services* di Epta.

SwitchON, diagnostica avanzata per banchi remoti e centrali

SwitchON è una **piattaforma di diagnostica** avanzata in grado di offrire un accesso a distanza ai **banchi remoti** e **alle centrali**. Le **funzionalità evolute** unitamente agli algoritmi di **manutenzione predittiva** della piattaforma concorrono ad assicurare **affidabilità e sicurezza**. Nelle centrali è possibile **monitorare da remoto**, ad esempio, i compressori, gli inverter, i dispositivi di iniezione dell'olio, le ventole di raffreddamento gas cooler e le valvole di regolazione. Per i banchi, invece, **SwitchON** mette a disposizione dei Retailer informazioni di carattere tecnico relative alla **temperatura, umidità e sbrinamento**, per una corretta conservazione delle referenze. Quale ulteriore vantaggio, la piattaforma **integra un sistema di monitoraggio** in grado di rilevare, in tempo reale, eventuali anomalie e comunicare, tramite **allarmi specifici**, su quale componente intervenire. **SwitchON** non solo segnala puntualmente il guasto, ma affianca i tecnici nei **processi di troubleshooting** attraverso una **guida**

intuitiva, strutturata ed efficace per la rapida risoluzione dei malfunzionamenti.

LineON, per plug-in sempre connessi

LineON è la **soluzione digitale** dedicata ai **plug-in**, per un controllo da remoto semplice e intuitivo. Si tratta di una tecnologia che offre la possibilità di analizzare 24/7 numerosi parametri dei banchi a spina, quali **temperatura, umidità e consumi energetici**, a garanzia della qualità dei prodotti in esposizione, di minori interventi di manutenzione per un'efficienza complessiva superiore. **LineON** permette la **geolocalizzazione** dei banchi e segnala, tramite *alert*, eventuali spostamenti o furti, così come l'estrazione di **report** inerenti il **check-up del plug-in** o informazioni **relative ai trend di vendita e alle preferenze dei consumatori**. Uno strategico strumento di marketing, nonché esempio concreto dell'importanza che la **servitization** ricopre per Epta, un'integrazione via via superiore tra prodotti e servizi, tramite **digitalizzazione**. È possibile fruire dei dati raccolti attraverso l'apposita piattaforma web, oppure attraverso un App disponibile per dispositivi iOS e Android. **LineON** è fornita in tre differenti modalità: **Full OEM Solution**, ovvero con tecnologia già *on board* in fase di produzione e un accesso diretto ai servizi; **Ready To Connect**, con predisposizione ai servizi IoT in fase di produzione, a favore di una semplice attivazione successiva e, infine, **Smart Plug Solution**, per retrofit di plug-in installati grazie all'ausilio di uno specifico box accessorio.


**RESET: EPTATECHNICA, SIMPLE, INGENIOUS, EFFICIENT
IN ANY CLIMATE**


Simple, ingenious, efficient in any climate: EptaTechnica è il *brand* dedicato allo sviluppo e progettazione di impianti di refrigerazione innovativi, personalizzati e sostenibili per il settore HVAC&R.

Un'ulteriore evoluzione della **servitizzazione** verso il *chiavi in mano*, per assicurare il perfetto funzionamento dei sistemi nella loro massima potenzialità di efficienza. L'offerta **EptaTechnica** è conforme alle normative e rispettosa dell'ambiente con soluzioni semplici e idonee ad ogni latitudine, siano esse centrali o sistemi *custom* completi in ambito *Retail, Ho.Re.Ca o Industrial*. **EptaTechnica** industrializza le soluzioni su misura, a garanzia di un'elevata **affidabilità**. In tal senso, è in grado di occuparsi di ogni fase: dalla progettazione ingegneristica e ammodernamento delle soluzioni esistenti, fino all'installazione **delle tecnologie più innovative**.

**Eco2Middle, la centrale
modulare per le
medie dimensioni**

Personalizzazione + industrializzazione sono i punti di forza di **EptaTechnica**, perfettamente tradotti nella sua ampia gamma di impianti a **CO₂**, in grado di soddisfare le stringenti regolamentazioni internazionali in materia di ambiente. In tal senso, Epta completa la sua offerta con la nuova **centrale a CO₂ transcritico Eco2Middle**, che si aggiunge ai modelli già disponibili **Eco2Small** e **Eco2Large**. Ideale per i punti vendita di medie dimensioni, la centrale si distingue sul mercato per la sua **modularità**, che consente ampie opzioni di **customizzazione** in funzione delle esigenze dei Clienti. Inoltre è possibile integrare la centrale, in fase di produzione, con diversi componenti: **Eco2Middle** è disponibile con 3 o 4 compressori per le applicazioni a media temperatura e fino a 3 compressori per le basse

temperature, una **flessibilità** che la rende adatta in un ampio *range* di ambiti applicativi.

