

DOSSIER DE PRESSE EUROSHOP

Sommaire

	PROFIL DE L'ENTREPRISE	2
	DES MARQUES POUR ACCELERER VOTRE BUSINESS	4
	LES NOUVEAUTÉS EPTA @EUROSHOP	6
	GREEN FACTS : DES MESURES CONCRETES EN FAVEUR DE LA DURABILITE.....	7
	RECHARGE : BEST ENERGY CLASS. L'INNOVATION QUI RECHARGE LES POINTS DE VENTE.....	11
	REDISCOVER : LA NOUVELLE HISTOIRE DU DISCOUNT.....	15
	RETHINK AVEC EPTASERVICE: UNE VRAIE EXPERTISE A VOTRE SERVICE.....	17
	RESET : EPTATECHNICA, SIMPLE, INGENIEUX, EFFICIENT DANS TOUTE LATITUDE.....	20
	RESTYLE AVEC EUROCRYOR : DEDIE A L'EXCELLENCE.....	24
	REDESIGN: EPTACONCEPT, DESSINEZ L'EXCLUSIVITE.....	27
	REFRESH : L'ESPACE ZONE MARCHÉ FAIT PEAU NEUVE SOUS LE SIGNE DE LA DURABILITE.....	29
	SMART FUTURE : SOLUTIONS POUR LA REFRIGERATION.....	31
	IARP, PLUG-IN POWER.....	34
	MISA, LE PRINCIPE ACTIF DE LA FRAICHEUR.....	37
	LA SOCIÉTÉ EN BREF	39

Pour toute information complémentaire

Lbdi Communication

Matilde Martinuzzi: mmartinuzzi@lbdi.it

Ginevra Fossati: gfossati@lbdi.it

Tél. +39 02/43910069

Skype : LBDI_PR

Les chiffres



PROFIL DE L'ENTREPRISE

Epta bénéficie d'une position concurrentielle mondiale très forte et bien équilibrée, tant sur le plan géographique que dans ses différents domaines d'activité, grâce à ses marques commerciales **Costan, Bonnet Névé, Eurocryor, Misa, Iarp** et **Kysor Warren** et à ses sous-marques **EptaConcept, EptaTechnica** et **EptaService**. Sa stratégie se traduit par une **expansion internationale** continue en misant sur la diversification. Avec un siège social situé à Milan, Epta emploie plus de **6 300** employés avec une présence très étendue, assurée par **40 bureaux technico-commerciaux** dans plus de **100 pays** et **11 usines** situées à Limana, Solesino, Casale Monferrato et Pomezia en Italie, Hendaye en France, Bradford au Royaume-Uni, Columbus aux États-Unis, Rosario en Argentine, Çorlu en Turquie, Quingdao en Chine et Cha-Am en Thaïlande. Le Groupe anticipe les tendances mondiales en privilégiant **l'innovation** et la **durabilité**, et soutient aussi la croissance de ses clients dans les secteurs du **Retail**, du **Food & Beverage**, de **l'HO.RE.CA** et de **l'industrie agro-alimentaire**.

Le plan de croissance Epta

Le plan de développement du Groupe prévoit une croissance au niveau de ses lignes internes mais aussi externes. Cette croissance repose sur trois axes : **l'acquisition de sociétés complémentaires aux activités principales du Groupe, l'implantation dans de nouveaux pays** et la **consolidation des partenariats existants**. La force d'Epta se traduit également dans les chiffres suivants : des investissements constants dans la **technologie** et **l'innovation** pour un total de **54 millions d'euros** sur la période triennale 2019-21 ; plus de 270 employés travaillant en recherche et développement dans 10 centres de R&D et 1 centre d'innovation dédié à la recherche de nouvelles technologies.

Une expertise de valeur

Grâce à l'expérience et à la synergie de ses marques **Costan, Bonnet Névé, Eurocryor, Misa, Iarp** et **Kysor Warren**, le Groupe offre une

large gamme de systèmes et de technologies pour la réfrigération commerciale. Une offre qui comprend des **meubles raccordés à distance en température positive et négative, des meubles à froid intégré, des chambres froides**, et même **des centrales électriques de petite, moyenne et grande puissance**. En outre, grâce à la contribution d'une **équipe de professionnels qualifiés**, l'entreprise est en mesure d'accompagner le client dans toutes les phases de son projet : de la **conception d'espaces harmonieux**, créés sur mesure par l'équipe de la marque **EptaConcept**, à la réalisation et à l'installation de systèmes de réfrigération confiées à **EptaTechnica**, en passant par **l'assistance et le service après-vente** assurés par **EptaService**.



DES MARQUES POUR ACCELERER VOTRE BUSINESS

Les marques associées à Epta sont leaders sur leurs segments de marché respectifs ou dans des typologies de produits spécifiques. Le partage constant des **compétences** et du **savoir-faire technologique, propre à chaque marque**, est le facteur essentiel qui a conduit la multinationale à la création de nouvelles solutions réfrigérées, mixées les unes aux autres, et de **services diversifiés**. Une offre très large et personnalisée, répondant efficacement aux besoins de tous les types de points de vente, partout dans le monde. Réaliser des projets **clés en main** en proposant des systèmes complets, alliant **hautes performances, économies d'énergie** maximales et **valorisation des articles**, tel est le défi relevé par le Groupe pour s'imposer comme le **partenaire unique et fiable**, dont les opérateurs du secteur ont besoin pour rester compétitifs.



Costan représente le noyau originel d'**Epta**. Atelier artisanal fondé en 1946 à Turin pour la production de glacières et d'armoires réfrigérées, la marque a été rachetée en 1986. Depuis toujours synonyme de **qualité, d'excellence** et de **produits technologiquement avancés et fiables**, elle est commercialisée par un réseau composé de succursales en Italie et de bureaux de vente et de distributeurs à l'étranger.




Bonnet Névé naît de la fusion entre deux marques françaises de renom rachetées en 1988 : **Bonnet Réfrigération** - fondée sous le nom de Bonnet en 1830 - et **Satam Névé**. Au fil des ans, la marque a obtenu une importante reconnaissance du marché pour ses produits, à la **conception innovante et fonctionnelle**, et toujours **attentive aux principes d'ergonomie et d'économie d'énergie**.



Eurocryor, dans le plus pur style italien, a été fondée en 1991 à Solesino, dans la province de Padoue. La marque se distingue sur le marché comme une marque **premium** spécialisée dans la fabrication et la commercialisation de **solutions sur mesure** pour meubler et personnaliser les **points de vente les plus séduisants**.


Les points forts d'Eurocryor : le développement de solutions dédiées à la **mise en valeur du caractère unique de chaque magasin** et de la **spécificité de chaque type d'aliment exposé**, à travers une **personnalisation** inégalée de ses modèles.



Misa, *Mastery in coldrooms*, fondée à Rome en 1969, est une **marque spécialisée dans la fabrication de chambres froides commerciales et industrielles**. Rachetée par **Epta** en 2011, elle est synonyme de **fiabilité** grâce à sa longue **expérience**. C'est une marque pionnière de son secteur, et totalement **moderne** grâce à l'utilisation constante de **technologies innovantes** et de nombreux **brevets** permettant la création de systèmes reconnus aujourd'hui comme une **garantie d'excellence**.



Fondée en 1983 à Casale Monferrato, en Italie, **Iarp** est une marque renommée pour ses **meubles à froid autonome** et plus particulièrement pour ses solutions dédiées à la mise en valeur des **glaces et des boissons**. Iarp a rejoint le Groupe en mars 2013 et grâce à son approche internationale et son savoir-faire technique, elle garantit d'importantes synergies en termes de diversification des activités et de développement de solutions autonomes avec réfrigérant naturel. L'atout de Iarp est sa capacité à créer des solutions spécifiques à froid autonome, notamment en exclusivité, pour les entreprises du secteur de **l'alimentaire et des boissons**.



