

“How can natural refrigeration be as simple as it is ingenious? #EptaExperience is the way” at Chillventa2018

redazione ZZ 15 ottobre 2018



Garantire ai Retailer **soluzioni a refrigerante naturale e personalizzate, disponibili in tutto il mondo e per ogni condizione climatica**, adatte a store di tutte le dimensioni e studiate per offrire performance eccellenti: questa la sfida accolta da Epta, che partecipa a **Chillventa** presentandosi in qualità di partner integrato ed affidabile, valido

interlocutore di cui le Insegne hanno bisogno per continuare ad essere competitive. Un'occasione per illustrare ai numerosi visitatori internazionali innovazioni in grado di assicurare la più alta **riduzione dell'impatto ambientale e salvaguardia delle risorse**, a testimonianza di una refrigerazione **semplice e geniale** allo stesso tempo, come espresso dal concept della fiera **“How can natural refrigeration be as simple as it is ingenious? #EptaExperience is the way”**.

Protagonista dello stand l'**FTE Full Transcritical Efficiency**, la soluzione proposta da Epta per rispondere alle esigenze dei Retailer che, superando gli attuali limiti della tecnologia transcritica, rende il Gruppo promotore di un nuovo standard nell'ambito della refrigerazione naturale a CO₂. Si tratta, infatti, di un sistema **semplice, globale, industrializzato ed affidabile**, che garantisce un **risparmio energetico del 10%** (rispetto ad una centrale CO₂booster standard), **costi di installazione e manutenzione inferiori fino al 20%**, tanto che ha già ottenuto diversi riconoscimenti, quali il **German Refrigeration Award** e il **RAC Cooling Award**.

A conferma dell'eccellenza della soluzione, l'FTE, in una logica di miglioramento continuo, è parte del progetto europeo C4R - Carbon 4 Retail's Refrigeration volto alla definizione di nuove tecnologie e standard della refrigerazione naturale in ambito Retail.

Chillventa sarà anche la vetrina per presentare **EPTA Blue Natural**, soluzione tecnologicamente avanzata, **100% naturale, semplice ed intelligente**, ideale per i negozi di **piccole superfici**. Si tratta di un sistema waterloop che utilizza acqua e refrigerante naturale e permette di integrare banchi di diverse tipologie, dai verticali ai tradizionali, per realizzare un **punto vendita completo**.

La fiera sarà inoltre l'occasione per valorizzare la maestria di **Misa** nella realizzazione delle celle: particolare attenzione, quindi per la qualità dei materiali scelti, l'elevato livello tecnologico offerto, le certificazioni ottenute, la loro massima modularità e componibilità. Elementi distintivi di questi sistemi, il compressore **Freeblock** a R452A e la soluzione **Drop-in a R290**. La qualità dei cibi stoccati è inoltre assicurata dal trattamento antibatterico **Epta Food Defence** agli ioni d'argento, che previene, combatte ed elimina numerose specie di batteri, per una protezione che dura tutta la vita utile della cella.

In presentazione anche la centrale **ECO2 Small Compacta** per medie e basse temperature e il nuovo semiverticale **MultiFresco** della gamma di plug in **Bonnet Nèvé**. Un focus particolare sarà dedicato all'ampio ventaglio di **servizi post-vendita** offerti dal marchio **EptaService**. I suoi tecnici qualificati collaborano attivamente con le Insegne garantendo consulenza, soluzioni di retrofit e programmi di telemonitoraggio volti a garantire un vero valore aggiunto per i Retailer. Infine, sarà illustrata la **piattaforma e-commerce per la ricambistica**, che permette ai Clienti di semplificare i processi di acquisto e comprare i pezzi di ricambio direttamente on line, con tempi di consegna ridotti, entro 48 ore.

Clipping Online
Testata: Zerosottozero.it
Data: 15 Ottobre 2018