Eco₂Small, una potenza concentrata

Eco₂Small a CO₂ transcritico di media e bassa potenza è dedicata agli *store* di piccole dimensioni. Progettata per installazioni **indoor** o **outdoor**, si distingue per la sua **compattezza** (1790 – 2380x780x1800mm) e l'**accessibilità** a tutte le componenti da un solo lato, così da consentirne l'utilizzo anche nelle sale macchine dove gli spazi sono ristretti e permettere una più rapida manutenzione. La centrale viene fornita con tutti gli accessori e prevede, inoltre, diverse opzioni aggiuntive, tra cui la possibilità di dialogare con la piattaforma **SwitchON di EptaService** per fornire informazioni di diagnostica avanzata. Come Eco₂Middle, anche **Eco₂Small** si caratterizza per un **design modulare** che permette di creare numerose configurazioni.

Eco₂Large, massima efficienza e riduzione dei consumi

Completa la gamma **Eco₂Large**, destinata ai punti vendita di grandi dimensioni. La soluzione vanta una potenza frigorifera regolabile da 80kW a 180kW per la media temperatura e da 12kW a 60kW per la bassa temperatura. Numerosi i vantaggi: da un lato, può essere personalizzata in funzione di ogni capacità di raffreddamento e, dall'altro, offre molteplici **opzioni di serie**, tra cui il **recupero di calore e unità di backup**. **Eco₂Large** è studiata sia per installazioni in **sala macchine** che per essere posizionata in **esterno** e dispone di carenature che oltre a proteggere da agenti atmosferici, garantiscono una **maggiore silenziosità**, rendendola ideale per i **centri urbani**.

The game changers, FTE 2.0 ed ETE

Epta, per le centrali a CO₂ transcritico, ha sviluppato il **sistema brevettato FTE 2.0 Full Transcritical Efficiency** ideale a qualsiasi latitudine e necessario per perseguire la massima efficienza quando si superano i 37° C. FTE può essere combinato con il **subcooler ETE Extreme Temperature Efficiency**, in grado di assicurare il 100%

della capacità frigorifera, consigliato nei climi tra i 30°C e 40°C e garanzia di **un notevole risparmio oltre i 40°C**. Il "segreto" dell'**ETE** si racchiude nella **riduzione delle temperature del refrigerante** a CO₂ prima della sua distribuzione alle utenze finali. Il gas, in uscita dallo scambiatore ad aria, ad un valore vicino alla temperatura ambiente, viene **ulteriormente raffreddato**. **FTE** e **ETE**, sviluppati all'interno del progetto **Life-C4R**, cofinanziato dall'Unione Europea, rispondono sia all'esigenza di **diminuire i costi energetici** sia alla necessità di progettare impianti con **soluzioni a refrigeranti naturali** come la CO₂, con un **GWP pari a 1** e performanti in ogni condizione climatica. In tal senso, è dimostrato come la scelta dei sistemi Epta sia garanzia di una diminuzione su base annua del **consumo di energia compresa tra il 15% al 23%** (se confrontate con impianti a CO₂ tradizionali), riducendo al contempo **le emissioni di CO₂ fino al 20%**. Infine, **FTE** e **ETE** assicurano **costi di installazione e manutenzione inferiori fino al 30%** rispetto a tecnologie con effetti simili.