En activité depuis plus de 135 ans, la marque **Kysor Warren** s'est imposée comme le **troisième fabricant américain de vitrines réfrigérées et de systèmes de réfrigération commerciale** avant d'intégrer le groupe Epta en avril 2019. Sa force réside dans la conception, la fabrication et la vente de **vitrines et de systèmes de présentation efficaces et technologiquement avancés** pour les supermarchés, les magasins de proximité et d'autres secteurs du Retail et de la restauration. L'acquisition de la marque et des équipements de Kysor Warren a conduit à la création de **Kysor Warren Epta US Corp, qui emploie plus de 500 salariés aux États-Unis et au Mexique**.



LES NOUVEAUTÉS EPTA @EUROSHOP

À l'occasion d'Euroshop 2023, Epta imagine les points de vente et les magasins spécialisés du futur à travers des services et des produits de nouvelle génération. Le Groupe confirme une fois de plus son rôle de pionnier dans le secteur de la réfrigération, en anticipant les tendances de demain. Une évolution basée sur quatre facteurs : **proximité, durabilité, numérisation et prestations de services**. Les magasins, toujours plus fluides, connectés et éco-responsables, deviennent l'expression de nouvelles habitudes de consommation. Dans un contexte où la nécessité de réduire notre empreinte carbone est toujours plus pressante, Epta se positionne comme un facilitateur de transition écologique grâce à ses solutions innovantes dans l'amélioration continue de la **durabilité**, de la **performance** et de la **qualité**.

Restore your future

La promesse d'Epta est résumée dans le slogan « **Innovation Reloaded. The Epta Sustainable System** ». Un concept qui valorise le système Epta en tant qu'élément d'innovation pour guider les clients vers une transition écologique. Tel est l'engagement poursuivi par **The Epta System**, une communauté de personnes, d'idées et de technologies, donnant vie à une offre complète de **produits** et de **services**. Deux axes principaux : d'une part, **recharger** les points de vente, pour renforcer leur performance, et d'autre part, **renouveler** leur esthétique, pour une expérience d'achat dynamique et attractive. Une façon d'être, de penser et de fonctionner, qui prend racine dans **l'innovation durable**, en constante évolution selon les principes de l'économie circulaire.

A l'occasion d'Euroshop, c'est une vision qui prend forme dans l'invitation **RESTORE YOUR FUTURE** envoyée aux points de vente et qui se décline dans les sept espaces du stand : *REcharge*, *REdiscover*, *REthink*, *REset*, *REstyle*, *REdesign* et *REfresh*, chacun d'entre eux offrant des solutions et des technologies inédites pour assurer **une efficacité maximale, une empreinte carbone réduite** et une **identité visuelle originale et exclusive**.



GREEN FACTS : DES MESURES CONCRETES EN FAVEUR DE LA DURABILITE

Le développement durable est une pièce maîtresse de l'identité d'Epta depuis sa création. Le premier rapport RSE date de 2012 et en 2022, le Groupe publie son premier **Integrated Financial Report** (Rapport Financier Intégré) dans lequel il démontre que la stratégie, la gouvernance, les performances et les perspectives de son organisation lui permettent de créer de la valeur à court, moyen et long terme. Un document transparent, qui explore les liens entre les performances sociales-environnementales et économiques-financières, ainsi que les objectifs futurs. Un engagement que l'entreprise poursuit dans tous les domaines : des processus de production aux mobiliers à réfrigérants naturels, jusqu'aux points de vente. Dans cette optique, Epta consacre le point central de son stand à un examen approfondi des **actions concrètes** entreprises pour réduire l'impact environnemental de ses processus, de ses produits et de l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement, en les classant en **trois Green Facts** : *endless research in innovative system technologies, a real green transition towards sustainability et best in class energy efficiency.*

Endless research in innovative system technologies

Le premier **Green Fact** est lié à l'investissement important dans la recherche et le développement de technologies de pointe, pouvant répondre au changement climatique en cours. Un parcours construit au fil des années et qui a vu en 2017 la naissance de **FTE**, suivi en 2020 par **ETE**, des technologies installées dans plus de 900 magasins dans le monde entier. Aujourd'hui, Epta propose sur le marché **XTE** (Extra Transcritical Efficiency), un système innovant en cours de brevet composé par un dispositif de récupération d'énergie de l'entreprise Energy Recovery®, le PX G1300™, **appliqué aux installations CO₂**. Le XTE renforce les bénéfices de ETE, efficace dans des conditions extrêmes, mais aussi dans les climats doux et froids où XTE entre en scène à partir de +10°C, assurant ainsi une efficacité du système toute l'année. XTE est

conçu pour garantir des **performances élevées** et une **fiabilité opérationnelle extrême** des centrales, partout et dans toutes les conditions climatiques. Expression parfaite de la formule *Open Innovation* du Groupe, cette technologie est un concentré de l'expertise d'Epta en matière de réfrigération associée aux compétences de partenaires extérieurs. XTE, en effet, est le fruit d'une collaboration avec Energy Recovery, une société californienne spécialisée dans la création de technologies d'efficacité énergétique pour les systèmes commerciaux et industriels. Le dispositif de récupération d'énergie PX G1300 de l'entreprise est une application révolutionnaire de l'échangeur de pression PX®. Ce dernier est la principale solution de récupération d'énergie dans les processus de désalinisation depuis plus de 25 ans. Avec cette innovation supplémentaire, Epta s'est dotée de technologies qui permettent une réfrigération naturelle et durable dans toutes les conditions climatiques, sans renoncer aux économies d'énergie. ETE et XTE permettent de faire face aux conditions hostiles tout en offrant une efficacité supplémentaire au fil des saisons.

A real green transition towards sustainability

Le deuxième *Green Fact* souligne l'engagement d'Epta en faveur d'une **véritable transition écologique**. Cette transition se réalise à travers une approche de production différente encourageant l'utilisation de matériaux recyclés et recyclables, ainsi que la réduction des déchets, l'efficacité énergétique et l'utilisation de sources renouvelables. Tels sont les mots clés de la création d'**UNIT**, le premier modèle réfrigéré à groupe intégré conçu selon les principes de l'économie circulaire.

Symbole de l'héritage d'Epta pour l'avenir, UNIT est recyclable à **95 %** et fonctionne sans **réfrigérant**. Il est constitué de pièces simples, durables et faciles à remplacer. Rapide à démonter, UNIT facilite les opérations de nettoyage et d'entretien. Il en va de même pour son **élimination**, de sorte qu'**UNIT** peut être qualifié de *end-of-life friendly* (respectueux de la fin de vie). Une solution qui est un exemple concret d'actions à mettre en œuvre pour atteindre les objectifs 4R de la réfrigération : **Réutiliser, Réparer, Reconditionner et Recycler**.

Best in class energy efficiency

Dans un supermarché moyen, la réfrigération représente environ 40 % de la consommation d'énergie. C'est pourquoi, dans son troisième *Green Fact*, Epta met l'accent sur la nécessité de **renforcer la performance énergétique** de ses produits, conformément aux directives européennes telles que l'*Energy Labeling* et l'*Ecodesign*. Grâce au savoir-faire acquis au fil des ans et au travail de ses 10 centres de recherche et développement, Epta se positionne sur le marché avec une gamme de solutions **de pointe** en matière **d'étiquetage énergétique**. Des performances que le Groupe, dans un esprit de transparence totale, fait volontairement certifier depuis plusieurs années, en s'appuyant sur un organisme tiers, EUROVENT. Aujourd'hui, Epta révèle les éléments clés d'un meuble réfrigéré associant faible consommation et efficacité optimale :

- Une étude poussée de la **thermodynamique** : d'une part, une dynamique des fluides optimisée permet une meilleure circulation de l'air à l'intérieur du meuble, et de l'autre, l'utilisation **d'évaporateurs performants** de tailles et de formes spécifiques augmente le rendement ;
- L'utilisation de **matériaux innovants**, comme la technologie Epta **Advanced glass**, permettant d'optimiser le niveau d'isolation thermique du mobilier ;
- La mise en place d'**outils numériques**, permettant un **contrôle** et une **gestion précise des consommations à distance**, ainsi qu'une maintenance préventive.
- Dans les meubles à froid autonome, les dernières technologies de réfrigération s'associent au savoir-faire du Groupe en matière de réfrigérants naturels, comme le propane R290.

Epta propose une sélection de produits dont l'efficacité énergétique est bien supérieure à la norme, témoignage de la volonté d'aller au-delà de la simple conformité aux normes actuelles, et même d'anticiper les **normes futures**. Parmi ces produits innovants citons :

- Les meubles verticaux positifs **Costan Tango Ultra** et **Bonnet Névé Multifresh Perform** en classe A ;
- Les meubles verticaux négatifs **Costan Valzer Ultra** et **Bonnet Névé Multifreeze Perform** en classe B ;
- Les meubles verticaux négatifs Integral **Costan GranBering Ultra** et **Bonnet Névé SkyLight Perform** en classe B ;
- Les meubles verticaux positifs **Costan GranVista Ultra** et **Bonnet Névé SkyView Perform** en classe B.

Epta anticipe le futur

Epta investit également dans la durabilité en contribuant à divers **projets européens**, comme elle l'a fait dans le passé avec le projet Life-C4R, qui a vu la technologie FTE s'imposer comme l'une des plus révolutionnaires du marché.

Le projet **LIFE VICORPAN**, cofinancé par l'Union européenne, vise à accroître l'efficacité et la recyclabilité des solutions réfrigérées tout en réduisant les émissions de gaz à effet de serre. Le projet explore l'application de nouveaux **panneaux isolants sous vide (VIP) dans les meubles réfrigérés**. C'est ainsi une plus grande polyvalence d'application et un niveau d'isolation contribuant à réduire la consommation d'énergie. Il convient également de mentionner le projet **ENOUGH**, financé par le programme de recherche et d'innovation **Horizon 2020** de l'Union européenne et coordonné par **SINTEF Ocean**, qui vise à **décarboner l'ensemble de la chaîne du froid alimentaire**.

Le guide de l'Ecodesign Et de l'Energy Labelling



RECHARGE : BEST ENERGY CLASS L'INNOVATION QUI RECHARGE LES POINTS DE VENTE

Le 1er mars 2021, les règlements sur **l'Ecodesign (2019/2024)** et **l'Etiquetage Energétique (2019/2018)** sont entrés en vigueur pour tous les produits inclus par la Commission européenne dans le **lot 12** : les appareils de réfrigération commerciale destinés à l'exposition et à la vente de produits frais et congelés. Des changements réglementaires qui viennent compléter l'ambitieux **Green Deal**, le plan grâce auquel l'Union européenne veut faire de l'Europe le premier continent climatiquement neutre d'ici 2050. Précisément, **l'Ecodesign** établit des **exigences minimales d'efficience** pour les produits mis sur le marché à partir de mars 2021, agissant comme un « **filtre** » pour aider à éliminer les équipements les **moins durables**. **L'Etiquetage Energétique** prévoit l'introduction d'une étiquette présentant la consommation annuelle, **la classe énergétique** de chaque solution et d'autres informations utiles aux magasins et aux acteurs de la RHD/Ho.Re.Ca. afin de leur permettre de faire un **choix éclairé**. Il faut souligner que la **classe énergétique** dépend non seulement de la **consommation**, mais aussi du **type de mobilier**, du type de références exposées et de la température de conservation, de façon à pouvoir **comparer les différents modèles**. L'objectif de ces deux règlements est d'éliminer progressivement les classes énergétiques les plus basses en vue d'une amélioration continue vers une efficience maximale. À cet égard, l'élimination progressive de la classe G sera officielle à partir de septembre prochain. A cette date, en effet, il ne sera plus possible de mettre sur le marché des équipements appartenant à cette catégorie.

Epta, ambassadeur du changement

L'Ecodesign et l'Etiquetage Energétique visent indirectement à promouvoir **l'innovation** et la **compétitivité** des fabricants, qui sont tenus d'enregistrer leurs systèmes dans la **base de données EPREL** (European Product Registry for Energy Labelling) de la Commission européenne avant d'obtenir leur étiquette énergétique. L'enregistrement des produits sur le portail donne un accès, aux clients, aux informations sur les performances de chaque produit, orientant leur choix vers la

meilleure option. En outre, pour plus de **précision** et de **fiabilité**, Epta, en tant que membre d'**EUROVENT**, soumet, sur la base du volontariat, ses modèles à une certification, afin de confirmer aux acteurs du marché la fiabilité des performances déclarées.

Recharge your store

Epta redynamise les points de vente avec ses gammes **GranFit/SkyEffect** et **SlimFit/Multicity**, signées **Costan** et **Bonnet Névé**, améliorées pour être encore plus **efficientes** : grâce à leurs éléments de développement, elles sont parmi les meilleures de leur catégorie en termes d'étiquetage énergétique. Ces familles meublent tout l'espace des **Produits Frais LS** et **Surgelés LS** dans un style contemporain pour un *look&feel* harmonieux entre esthétique et finitions. Leur design combine **esthétique** et **durabilité** grâce à l'utilisation de **réfrigérants naturels** tels que le **propane R290** pour les vitrines des groupes incorporés et le **CO₂** pour les meubles raccordés à distance. Deux lignes qui incarnent **l'innovation** et **l'expertise** du Groupe dans la conception de systèmes de réfrigération garantissant des **performances remarquables** et une **consommation réduite**. Parmi ces produits, citons :

- Les meubles verticaux positifs avec groupe intégré **Tango Ultra** et **MultiFresh Perform** des gammes SlimFit et MultiCity, désormais en **classe A**, dans des configurations spécifiques, pour une performance accrue de **40 %** par rapport aux modèles précédents Tango/MultiFresh CLASSE B ;
- Les meubles verticaux négatifs avec groupe intégré **Valzer Ultra** et **MultiFreeze Perform** des gammes SlimFit et Multicity, désormais en **classe B**, dans des configurations spécifiques, pour une performance accrue de **40 %** par rapport aux modèles précédents Valzer/MultiFreeze CLASSE D ;
- Les meubles verticaux positifs avec groupe à distance **GranVista Ultra** et **SkyView Perform** des gammes GranFit et SkyEffect, désormais en **classe B**, dans des configurations spécifiques, pour une performance accrue de **26 %** par rapport à GranVista Next/SkyView Plus CLASSE C ;
- Les meubles verticaux négatifs **GranBering Integral Ultra** et **SkyLight Integral Perform**, les nouveautés des gammes GranFit

et SkyEffect, disponibles en **classe B**, dans des configurations spécifiques, pour une performance accrue de **35 %** par rapport aux modèles précédents GranBering Integral/SkyLight Integral CLASS C ;

- Les modèles horizontaux négatifs **GranBaltico/SkyExpo et GranDrake/SkySet**, les nouveautés des gammes GranFit/SkyEffect, disponibles en classe D, dans des configurations spécifiques.

Tango/MultiFresh **Effcience, meilleure** **visibilité & design**

Le meuble réfrigéré vertical LS **Tango/MultiFresh** est conçu pour donner au rayon frais des petites et moyennes surfaces une allure exclusive, élégante et moderne, avec une consommation réduite. Cette vitrine offre une **meilleure visibilité** des produits Frais LS grâce à des **portes totalement vitrées**, des **joues panoramiques** et un **éclairage LED**. En outre, ce produit bénéficie d'un **volume de chargement amélioré** et d'un **faible encombrement au sol**, avec +10 % de volume interne et +50 mm de profondeur d'étagère. La **facilité d'entretien** grâce au condenseur *maintenance free* est un autre avantage de ce produit. Enfin, dans sa version Bio, avec une finition extérieure effet bois, ce modèle s'intègre parfaitement au concept des espaces alimentaires bio.