Never stop innovating: il XTE vince i limiti della CO₂

Epta dimostra la sua leadership con un'attività continua di ricerca, orientata a **efficientare** ulteriormente l'utilizzo della CO₂. L'innovativo **XTE (Extra Transcritical Efficiency)** è il risultato di questo *growth mindset*, presentato in anteprima a Euroshop. Si tratta di una tecnologia *patent pending* che garantisce il funzionamento in efficienza di un **impianto a CO₂ transcritico**, anche non booster e in applicazioni di refrigerazione industriale, ad **ogni latitudine**. Il sistema opera **senza refrigeranti sintetici**, infiammabili o l'impiego di acqua in quanto utilizza come fluido di lavoro la stessa CO₂ dell'impianto transcritico. Nel dettaglio, **XTE** si compone di uno **scambiatore di pressione**, componente di largo uso nel mondo della desalinizzazione e del trattamento delle acque, opportunamente modificato per l'utilizzo con CO₂ ed inserito all'interno del sistema Epta **ETE (Extreme Temperature Efficiency)** al posto del compressore. Il *pressure*

exchanger trasferisce l'energia dal fluido ad alta pressione, a quello a bassa pressione attraverso canali di passaggio in rotazione. L'architettura XTE garantisce un impianto performante in tutte le condizioni ambientali, anche in presenza di condizioni estreme come quelle sempre più spesso generate dai cambiamenti climatici in atto, nel segno di una refrigerazione naturale energeticamente efficiente, durante tutto l'anno. Il meccanismo XTE non solo **riduce**, come la tecnologia ETE, **i picchi di consumo durante i mesi caldi**, garantendo un **risparmio energetico di oltre il 30% al di sopra dei +40°C** rispetto ad un sistema transcritico tradizionale, ma consente un significativo beneficio **anche durante i mesi freddi, dove il sistema XTE entra in funzione a partire da +10°C**. Una soluzione semplice da installare e utilizzare, la cui applicazione è ora testata sul campo e in attesa di brevetto.


RESTYLE WITH EUROCRYOR: DEDICATED TO YOUR EXCELLENCE


Eurocryor è il marchio del **Gruppo** che affianca i **negozi specializzati** nel plasmare **un'identità visiva** unica e distintiva. In linea con l'interpretazione del **Puro Stile italiano**, conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo, il brand propone **innovative modalità di presentazione** attraverso soluzioni di qualità, personalizzate in ogni dettaglio, dalle forme alle dimensioni, dai materiali alle finiture, per assolvere ad ogni istanza progettuale. Un **design** che incontra la **tecnologia più sofisticata**, studiata ad hoc per ciascuna categoria merceologica, al fine di soddisfarne puntualmente le esigenze di **conservazione**. Un partner ideale per i Clienti, che possono contare su un'assistenza qualificata e senza eguali: il **Team di Specialisti** di Eurocryor accompagna i Retailer lungo tutto il processo di **restyling** dei punti vendita, all'insegna della loro massima soddisfazione.

Una questione di Stili

Stili è la gamma dedicata agli specialisti del cibo, connubio tra **flessibilità** e **personalizzazione** senza compromessi. Una collezione di vetrine, con misure calcolate al millimetro per arredare macellerie, gastronomie, pescherie, pasticcerie, oltre ai corner specializzati degli *store*. Il mix dei moduli spazia dal semiverticale alla torre, dal banco a servizio assistito al *self-service*, per arredare con un'equilibrata coerenza stilistica ed estetica. Un'armonia conseguita grazie alla possibilità di scegliere tra infinite *texture*, come la **pietra**, l'**acciaio inox**, i **laminati**, fino a soluzioni come il **Corian®** e il **Dekton®**, garanzia di una massima igiene per il piano espositivo e di lavoro. In occasione di Euroshop 2023, Eurocryor propone un nuovo look per la linea Stili, realizzato in **VittEr®**, l'ultima generazione di laminato compatto, sviluppato al fine di promuovere soluzioni *eco-friendly*, per un minore impatto ambientale. Un materiale proveniente da una filiera

sostenibile e certificata FSC, il cui processo produttivo prevede l'impiego di tre soli ingredienti, carta, temperatura e pressione. **VittEr®** è "*dedicated to your food*" grazie al trattamento a ioni d'argento, che assicura una superficie antibatterica e antivirale al 99,9%, ideale per il contatto diretto con gli alimenti. Una maestria a tutto tondo, sia in termini di layout che di perfetta conservazione delle referenze. Epta, infatti, propone ai *food experts* un preciso **sistema di controllo touch screen**, semplice ed immediato, attraverso il quale è possibile selezionare semplicemente la *food category* esposta per parametrizzare le funzioni di esercizio del banco, al fine di preservare correttamente le caratteristiche organolettiche degli alimenti in mostra e la loro estetica. La corretta conservazione è frutto della collaborazione con l'**Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo** ed una ricerca continua di tecnologie avanzate perseguita da Eurocryor, per un mix unico che coniuga *expertise*, cultura culinaria e competenze nella refrigerazione.

Unico, lo scrigno del gusto

Unico è la raffinata isola *self-service* della famiglia **Stili** che valorizza la dimensione estetica e sensoriale del cibo, presentandolo come un autentico gioiello. Studiata per offrire una soluzione elegante all'acquisto d'impulso nelle boutique alimentari, **Unico** rappresenta il punto di esposizione delle referenze preconfezionate artigianali. Le sue **trasparenze** e **l'illuminazione a LED completamente integrata nel perimetro del mobile** esaltano i colori e la freschezza dell'assortimento e gli scorrevoli preservano l'ottimale **conservazione**, favorendo al contempo un maggiore **risparmio energetico**. In aggiunta, il banco si contraddistingue per un ripiano espositivo regolabile in funzione delle dimensioni dei freschi in mostra, perché l'imperativo è renderli piacevoli alla vista oltre che al gusto.

**Retrobanco Torre
Dedicated To Meat,
per il *restyling*
delle macellerie**

Epta supporta le macellerie tradizionali con il **nuovo Retrobanco Torre Dedicated To Meat** della famiglia Stili, un arredo concepito per assicurare una qualità della carne costante nel tempo. Il mobile è studiato per garantire la **stabilità della temperatura e dell'umidità**, in favore di una migliore conservazione dei tagli, anche di grandi dimensioni, per una durata superiore. Il nuovo retrobanco plasma con eleganza il reparto macelleria e valorizza il lavoro dell'operatore nel selezionare le carni di qualità, in totale sicurezza. Un design a tutto vetro, il cui interno "a specchio" è reso *urban* dalla struttura e dai ripiani in **acciaio inox**, la cui configurazione rende **perfetta** anche la **circolazione dell'aria** all'interno del banco, a protezione delle caratteristiche delle referenze.

***I proximity store*
si vestono di eleganza**

In linea con la riscoperta dei negozi di quartiere, **Epta** amplia la sua collezione con il **verticale plug-in Luce della famiglia Elementi**, un arredo minimal e funzionale, dallo stile intramontabile, ideale per completare l'offerta dedicata ai *proximity store*. I **ripiani in vetro, le porte vetrate completamente trasparenti**, insieme agli **interni in acciaio inox** donano un tocco chic e discreto all'intero ambiente. Il banco può essere abbinato al *serve-over* **Comfort** della famiglia Elementi con cui condivide lo stesso *family feeling*.



REDESIGN: EPTACONCEPT, DESIGN YOU UNIQUENESS



EptaConcept è il team multidisciplinare di Epta che, grazie ad una creatività senza limiti, dà forma a **universi suggestivi** all'interno di aree commerciali, corner tematici e negozi specializzati.

Il *know-how* di **EptaConcept** è volto ad aiutare il cliente nel processo di vendita per massimizzare i suoi profitti e incrementare le sue vendite creando valore aggiunto nella proposta di vendita al consumatore finale. L'**interior design** è il filo conduttore di nostri servizi, che spaziano dal layout fino all'intera progettazione, includendo complementi d'arredo e tecnici, l'illuminazione, la comunicazione all'interno del punto vendita, suggerendo *mood board* e materiali innovativi. Il tutto per la realizzazione di uno spazio di vendita esperienziale, che oltre a raggiungere il cliente emozionalmente, garantisce una nuova fruibilità dello spazio e del tempo dedicati al *food shopping*.

Design sostenibile & natura stilizzata, il Grocerant secondo EptaConcept

In linea con le tendenze del mercato, **EptaConcept** dedica l'area *REdesign* al **Grocerant**, un format in crescita che combina i *grocery store* con bistrot e ristoranti. Uno spazio che trasforma il "fare la spesa" in un momento di convivialità, ricreato presso lo stand con un design moderno e sostenibile, in simbiosi con la natura. Alberi stilizzati e lampade che si ispirano alle radici dei fiori di loto: EptaConcept trae spunto dall'*outdoor*, per colori dall'impatto scenografico in grado di suscitare differenti emozioni. In maniera essenziale e armonica, EptaConcept integra gli arredi dei suoi marchi con l'*interior design*, per un'esperienza a tutto tondo. Tra i banchi sotto i riflettori:

- **Comfort**, nel modello *serve-over* firmato Eurocryor;
- I nuovi verticali aperti a gruppo incorporato **Ginger/Pencil 250** e **Pepper/Ink 125** di **Costan** e **Bonnet Névé**;

- Le *smart vending* **Glee 42 VIPay** & **Glee 45 VIPay** di Iarp;
- Il verticale negativo **EIS 165.3** di Iarp.