Avec GranBering Integral Ultra **& SkyLight Integral Perform** **les surgelés sont « cool »**

GranBering Integral Ultra/SkyLight Integral Perform est le meuble vertical « à groupe intégré » qui participe à la mise en scène du rayon surgelés. Une gamme de produits désormais disponible dans une **configuration à 5 portes**, grâce au **triple circuit de réfrigération** signé Epta. La version **Integral** est équipée de **compresseurs avec inverters**, d'un nouveau système de **dégivrage hybride** et d'un encadrement pour la fermeture des portes réalisé avec des matériaux et des systèmes de pointe. Une configuration qui permet de réaliser des **économies d'énergie de plus de 30 %** sans renoncer à ses atouts tels qu'une **installation facile**, un **démarrage rapide** et des **coûts de maintenance réduits**.

SkyExpo/GranBaltic

**& SkySet/GranDrake :
Cuves invisibles,
Extrême légèreté**

Epta complète l'aménagement de *l'espace Surgelés* avec son îlot à double cuve **GranBaltico/SkyExpo** ou à simple cuve **GranDrake/SkySet**. Une ligne exclusive au look séduisant et léger, en parfaite harmonie avec l'esprit de la famille de **GranFit/SkyEffect** : totalement en verre, avec des finitions et une sérigraphie disponibles en deux nuances de gris, elle **renforce l'attrait** des produits surgelés. Un effet obtenu grâce à une présentation harmonieuse entre les vitrines, bénéficiant d'une **grande visibilité** des produits et d'un design **ergonomique**. Enfin, **la ligne de chargement de 425 mm** offre un plus grand volume d'exposition, pour un espace au sol optimisé.



REDISCOVER : LA NOUVELLE HISTOIRE DU DISCOUNT

Depuis ces vingt dernières années, le **Discount** a acquis une position importante dans le retail européen. Cette croissance a été marquée par une profonde transformation vers une formule plus douce, plus proche du modèle du supermarché. Dans cette transition, **Epta** accompagne les magasins et les consommateurs pour les aider à **redécouvrir** un format axé sur l'**expérience d'achat**, la **qualité de l'assortiment** et la **durabilité**. Parmi ces mobiliers de dernière génération marqués par la **polyvalence** pour introduire un nouveau concept de **modularité**, nous pouvons citer :

- Les meubles verticaux positifs **Arcade** et **Avenue** ;
- Les meubles semi-verticaux positifs **Samba** et **Drift** ;
- La configuration entre le meuble vertical négatif **Sound Top** et l'îlot réfrigéré Integral **Beluga/Eyris**.

Arcade/Avenue : un modèle, des configurations infinies

Arcade/Avenue est le dernier né de la maison Costan/Bonnet Névé. Un modèle vertical de la famille **Fundamenta/LeBlock**, offrant un merchandising encore plus **efficace** et **rentable**. Sa base optimisée permet de nombreuses configurations pour ses **étagères renforcées** - jusqu'à 7 - en fonction des besoins du point de vente. Une **polyvalence** qui peut se décliner :

- en termes de température, pour conserver un large éventail de produits, tels que UltraFrais, Traiteur LS, Charcuterie LS, dans un seul meuble ;
- dans le choix entre le **modèle raccordé à distance CO₂** et la **version Intégral R290**
- dans la variante **ouverte** ou **fermée**, avec des portes toute hauteur et un encadrement transparent, rétrofitable.

Une caractéristique non négligeable de cette vitrine : sa consommation énergétique réduite grâce à un **évaporateur haut rendement** et des

ventilateurs faible puissance, pour une amélioration des performances de 12 à 22 % par rapport aux modèles précédents.


RETHINK AVEC EPTASERVICE: UNE VRAIE EXPERTISE A VOTRE SERVICE

Prestation de services et **numérisation (digitalisation)** sont désormais des incontournables pour **Epta** qui renouvelle son engagement, en tant que fournisseur de systèmes complets, pour les magasins, en **repensant** les points de vente dans la perspective d'un avenir très technologique. Un **service de conseil complet et qualifié**, depuis la conception du magasin jusqu'au service après-vente, en passant par l'installation des meubles. **EptaService** offre désormais une **gamme de services** particulièrement étendue. Un résultat rendu possible grâce aux **technologies numériques** favorisant une **connectivité maximale**, avec des retombées positives en termes **d'économies d'énergie** et d'allongement du **cycle de vie** des produits.

**LifeCycle Program,
toujours et partout**

À l'ère de l'industrie 4.0, **EptaService** propose une nouvelle formule d'assistance et de conseil : le **LifeCycle Program**. Un ensemble de services avancés issus de la volonté du groupe de fournir une gestion complète des magasins et de se distinguer en tant que *one stop shop*. Plus précisément, le **LifeCycle Program** accompagne les clients tout au long du **cycle de vie** des produits Epta, en mettant l'accent sur le **coût global de l'installation**. Un engagement qui se décline en 3 axes principaux :

- **Maintenance et résolution de pannes** : interventions préventives appropriées, tests d'étanchéité, opérations de modernisation et assistance 24 heures sur 24, 7 jours sur 7 ;
- **Services Complémentaires** : étudiés spécifiquement pour chaque pays, en fonction de ses particularités. Parmi les fonctionnalités proposées, citons la télésurveillance, la vérification de la lubrification de l'huile, l'analyse vibratoire et

thermographique ou encore le nettoyage et l'entretien des composants même hors fourniture Epta ;

- **Digital Services** : ils permettent d'accéder au **Digital Hub** d'Epta, un portail permettant l'accès au diagnostic avancé **LineON** (pour les *plug-ins*) et **SwitchON** (pour les meubles raccordés à distance et les centrales froid). Ces technologies permettent une **visibilité précise** des paramètres de fonctionnement des produits Epta, à distance et 24/24. La possibilité d'activer, sur demande, l'option de **contrôle et de gestion des performances** du magasin, afin de réduire la consommation d'énergie est également l'un des nombreux avantages offerts dans le cadre de ces *digital services*.

Le LifeCycle Program est **flexible** et **personnalisable** en fonction des besoins du Magasin, qui peut choisir entre deux formules : la formule **Main**, qui comprend des services traditionnels, et la formule **Xtend, Extended Warranty Program**, un programme *premium* qui donne un accès complet au monde des *digital services* d'Epta.

SwitchON, diagnostics avancés pour meubles raccordés à distance et pour centrales

SwitchON est une **plateforme de diagnostic** avancée offrant un accès à distance aux **meubles** et aux **centrales frigorifiques**. Les **fonctionnalités avancées** ainsi que les algorithmes de **maintenance préventive** de la plateforme contribuent à garantir **fiabilité** et **sécurité**. Pour les centrales frigorifiques, il est possible de **surveiller à distance**, par exemple, les compresseurs, les variateurs de vitesse, les dispositifs d'injection d'huile, les ventilateurs des *gas coolers* et les détendeurs électriques. Pour les meubles raccordés, **SwitchON** met à la disposition du point de vente des informations techniques sur **la température, l'hygrométrie** et **le dégivrage** pour une bonne conservation des produits. Autre avantage : la plateforme **intègre un système de surveillance** pouvant détecter, en temps réel, les éventuelles anomalies

et de détecter, par le biais d'**alarmes spécifiques**, le composant défectueux. **SwitchON** accompagne également les techniciens dans les **processus de dépannage** grâce à un **guide intuitif, structuré et efficace** permettant de résoudre rapidement les dysfonctionnements.