Comfort, la forma della versatilità

Comfort è la gamma completa di banchi refrigerati tradizionali, parte della famiglia *Elementi* Eurocryor, progettata per dare vita a molteplici soluzioni: carne, delicatessen, panetteria e mobile secco per la cassa. Una linea concepita per rendere lo spazio **dinamico** e allo stesso tempo **raffinato**. Il suo look si connota per il frontale verniciato in un'ampia **palette** di colori o per le finiture in laminato. Comfort è disponibile con **due profondità**, di 830 cm per il modello **Midi** e 910 cm per quello **Maxi**, oltre ad essere proposto in doppia versione, *self-service* e *serve-over*, perfettamente coordinati e mixabili tra loro in virtù della possibilità di canalizzazione. Un nome una garanzia, grazie alla presenza di una **cella refrigerata** nella sezione inferiore, che permette di **ampliare lo stoccaggio** e **agevolare la fase di rifornimento**. Infine, il banco contribuisce alla riduzione della *carbon footprint* utilizzando il **refrigerante naturale propano R290**.



REFRESH: L'AREA DEI FRESCHISSIMI SI RINNOVA NEL SEGNO DELLA SOSTENIBILITÀ



La centralità del **reparto freschi e freschissimi** rappresenta uno degli *asset* fondamentali alla base della politica commerciale dei *Retailer*. Per questo, è necessario non solo attrarre l'attenzione dei consumatori verso l'assortimento e la sua qualità, ma anche incentivare la loro interazione, grazie ad una progettazione strategica dello spazio. In tal senso, le famiglie **OutFit e Mozaïk** di Costan e Bonnet Névé si rendono portavoce dell'**identità** di ogni Insegna, trasformando gli store in un punto di riferimento unico e distinguibile, pur rimanendo nell'ambito di **soluzioni progettate su larga scala**. Parole chiave delle gamme sono **personalizzazione e flessibilità**, che si declinano nelle **numerose combinazioni** di forme, colori, materiali e *texture* disponibili per l'estesa proposta di arredi: soluzioni orizzontali e semiverticali, *self-service* e *serve-over* o retrobanchi.

**100% sustainable,
100% circular**

Il Gruppo coniuga la sua **vocazione industriale** con un'**Innovazione Sostenibile** declinata nelle **nuove estetiche 100% Eco**, ovvero **riciclate e riciclabili**, per le gamme OutFit e Mozaïk, concepite per assolvere alle sfide ambientali di oggi. Un'evoluzione nata dalla volontà di prendersi cura del Pianeta sia grazie alla trasformazione di materiali meno nobili come la plastica in prodotti di valore, promuovendo **un'economia circolare**, che attraverso un processo produttivo privo di reagenti chimici. Una sostenibilità assicurata anche dalla progressiva **chiusura dei mobili** che, congiuntamente al **risparmio energetico**, è garanzia della **migliore esposizione** delle referenze.

Una ventata di freschezza

Due linee, un unico equilibrio di movimento e versatilità: **OutFit e Mozaïk**, mescolano stile impeccabile e grande libertà di arredo per

promuovere una *shopping experience* senza eguali. Tra gli arredi, al cuore di queste famiglie, si contemplanò:

- Le vetrine **Velvet** e **Shape**. Nel modello *self-service*, sono da **oggi disponibili anche in versione chiusa**, per un superiore risparmio energetico;
- I semiverticali **Batik** e **Kaleïdo**, ideali per creare un'isola *self-service*, **disponibili da oggi in versione chiusa**;
- Le isole **Silk** e **Dualio**, anche nella variante *closed*, per un **risparmio del circa 50% rispetto al modello open**;
- I retrobanchi **Boutique** e **Profile**, **in versione chiusa con porte** scorrevoli per garantire sostenibilità e praticità d'utilizzo.

Completano il reparto freschi e freschissimi, le isole promozionali **Stage** e **Latitude**, disponibili in versione **aperta** o **chiusa**.



SMART FUTURE SOLUTIONS FOR REFRIGERATION

Negli ultimi anni, i modelli di consumo sono profondamente cambiati, dando origine a nuove abitudini sotto il segno del **digitale**: crescita del canale **eCommerce**, del **Click&Collect** e del **quick commerce**. In uno scenario sempre più *smart*, che rende fluida l'esperienza d'acquisto e abbate i tempi di attesa, Epta affianca gli Operatori della Grande Distribuzione con soluzioni innovative, nate dal connubio tra **innovazione e comfort**.

EptaMeals, help yourself

Con gli **EptaMeals**, Epta presenta un nuovo *concept* di *take-away*. Una novità dedicata a ristoranti, mense o alle aree *grocerant* dei supermercati per eliminare le attese, con un semplice *click*. **Armadietti** progettati con un **range di temperatura da 3°C a 60°C**, conservano le deliziose specialità pronte da gustare. Nel dettaglio, è possibile ordinare, tramite una **piattaforma online**, il piatto che si desidera consumare, inserendo anche l'orario del ritiro. In funzione di quest'ultimo, grazie ad un algoritmo studiato ad hoc, gli EptaMeals **conservano perfettamente ciascuna referenza e la riscaldano per essere ritirata alla temperatura ideale** dall'utente, all'ora programmata. Il sistema si connota per un'interfaccia *user-friendly* attraverso la quale Operatori e Clienti possono rispettivamente consegnare e prelevare le pietanze.

#EPTABricks: click, order, collect

Ulteriore soluzione per rispondere a un segmento di mercato dal grande potenziale di sviluppo, il Click&Collect, sono gli **#EPTABricks**. Un sistema di **armadietti refrigerati** che consentono agli utenti di **ritirare 24/7** i prodotti *food* e non, ordinati sul sito dell'Insegna. Disponibili sia in versione **Indoor**, sia **Outdoor** e strutturati in **moduli a temperatura controllata**, i locker si distinguono in:

- **#EPTAfreshBricks**, per i freschi

- **#EPTAfrozenBricks**, per i surgelati
- **#EPTAambientBricks**, per i prodotti ambient (solo nella variante per *Outdoor*)
- **#EPTAdryBricks**, per le referenze secche.

Gli #EPTABricks permettono di sfruttare al massimo aree strategiche dove si muove una clientela alla ricerca di una spesa veloce, come quartieri residenziali, stazioni di servizio o zone in prossimità di grandi Aziende e punti vendita. Gli armadietti contribuiscono altresì a semplificare le vendite, grazie ad una **gestione semplice ed efficiente** degli ordini tramite un sistema che si connette alla piattaforma e-commerce dell'Insegna. Una soluzione oggi **potenziata** nel suo **volume interno** e nella possibilità di installare una **colonna** aggiuntiva di **armadietti con sportelli trasparenti**, da collegare alla struttura preesistente tramite Wifi. Un *upgrade* concepito per promuovere l'acquisto di prodotti complementari durante il ritiro, favorendo al contempo il *cross selling*.

Gli #EPTABricks combinano **praticità** e **sostenibilità**: eliminando la consegna a domicilio, consentono una **riduzione della carbon footprint**, anche in virtù dell'utilizzo del **refrigerante naturale propano R290**. Infine, per un servizio completo, Epta offre un'**assistenza after-sales** e di **telemonitoring**, garanzia di **continuità** di esercizio ed **interventi tempestivi** 24/7 in caso di necessità.

Da plug-in... a smart vending

VIPay è la tecnologia digitale Epta che **trasforma i plug-in dei brand del Gruppo in smart vending**. Ideali per uffici, mense, palestre, stazioni, caffetterie, strutture sanitarie, luoghi di intrattenimento e molto altro ancora, questi mobili *smart* permettono di sapere quale prodotto viene prelevato, grazie a un **sistema di riconoscimento** tramite telecamere. **VIPay** consente, inoltre, di effettuare il pagamento in modo semplice e veloce tramite **carta di credito, badge** o **APP**. Uno strumento strategico anche per i Retailer, costantemente aggiornati grazie alla possibilità di ricevere **dati aggregati** relativi alle

performance di vendita e alle referenze predilette dai consumatori, in favore di una gestione puntuale dell'assortimento.