LineON, pour des groupes logés toujours connectés

LineON est la **solution numérique** dédiée aux **meubles à groupe logé** pour un contrôle à distance simple et intuitif. Il s'agit d'une technologie d'analyse 24/24 et 7/7 de nombreux paramètres de meubles à groupe logé, tels que la **température, l'hygrométrie** et la **consommation d'énergie**, garantissant ainsi la qualité des produits exposés, une réduction des travaux de maintenance et une plus grande efficacité globale. **LineON** permet de **géolocaliser** les meubles et de signaler, via une alerte, les éventuels mouvements ou vols. Enfin, cette option propose l'extraction de **rapports** ainsi que des informations sur les **analyses commerciales de l'équipement en question**. Un outil de marketing stratégique, ainsi qu'un exemple concret de l'importance de la **prestation de services** qui propose une intégration poussée entre produits et services grâce à la **numérisation**. Il est possible d'utiliser les données collectées par l'intermédiaire de la plateforme web, ou par le biais d'une application disponible pour les appareils iOS et Android. **LineON** est fourni en trois versions différentes : **Full OEM Solution**, c'est-à-dire avec une technologie installée en 1^{ère} monte (d'usine) et un accès direct aux services ; **Ready To Connect**, comprenant la fourniture de services IoT en 1^{ère} monte (d'usine), pour une activation ultérieure ; et enfin, **Smart Plug Solution**, permettant la mise aux normes des modèles à groupe logé déjà installés à l'aide d'un boîtier spécifique.



RESET : EPTATECHNICA, SIMPLE, INGENIEUX, EFFICIENT DANS TOUTE LATITUDE



Simple, ingénieux, efficient dans toute latitude : **EptaTechnica** est la marque dédiée au développement et à la conception de systèmes de réfrigération innovants, personnalisés et durables pour le secteur

HVAC&R. Une nouvelle évolution de la **prestation de services** vers un service clé en main, pour assurer le fonctionnement parfait des systèmes en exploitant leur potentiel d'efficacité maximale. L'offre **EptaTechnica** est conforme aux réglementations et respectueuse de l'environnement, avec des solutions simples adaptées à toutes les latitudes, systèmes centraux ou de systèmes complets sur mesure dans les secteurs du Retail, de la RHD et de l'industrie agro-alimentaire. **EptaTechnica** industrialise des solutions sur mesure d'une grande **fiabilité**. En ce sens, elle prend en charge toutes les phases : de la conception technique à la modernisation des solutions existantes en passant par l'installation des **technologies les plus innovantes**.

Eco₂Middle, la centrale modulaire pour les moyennes dimensions

Personnalisation + industrialisation sont les points forts d'**EptaTechnica**, qui se traduisent parfaitement dans sa large gamme d'installations **CO₂**, respectant les réglementations internationales les plus strictes en matière d'environnement. En ce sens, Epta complète son offre avec la nouvelle **centrale CO₂ transcritique Eco₂Middle**, qui vient s'ajouter aux modèles **Eco₂Small** et **Eco₂Large** déjà disponibles. Faite pour les points de vente de taille moyenne, cette centrale se distingue par sa **modularité**, qui permet de larges possibilités de **personnalisation** en fonction des besoins des clients. Il est possible, au stade de la production, d'intégrer différents composants : **Eco₂Middle** est disponible avec 3 ou 4 compresseurs pour les applications à moyenne température et jusqu'à 3

compresseurs pour les basses températures, une **flexibilité** qui lui permet de s'adapter à un large éventail de domaines d'application.

Eco₂Small, une puissance concentrée

Eco₂Small CO₂ transcritique de moyenne et faible puissance est dédiée aux petits magasins. Conçue pour une installation à **l'intérieur** ou à **l'extérieur**, elle se distingue par sa **compacité** (1790 - 2380x780x1800mm) et par **l'accessibilité** de tous les composants d'un seul côté, ce qui permet de l'utiliser dans les salles des machines à l'espace limité et de faciliter la maintenance. La centrale est fournie avec tous les accessoires et dispose de plusieurs options supplémentaires, notamment la possibilité de dialoguer avec la plateforme **SwitchON d'EptaService** pour fournir des informations de diagnostic avancées. Comme Eco₂Middle, **Eco₂Small** présente une **conception modulaire** qui permet de nombreuses configurations.

Eco₂Large, efficacité maximale et consommation réduite

Eco₂Large vient compléter la gamme. Destinée aux grandes surfaces, ce produit offre une capacité de refroidissement réglable de 80kW à 180kW en moyenne température et de 12kW à 60kW en basse température. Les avantages sont nombreux : d'une part, elle peut s'adapter à n'importe quelle puissance frigorifique et, d'autre part, elle offre de multiples **options de série**, notamment la **récupération de chaleur et les unités de secours**. **Eco₂Large** est conçue soit pour la **salle des machines** ou pour **l'extérieur**. Elle est dotée de boîtiers pour la protection contre les intempéries et pour un **fonctionnement plus silencieux**, idéal pour les **centres urbains**.

The game changers, FTE 2.0 et ETE

Epta a mis au point le **système breveté FTE 2.0 Full Transcritical Efficiency** pour les centrales transcritiques CO₂, idéal sous toutes les latitudes et nécessaire à la recherche d'une efficacité maximale lorsque les températures dépassent 37°C. Le FTE peut être associé au **subcooler ETE Extreme Temperature Efficiency**, assurant une

capacité de refroidissement de 100 %, et recommandé en présence de températures comprises entre 30 et 40°C. Il garantit des **économies considérables au-dessus de 40°C**. Le « secret » de l'**ETE** réside dans la **réduction des températures** du CO₂ avant la distribution aux utilisateurs finaux. Lorsque le gaz sort de l'échangeur d'air à une valeur proche de la température ambiante, il est **de nouveau refroidi**. **FTE** et **ETE**, développés dans le cadre du projet **Life-C4R** cofinancé par l'Union européenne, répondent à la fois à la nécessité de **réduire les coûts énergétiques** et à celle de concevoir des **systèmes utilisant des réfrigérants naturels** tels que le CO₂, au **GWP égal à 1** et qui fonctionnent bien dans toutes les conditions climatiques. En ce sens, il a été démontré que le choix des systèmes Epta est la garantie d'une diminution annuelle de la **consommation d'énergie comprise entre 15 % et 23 %** (par rapport aux systèmes traditionnels CO₂), tout en réduisant **les émissions de CO₂ jusqu'à 20 %**. Enfin, **FTE** et **ETE** garantissent des **coûts d'installation et de maintenance jusqu'à 30 % inférieurs** à ceux des technologies aux effets similaires.

Innover sans fin : le XTE dépasse les limites du CO₂

Epta démontre son leadership par une activité de recherche continue sur un CO₂ encore **plus efficace**. Le système innovant **XTE (Extra Transcritical Efficiency)** est le résultat de cet état d'esprit, présenté en avant-première à Euroshop. Il s'agit d'une technologie en attente de brevet qui garantit le fonctionnement efficace d'un **système au CO₂ transcritique**, même sans amplificateur de puissance et dans des applications de réfrigération industrielle, sous **toute latitude**. Le système fonctionne **sans réfrigérant synthétique** et inflammable, ni eau, car il utilise le même CO₂ que le système transcritique comme fluide de travail. Plus précisément, **XTE** consiste en un **échangeur de pression**, un composant largement utilisé dans le monde de la désalinisation et du traitement de l'eau, modifié pour être utilisé avec du CO₂ et inséré dans le système Epta **ETE (Extreme Temperature Efficiency)** à la place du compresseur. L'échangeur de pression transfère l'énergie du fluide haute

pression au fluide basse pression par des canaux de passage rotatifs. L'architecture XTE garantit un système performant dans toutes les conditions environnementales, même dans des conditions extrêmes comme celles générées de plus en plus fréquemment par le changement climatique, à l'image d'une réfrigération naturelle économe en énergie et disponible toute l'année. Le mécanisme XTE permet non seulement de **réduire**, comme la technologie ETE, **les pics de consommation pendant les mois chauds**, en promettant **une économie d'énergie de plus de 30 % au-delà de +40°C** par rapport à un système transcritique traditionnel, mais il permet également un bénéfice significatif **pendant les mois froids, où le système XTE entre en fonction à partir de +10°C.**

Une solution facile à installer et à utiliser, dont l'application est désormais testée sur le terrain et dont le brevet est en cours d'homologation.



RESTYLE AVEC EUROCRYOR : DEDIE A L'EXCELLENCE



Eurocryor est la marque du Groupe pour les **magasins spécialisés** dans l'élaboration d'une **identité visuelle** unique. En accord avec l'interprétation du **pur style italien**, connu et apprécié dans le monde entier, la marque propose des **modes de présentation innovants** à travers des solutions de qualité, personnalisées dans les moindres détails, de la forme à la dimension, en passant par les matériaux et les finitions, pour répondre à toutes les exigences liées au design. Un **design** qui répond aux **technologies les plus sophistiquées**, étudiées pour chaque catégorie de produits frais, afin de répondre aux besoins de **conservation**. Un partenaire idéal pour les clients, qui peuvent compter sur une assistance qualifiée et inégalée : **l'équipe de spécialistes** d'Eurocryor accompagne les points de vente tout au long du processus de **relooking** de leurs espaces frais.

Une question de styles

Stili est la gamme dédiée aux spécialistes de l'alimentation, le mariage entre la **flexibilité** et la **personnalisation** sans aucun compromis. Une collection de vitrines aux mesures calculées au millimètre près pour aménager boucheries, charcuteries, poissonneries, pâtisseries, ainsi que les stands spécialisés des magasins. La combinaison des modules va du semi-vertical à la tour, en passant par le mobilier de service assisté au libre-service, dans une cohérence stylistique et esthétique équilibrée. Une harmonie obtenue grâce au choix possible entre d'infinies textures, comme la **Pierre**, **l'inox**, les **stratifiés**, jusqu'à des solutions comme le **Corian®** et le **Dekton®**, garantissant une hygiène maximale pour le plan d'exposition et de travail. À l'occasion d'Euroshop 2023, Eurocryor propose un nouveau look pour la ligne Stili, en **VittEr®**, la dernière génération de stratifié compact, développé dans le but de favoriser les solutions écologiques pour un faible impact environnemental. Un matériau issu d'une filière durable et certifiée FSC, dont le processus de

production n'utilise que trois ingrédients, le papier, la température et la pression. **VittEr®** est « dédié à l'aliment frais » grâce au traitement aux ions d'argent, qui garantit une surface antibactérienne et antivirale à 99,9%, idéale pour le contact direct avec les produits. Une maîtrise totale, aussi bien au niveau de l'aménagement que pour la conservation des produits.

Epta, en effet, offre aux experts de l'alimentation un **système de contrôle** par écran tactile, précis, simple et immédiat, grâce auquel il est possible de sélectionner simplement la catégorie d'aliments exposés pour paramétrer les fonctions opérationnelles du mobilier, afin de préserver dans les meilleures conditions les caractéristiques organoleptiques des aliments exposés et leur aspect. Ces propriétés sont le résultat d'une collaboration avec **l'Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo** et d'une recherche continue de technologies avancées poursuivie par Eurocryor, pour l'association de l'expertise, la culture culinaire et les compétences en réfrigération.

Unico, le joyau du goût

Unico est l'îlot libre-service de la famille **Stili** pour mettre en valeur l'esthétique et les sens du produit frais, le présentant comme un petit bijou dans son écrin. Conçue comme une solution élégante aux achats d'impulsion dans les boutiques, **Unico** représente un point d'attraction. Sa **transparence** et son **éclairage LED intégré au périmètre du mobilier** mettent en valeur les couleurs et la fraîcheur de l'assortiment, les couvercles coulissants participent à une **conservation** optimale associée à d'importantes **économies d'énergie**. Enfin, le meuble est doté d'un plateau réglable en hauteur en fonction de la taille des produits frais exposés.

Arrière stand Tour Dedicated to Meat, pour le relooking du rayon boucherie

Epta accompagne les boucheries traditionnelles avec le **nouvel modèle arrière stand Tour Dedicated to Meat** de la famille Stili, un meuble conçu pour garantir une qualité constante des pièces de boucherie dans le temps. Cette vitrine a été étudiée pour garantir la **stabilité de la**

température et de l'hygrométrie, pour une meilleure conservation des pièces, petites ou grandes, et une durée de vie allongée. Ce nouvel **modèle arrière stand** apporte de l'élégance au rayon boucherie et améliore le travail du professionnel qui pourra sélectionner des viandes de qualité en toute sécurité. Un design total verre, dont l'intérieur « miroir » offre un aspect *urban* grâce à sa structure et ses étagères tout **inox**, une configuration qui garantit également une **parfaite circulation de l'air** à l'intérieur du meuble, protégeant ainsi les propriétés des produits.

Les magasins de proximité se parent d'élégance

Dans la suite logique de la redécouverte des commerces de proximité, **Epta** étend sa collection avec le modèle à groupe logé **vertical Luce de la famille Elementi**, un meuble minimal et fonctionnel au style intemporel, conçu pour compléter l'offre dédiée aux commerces de proximité. Les **étagères** et les **portes en verre totalement transparentes**, ainsi que l'intérieur **inox**, donnent une touche chic et discrète à l'espace environnant. Ce meuble se marie très bien avec le meuble libre-service **Comfort** de la famille Elementi, dans le même esprit de famille.



REDESIGN: EPTACONCEPT, DESSINEZ L'EXCLUSIVITE



EptaConcept est l'équipe pluridisciplinaire d'Epta qui donne forme à des **univers évocateurs**, grâce à une créativité sans limite, au sein de zones commerciales, de stands thématiques et de magasins spécialisés. Avec passion et imagination,

EptaConcept accompagne le client depuis l'analyse de ses besoins jusqu'à la réalisation du projet clé en main en passant par la conception de l'environnement et la sélection du mobilier. Les architectes et les designers travaillent main dans la main pour proposer des combinaisons originales de différents matériaux, couleurs et textures afin de **mettre en valeur l'exposition des produits** et de garantir une expérience d'achat agréable et attrayante.

Une **personnalisation** complète qui combine esthétique et atmosphère agréable dans laquelle les clients peuvent se reconnaître.

Design durable & nature stylisée, le *Grocerant* selon EptaConcept

En phase avec les tendances du marché, **EptaConcept** consacre l'espace *REdesign* au **grocerant**, un format en pleine expansion qui fusionne l'épicerie, le bistrot et le restaurant. Un espace qui transforme les « courses » en un moment de convivialité, recréé sur le stand grâce à un design moderne et écoresponsable, en symbiose avec la nature. Des arbres stylisés et des éclairages qui prennent leur inspiration dans les racines des fleurs de lotus : EptaConcept s'inspire de l'*outdoor* en important des couleurs suscitant des émotions différentes. Dans un style essentiel et harmonieux, EptaConcept intègre le mobilier de ses marques à la décoration intérieure, pour une expérience globale. Parmi les meilleures références citons :

- **Comfort**, dans le modèle service assisté, signé Eurocryor ;
- Les nouvelles vitrines verticales à groupe logé **Ginger/Pencil 250** et **Pepper/Ink 125** de **Costan** et **Bonnet Névé** ;

- Les *smart vending* (distributeurs automatiques intelligents)
Glee 42 VIPay et **Glee 45 VIPay** signés Iarp ;
- La vitrine verticale négative **EIS 165.3** signée Iarp.

Comfort, la forme de la polyvalence

Comfort est la gamme complète de meubles réfrigérés traditionnels, faisant partie de la famille *Elementi Eurocryor*, conçue pour proposer des solutions multiples : de la boucherie à la charcuterie et à la boulangerie en passant par le meuble de caisse. Une ligne dessinée pour rendre l'espace à la fois **dynamique** et **raffiné**. Son look se caractérise par une façade peinte dans une large **palette** de couleurs ainsi que par ses finitions stratifiées.