IARP, PLUG-IN POWER



Epta, con il marchio **Iarp**, è tra i leader nella progettazione di **arredi refrigerati a gruppo incorporato** in ambito Food&Beverage e Ho.re.ca. Soluzioni caratterizzate dal più alto grado di **customizzazione** e massimo **potenziale**

tecnologico, che hanno aperto la strada alla trasformazione digitale del comparto. Una gamma tanto ampia da comprendere sia banchi a **temperatura positiva**, ideali per la presentazione di bevande, sia arredi a **temperatura negativa**, dedicati a gelaterie e pasticcerie, posizionandosi come principale *player*, a livello mondiale, nell'ambito della conservazione ed esposizione del gelato industriale.

Plug-in power, by Iarp

Plug-in power è il claim che riassume la filosofia e i punti di forza di Iarp: elevata **affidabilità**, **eccellenza** e **capacità innovativa**. Il marchio, per "accendere" l'interesse dei potenziali Clienti verso la marca e i prodotti in esposizione punta, infatti, su uno **stile inedito**, in grado di soddisfare le esigenze di **versatilità** e inserirsi all'interno di qualsiasi contesto espositivo, per una perfetta coerenza con il messaggio degli operatori Food&Bev e Ho.Re.Ca., contribuendo così anche al rafforzamento della *brand value*. Ulteriore fattore chiave è l'attenzione alla qualità e all'ambiente, come confermato, ad esempio, dalla progettazione secondo i principi *dell'ecodesign*.

Stay fresh, Stay hydrated

In presentazione @Euroshop, un ampio ventaglio di arredi per bevande e prodotti freschi che saranno collegati alla tecnologia **LineON**, al fine di illustrare in loco le sue funzionalità. La piattaforma digitale, infatti, consente un monitoraggio continuo e da remoto del banco e dei suoi parametri. Tra i mobili Iarp, si distinguono:

- **Trociadero**, a 10 spirali, top di gamma della famiglia di *vending machine* ColDistrict, posizionato in **classe C**. Il **display touch**

di più grande dimensione concorre a potenziare la *customer experience* e a incrementare le vendite;

- **Still**, la vetrina compatta per ingombri minimi, che diventa invisibile grazie alla sua **porta full glass**;
- **Glee Glass Winery**, l'arredo progettato per enoteche, bar e negozi specializzati, ideale anche per arredare le aree promozionali all'interno di supermercati e ipermercati.
- **Counter 50**, leggero e compatto, connotato da uno **sbrinamento automatico, illuminazione LED** e una **gestione della temperatura** tramite termostato;
- **Joy 30 SmartScreen** è il plug-in *tech*, dotato di un display su cui visualizzare immagini e video promozionali, da aggiornare tramite una semplice USB;
- Il **counter Zero**, un esclusivo sistema di refrigerazione basato sull'effetto Peltier che non prevede l'utilizzo di gas e compressori, in favore della massima **affidabilità** nel tempo, **manutenzione minima** e **maggiore silenziosità**, presentato in anteprima ad Euroshop;

It's ice cream o'clock

Per gli amanti del gelato, tra le proposte di Iarp troviamo le soluzioni della gamma **Cool Emotions**, caratterizzate da **estetica high-tech** e **personalizzazione** senza pari grazie alla stampa digitale su lamiera:

- I verticali **Glee 45 Lite** e **Glee X-Slim NV**, elementi d'arredo della famiglia **Cool Emotions**, da oggi disponibili in **classe C**, per prestazioni sempre più elevate;
- I verticali **Glee 42 VIPay** e **Glee 45 VIPay**, della gamma **Cool Emotions**. Banchi verticali che, grazie alla tecnologia digitale VIPay, si trasformano in *smart vending* che permettono di effettuare pagamenti in modo semplice e veloce, per un'esperienza **Take & Pay**.
- **Excite**, il counter compatto, posizionabile sopra al bancone, della linea **Cool Emotions**, in **classe B** in termini di Energy Labelling;

A completamento dell'offerta:

- Il verticale **EIS 165.3** dedicato a gelato e surgelati. Lo **sbrinamento automatico** e la possibilità di **regolare la temperatura** da -25°C a - 18°C sono solo alcuni dei suoi plus.
- **AB700 N**, il congelatore verticale professionale monoporta con chiusura a battente, per la conservazione di prodotti in classe 4.