Comfort est disponible en **deux profondeurs**, 830 cm pour le modèle **Midi** et 910 cm pour le modèle **Maxi** ; de plus il est proposé en deux versions, libre-service et vente servie, parfaitement coordonnées et modulables entre elles grâce aux diverses possibilités d'assemblage. Un nom synonyme de garantie, grâce à la présence d'une **réserve réfrigérée** dans la partie inférieure, qui permet **d'étendre le stockage** et de **faciliter la phase de remplissage**. Enfin, ce meuble contribue à la réduction de l'empreinte carbone en utilisant le **réfrigérant propane naturel R290**.



REFRESH : L'ESPACE ZONE MARCHÉ FAIT PEAU NEUVE SOUS LE SIGNE DE LA DURABILITE



La **zone marché frais**, c'est le poumon du point de vente. L'aménagement de son espace en est stratégique. Dans ce sens, les familles **OutFit** et **Mozaïk** de Costan et Bonnet Névé expriment toute **l'identité** de chaque marque, et transforment les magasins en un point de référence unique et distinct, tout en proposant des **solutions conçues à grande échelle**. Les mots-clés de ces gammes sont **personnalisation** et **flexibilité**, des termes qui se reflètent dans les **nombreuses combinaisons** de formes, de couleurs, de matériaux et de textures disponibles : des modèles horizontaux et semi-verticaux, libre-service et en vente servie ou encore des meubles arrière stand.

**100 % écoresponsable,
100 % circulaire**

Le Groupe associe sa **vocation industrielle** à **l'innovation durable** déclinée dans sa **nouvelle esthétique 100 % Ecologique**, c'est-à-dire **recyclée** et **recyclable**, au service des gammes OutFit et Mozaïk, conçues pour répondre aux défis environnementaux actuels. Une évolution née de la volonté de prendre soin de la Planète par le biais de la transformation de matériaux moins nobles comme le plastique en produits valorisés, au profit d'une **économie circulaire**, et par un processus de fabrication sans réactifs chimiques. Une éco-responsabilité notamment garantie par une **fermeture progressive des meubles**, qui assure **économies d'énergie** sans renier excellente exposition.

Un vent de fraîcheur

Deux lignes pour un mariage unique entre mouvement et polyvalence : **OutFit** et **Mozaïk**, allient un style impeccable et une grande liberté d'aménagement pour une expérience d'achat inégalée. Parmi les meubles qui sont au cœur de ces familles, citons :

- Les vitrines **Velvet** et **Shape**. Dans le modèle libre-service, elles sont **désormais disponibles en version fermée**, pour des économies d'énergie encore plus importantes ;
- Les vitrines semi-verticales **Batik** et **Kaleïdo**, conçues pour créer un îlot en libre-service, **désormais disponibles en version fermée** ;
- Les îlots **Silk** et **Dualio**, **disponibles en version fermée**, pour des **économies d'énergie d'environ 50 % par rapport au modèle ouvert** ;
- Les vitrines arrière-stand **Boutique** et **Profile**, **en version fermée**, avec des **portes** coulissantes pour garantir une utilisation plus durable et pratique.

Pour compléter cette zone marché fraîche, les îlots promotionnels **Stage** et **Latitude**, disponibles en version **ouverte** ou **fermée**.



SMART FUTURE : SOLUTIONS POUR LA REFRIGERATION

Ces dernières années, les modes de consommation ont profondément changé, donnant naissance à de nouvelles habitudes sous le signe du **numérique** : Explosion du **e-commerce**, du **Click&Collect** et du **quick commerce**. Dans un scénario intelligent, avec une expérience d'achat fluide et rapide, Epta accompagne les opérateurs de la grande distribution avec des solutions innovantes, alliant **innovation** et **confort**.

EptaMeals, help yourself

Avec **EptaMeals**, Epta présente un nouveau concept de mobiliers pour les plats à emporter. Une nouveauté dédiée aux restaurants, aux cantines d'entreprises ou aux espaces « Grocerant » des points de vente, pour réduire les temps d'attente, d'un simple clic. Des **meubles** dont la **plage de température s'étend de 3°C à 60°C**, pour conserver les plats prêts à consommer. Plus spécifiquement, il est possible de commander, via une **plateforme en ligne**, son plat, en indiquant l'heure du retrait. En fonction de ce dernier critère, grâce à un algorithme, les EptaMeals **conservent parfaitement chaque produit et le réchauffent pour que l'utilisateur puisse le récupérer à la température idéale** à l'heure programmée. Le système est doté d'une interface conviviale grâce à laquelle l'utilisateur et le consommateur peut respectivement livrer ou récupérer ses plats.

#EPTABricks : cliquer, commander, collecter

Les **#EPTABricks** représentent une autre solution pour répondre à un segment de marché à fort potentiel de développement, le Click&Collect. Un système de **meubles réfrigérés** permettant aux consommateurs de **retirer 24/24 et 7/7** ses achats commandés en ligne sur le site internet de l'enseigne. Disponibles en version *Indoor* et *Outdoor* et proposant des **modules à température contrôlée**, ces casiers sont divisés en :

- **#EPTAfreshBricks**, pour les produits frais
- **#EPTAfrozenBricks**, pour les produits surgelés

- **#EPTAmbientBricks**, pour les produits à température ambiante (uniquement modèle *Outdoor*)
- **#EPTAdryBricks**, pour les produits secs.

Les #EPTABricks permettent de tirer le meilleur parti des zones stratégiques où se déplacent les clients, comme les quartiers résidentiels, les stations-service ou les zones situées à proximité des grandes entreprises et des points de vente. Ces casiers permettent également de simplifier la vente, grâce à une **gestion simple et efficace** des commandes via un système connecté à la plateforme de e-commerce de l'enseigne. Une solution désormais **enrichie** : un **volume interne plus spacieux** et la possibilité d'installer une **colonne** supplémentaire de **casiers avec des portes transparentes**, à connecter à la structure existante par WiFi. Une mise à niveau conçue dans le but d'inciter à l'achat de produits complémentaires lors du retrait, tout en favorisant les ventes croisées.

Les #EPTABricks sont à la fois **pratiques** et **éco-responsables** : en éliminant la livraison à domicile, ils permettent de **réduire l'empreinte carbone**, notamment grâce à l'utilisation du **réfrigérant naturel au propane R290**. Enfin, pour un service complet, Epta offre une **assistance après-vente** et un **service de télésurveillance**, au profit d'une **continuité** de l'activité avec des **interventions rapides** qui peuvent être programmées 24/ 24 et 7/7.

Du plug-in... au smart vending

VIPay est la technologie numérique d'Epta qui **transforme les modèles à groupe logé des marques du Groupe en distributeurs automatiques intelligents**. Faits pour les bureaux, les cantines d'entreprises, les salles de sport, les gares, les cafétérias, les établissements de santé, les lieux de loisirs et bien plus encore, ces distributeurs intelligents permettent de savoir quel produit a été consommé, grâce à un **système de reconnaissance** par caméra. **VIPay** c'est aussi l'assurance d'un paiement aisé et rapide par **carte bancaire**, par **badge** ou à l'aide d'une **application**.

Un outil stratégique pour les points de vente, qui sont informés sur les **performances de vente du distributeur** par réception des **données** et sur les références préférées des consommateurs, pour une gestion opportune des assortiments.



IARP, PLUG-IN POWER



Epta, avec la marque **Iarp**, est l'un des leaders du marché dans la conception de **meublier réfrigéré à groupe logé** pour les secteurs Food & Beverage et RHD/RHF et Ho.Re.Ca. Des solutions qui se caractérisent par une **personnalisation** et un **potentiel**

technologique poussés, nouvelle voie à la transformation numérique du secteur. Une gamme très large qui comprend des modèles à **température positive**, pour la présentation des boissons, que des meubles à **température négative**, destinés aux glaciers et aux pâtisseries ; ce qui fait de Iarp le leader mondial dans le domaine de la conservation et de la présentation des glaces industrielles.

Plug-in power, by Iarp

Plug-in power est l'expression des points forts signés Iarp : haute **fiabilité**, **excellence** et **capacité d'innovation**. Dans l'intérêt des clients envers la marque et les produits exposés, Iarp mise sur un **style inédit**, pour satisfaire le besoin de **polyvalence** et d'intégration dans tout contexte d'exposition. C'est une parfaite cohérence avec le message des acteurs du Food & Beverage et de la RHD/RHF ainsi que Ho.Re.Ca., contribuant ainsi à renforcer la valeur de la marque. L'attention à la qualité et à l'environnement, confirmée par une conception répondant aux principes de l'écodesign, est un autre point fort de **Plug-in power**.

Stay fresh, Stay hydrated

Lors de l'événement @Euroshop, Iarp présente un large éventail de mobilier pour boissons et produits frais connecté à la technologie **LineON** afin d'en illustrer toutes les fonctions sur le terrain. La plateforme numérique permet, en effet, un contrôle continu à distance du mobilier et de ses paramètres. Parmi les meubles Iarp, citons ici :

- **Trocadero**, une famille de distributeurs automatiques ColDistrict haut de gamme à 10 spirales, de **classe C**. **L'écran tactile** plus

grand contribue à améliorer l'expérience d'achat surprenante et à augmenter les ventes ;

- **Still**, une vitrine compacte à l'encombrement minimal presque invisible grâce à sa **porte entièrement vitrée** ;
- **Glee Glass Winery**, le mobilier conçu pour les caves, les bars et les magasins spécialisés, idéal également pour meubler les zones de promotion à l'intérieur des supermarchés et des hypermarchés.
- **Counter 50**, léger et compact, avec **dégivrage automatique, éclairage LED** et **gestion de la température** par thermostat;
- **Joy 30 SmartScreen** est la technologie *plug-in*, équipée d'un écran supportant des images et des vidéos promotionnelles. La mise à jour se fait tout simplement grâce au port USB ;
- Le **meuble Zero**, système de réfrigération exclusif basé sur l'effet Peltier sans gaz ni compresseurs, pour une **fiabilité** maximale dans le temps, une **maintenance réduite** et un **fonctionnement plus silencieux**, présenté en avant-première à Euroshop.

C'est l'heure des glaces

Pour les amateurs de glaces, Iarp propose, parmi ses offres, les solutions de la **gamme Cool Emotions**, à l'**esthétique high-tech** et à la **personnalisation** sans égal grâce à l'impression numérique sur tôle :

- Les meubles verticaux **Glee 45 Lite** et **Glee X-Slim NV**, des éléments de la famille **Cool Emotions**, désormais disponibles en **classe C**, pour des performances encore plus élevées ;
- Les meubles verticaux **Glee 42 VIPay** et **Glee 45 VIPay**, de la gamme **Cool Emotions**. Des vitrines verticales qui se transforment en distributeurs automatiques intelligents, grâce à la technologie numérique VIPay, pour une expérience **Take & Pay** rapide et facile.
- **Excite**, le meuble compact positionnable au-dessus du bar, de la famille **Cool Emotions**, en **classe B** pour son étiquetage énergétique.

Et pour compléter cette offre :

- La vitrine verticale **EIS 165.3** dédiée aux glaces et aux surgelés. **Dégivrage automatique** et **réglage de la température** de -25°C à -18°C ne sont que quelques-uns de ses atouts.
- **AB700 N**, le meuble vertical professionnel à porte avec fermeture battante, pour la conservation des produits en classe 4.



MISA, LE PRINCIPE ACTIF DE LA FRAICHEUR



Misa est la marque du Groupe Epta spécialisée dans la **fabrication de chambres froides commerciales et industrielles** pour les secteurs de la distribution, de l'hôtellerie et de l'industrie. Technologie et qualité sont les points forts à la base de sa stratégie de développement. Une technologie qui se met au service de **l'excellence** et de la **qualité sanitaire** des aliments, témoignant de l'engagement constant de l'entreprise à préserver la valeur des aliments. La certification du programme de sécurité alimentaire basé sur le système **HACCP** en est une démonstration concrète surtout si l'on ajoute que Misa s'est volontairement soumise à un processus de vérification et de contrôle, devenant ainsi la **première marque** du secteur à obtenir cette reconnaissance.

Panneaux hi-Tech et performants

Misa propose des **panneaux industriels** de différentes **épaisseurs et finitions, lisses** ou **micro-nervurées**, équipés d'**accessoires** et de revêtements adaptés à tous les besoins. Outre les panneaux **plastifiés**, la marque propose également des panneaux en **Plastinox**, c'est-à-dire avec un support en tôle d'acier inoxydable plastifiée, adaptés aux **milieux agressifs** comme ceux de la transformation du lait et du fromage. Les éléments peuvent se combiner entre eux pour créer des **chambres froides sur mesure**, avec des dimensions et des caractéristiques conformes aux exigences du client.

Parmi les nouveautés présentées à Euroshop figure le **nouveau plancher P400** en tôle plastifiée, avec isolation en mousse de polyuréthane, un polymère caractérisé par une conductivité thermique stable dans le temps et garantissant d'**excellentes performances d'isolation**. La solution, traitée avec un système antibactérien pour la sécurité des produits stockés, bénéficie d'une extrême robustesse, pour une charge allant jusqu'à 400 kg.

Technologies & Brevets : Fast-Fit, Fastener et DOW Pascal™ Pro

Pour les **chambres froides** dédiées à la conservation des produits destinés au retail, aux cuisines et aux laboratoires, Epta dispose de **technologies exclusives** et de nombreux **brevets**, tels que **Fast-Fit et Fastener**, des systèmes conçus pour garantir un assemblage rapide et le meilleur alignement des panneaux, nécessaire à une parfaite isolation thermique et environnementale des chambres froides. La technologie **DOW Pascal™ Pro**, qui garantit une valeur de **conductivité thermique de λ 0,0205 W/mK**, parmi les plus faibles du marché, contribue également à rendre les chambres froides Misa uniques.

Un bouclier contre les bactéries

Le mot d'ordre est la sécurité alimentaire : les solutions Misa sont traitées avec **Epta Food Defence**, un système antibactérien aux ions d'argent pour une **protection totale**, 24/ 24, 7/7, permanente pendant toute sa durée de vie. Une technologie **brevetée** destinée à améliorer la sécurité alimentaire des produits à l'intérieur des chambres froides, pour prévenir, combattre et **éliminer de nombreuses espèces de bactéries**, y compris les plus connues et les plus dangereuses, tout en assurant une **action antimicrobienne**.

Une solution écoresponsable

A noter également le groupe de condensation par air **DropIn Air cooled** et les **monoblocs Freeblock Misa**, conçus pour les moyennes et basses températures et équipés d'un panneau de commande électronique tactile. Les **Drop-In** se distinguent par leur **simplicité de montage** et leur **extrême compacité**, garantie par le logement de l'unité au plafond de la chambre froide. Les **Freeblock**, en revanche, prévoient l'installation de l'évaporateur à l'intérieur du panneau et du condenseur, du compresseur et des parties électriques à l'extérieur, pour une **plus grande capacité de charge**. En outre, le compresseur des Drop-In et des Freeblock est hermétiquement fermé, préchargé et testé en usine, **prêt à être utilisé immédiatement**.



LA SOCIÉTÉ EN BREF

- **Dénomination sociale :** Epta S.p.A.
- **Siège social :** 86, via Mecenate – 20138 Milan – Italie
- **Activité :** Acteur mondial indépendant et leader dans le domaine de la réfrigération commerciale
- **Président directeur général :** Marco Nocivelli
- **Chiffre d'affaires :** 1,2 milliard d'euros en 2021
- **Effectif :** plus de 6 000 employés
- **Site internet :** www.eptarefrigeration.com