MISA, IL PRINCIPIO ATTIVO DELLA FRESCHEZZA



Misa è il marchio del Gruppo Epta specializzato nella **produzione di celle frigorifere commerciali ed industriali** per il settore Retail, Ho.Re.Ca. e Industrial. *Technology & Quality*, pilastri alla base della sua strategia di sviluppo, si declinano in tecnologia al servizio dell'**eccellenza** e **salubrità** del cibo, a

testimonianza dell'impegno costante dell'azienda nel preservare il valore degli alimenti. Ne è una dimostrazione concreta la certificazione **HACCP based Food Safety Programme** con cui Misa si è sottoposta volontariamente ad un processo di verifica e controllo, divenendo il **primo marchio** del settore ad ottenere questo riconoscimento.

Pannelli hi-tech e performanti

Nel dettaglio, Misa offre **pannelli industriali** di diversi **spessori e finiture, lisci o micronervati**, con **accessori** e rivestimenti per ogni esigenza. Accanto ai pannelli **plastificati**, il marchio propone anche quelli in **Plastinox**, ovvero con supporto in lamiera Inox plastificata, adatti ad **ambienti aggressivi** come quelli per la lavorazione del latte e del formaggio. Gli elementi si possono combinare realizzando **celle refrigerate su misura**, con dimensioni e caratteristiche su richiesta del cliente. Tra le novità presentate a Euroshop spicca il **nuovo pavimento P400** in lamiera plastificata, con isolamento in poliuretano espanso, un polimero caratterizzato da una conducibilità termica stabile nel tempo e in grado di assicurare **ottime prestazioni isolanti**. La soluzione, trattata con un sistema antibatterico per la sicurezza dei prodotti stoccati, è connotata da una superiore robustezza, per un carico fino a 400 kg.

Tecnologie & Brevetti: Fast-Fit, Fastener e DOW Pascal™ Pro

Per le **celle commerciali** dedicate alla conservazione di prodotti destinati al mondo Retail, alle cucine e ai laboratori, Epta vanta **tecnologie esclusive** e numerosi **brevetti**, come **Fast-Fit e Fastener**, sistemi studiati per garantire un veloce assemblaggio e il migliore allineamento dei pannelli, necessario per un perfetto isolamento termico e ambientale delle celle. Inoltre, concorre a rendere uniche le celle Misa la tecnologia **DOW Pascal™ Pro**, che assicura un valore di **conducibilità termica λ 0,0205 W/mK**, tra i più bassi sul mercato.

Uno scudo contro i batteri

Parola d'ordine è anche *Food Safety*: le soluzioni Misa sono trattate con l'**Epta Food Defence**, un sistema antibatterico con ioni d'argento per una **protezione totale**, 24 ore su 24, 7 giorni su 7, permanente per tutta la sua vita utile. Una tecnologia **brevettata** e studiata per migliorare la sicurezza alimentare dei prodotti all'interno delle celle, in grado di prevenire, combattere ed **eliminare numerose specie di batteri**, inclusi i più conosciuti e pericolosi, assicurando, al contempo, **un'attività antimicrobica**.

Una soluzione sostenibile

Degni di nota anche l'unità di condensazione ad aria **DropIn Air-cooled** e i **monoblocchi Freeblock Misa**, progettati per le medie e basse temperature e dotati di pannello di controllo elettronico *touch*. I **Drop-In** si distinguono per la **semplicità di assemblaggio** e l'**estrema compattezza**, garantita dall'alloggiamento dell'unità sul soffitto della cella. I **Freeblock** prevedono, invece, l'installazione dell'evaporatore nella parte interna del pannello e del condensatore, compressore e delle parti elettriche all'esterno, per una **maggiore capacità di carico**. Inoltre, il compressore dei Drop-In e dei Freeblock è ermeticamente sigillato, precaricato e testato in fabbrica, **pronto per un utilizzo immediato**.



LA SOCIETA' IN SINTESI

- **Denominazione sociale:** Epta S.p.A.
- **Sede:** Via Mecenate, 86 – 20138 Milano – Italy
- **Attività:** *Global player indipendente e leader specializzato nella refrigerazione commerciale*
- **Presidente e Amministratore Delegato:** Marco Nocivelli
- **Fatturato:** 1,2 miliardi di euro nel 2021
- **Dipendenti:** oltre 6.000
- **Web site:** www.eptarefrigeration.com