

Comunicato Stampa

**COSTAN PRESENTA STAGE:  
IL PASSE-PARTOUT PER UN'ESPOSIZIONE VERSATILE**

**Milano, 29 Giugno 2020** – Epta - multinazionale specializzata nella refrigerazione commerciale – presenta **Stage**: la nuova **linea di plug-in** dal design minimal, a marchio Costan. Una linea **passé-partout**, concepita per rispondere alle necessità delle Insegne di valorizzare l'esposizione di svariati prodotti con la massima flessibilità.

Oggi più che mai, la vera sfida per i Retailer è rappresentata dalla capacità di **reinterpretare** il proprio Store, al fine di consolidare la relazione con una **clientela diversificata** e sempre più **esigente**. Il punto di vendita **si trasforma**, dunque, abbandonando le configurazioni del passato a favore di ambienti unici e flessibili, che evolvono al passo con le tendenze e le necessità dei consumatori.

Per rispondere alla **store evolution in atto**, Costan propone l'innovativa gamma Stage, studiata per conferire un tocco di "freschezza" nella gestione dei reparti. **Flessibilità e linee essenziali** la rendono infatti il **passé-partout** ideale per creare aree espositive **sempre diverse e funzionali**, per qualsiasi esigenza d'arredo.

Disponibile in versione serve-over, self-service, a doppio carico, semiverticale, tavola calda e nella speciale configurazione Closed, questa linea **versatile** si declina in numerosi moduli, per ospitare **la più ampia gamma di categorie merceologiche**.

Aree di ingresso e corner promozionali: **funzionale e robusta**, **Stage** permette di rinnovare il layout di **tutti i format di vendita**, creando disposizioni in-store volte a sottolineare la **qualità e la freschezza** di salumi, formaggi, carni, pesce, le proposte gourmet della gastronomia o le specialità delle cucine regionali o internazionali.

La linea Stage, grazie anche alla versione **tavola calda**, rappresenta un valido alleato nell'allestimento di spazi attrezzati **Grocerant**. Un recente modello di business, divenuto un *must-have* per i Retailer e nato dalla necessità di rispondere alle nuove

esigenze di consumo di piatti pronti e veloci, non solo take away ma da gustare direttamente in-store.

Degni di nota anche gli speciali modelli a libero servizio **Stage Double** e **Maxi**. Il primo, a doppia vasca, è **una novità assoluta** nella gamma Costan e consente, con un solo mobile, di presentare **categorie di alimenti con diverse esigenze di conservazione**, per esempio da una parte salumi e dall'altra carne preconfezionata. Un'alternativa intelligente all'utilizzo di due banchi posizionati back to back, che assicura un risultato dall'elevato appeal. Debutto anche per Maxi a singola vasca, che garantisce un cospicuo **incremento del volume espositivo** a parità di superficie occupata, in virtù di una linea di carico **di 225 mm**, dunque più alta rispetto allo standard.

**Eleganti e leggere:** le vetrine scompaiono alla vista, rendendo i prodotti facilmente identificabili. Stage si connota infatti per una **visibilità a 360°** delle **referenze**, grazie alle ampie superfici vetrate e ai fianchi trasparenti, questi ultimi realizzati in **Epta Adamant**: un materiale sviluppato appositamente per assicurare una perfetta trasparenza nel tempo oltre ad una più elevata **resistenza ai graffi e food safety**, in virtù delle sue proprietà idrorepellenti.

**William Pagani, Group Marketing Director di Epta**, dichiara: *"Design minimal, massima trasparenza e versatilità: sono queste le **caratteristiche chiave** della nuova gamma Stage a marchio Costan. Un mix di ingredienti appositamente selezionati e combinati da Epta, in un'unica soluzione, al fine di supportare i Retailer nella creazione di un'offerta di valore."* e conclude *"Con Stage, è possibile creare all'interno del punto vendita **corner dedicati**, che seguono le ultime tendenze e esigenze dei consumatori, come quella del Grocerant, o integrare nuove referenze nell'offerta esistente, adattandosi sia alle grandi che alle piccole superfici."*

**Epta. Advanced solutions for your store.**

**EPTA** – Gruppo multinazionale specializzato nella refrigerazione commerciale, opera a livello mondiale grazie ai suoi marchi **Costan** (1946), **Bonnet Névé** (1930), **Eurocryor** (1991), **Misa** (1969), **Iarp** (1983), e **Kysor Warren** (1882). Epta si posiziona, sul mercato domestico e internazionale come partner in grado di produrre e

commercializzare sistemi completi per la refrigerazione, grazie all'integrazione di specifiche linee di prodotto quali: banchi frigoriferi tradizionali, verticali e semi-verticali positivi, verticali e orizzontali negativi, banchi a gruppo incorporato (Plug-in) per il settore Retail e Food&Beverage, centrali di media e grande potenza e celle frigorifere. Con sede a Milano, opera con quasi 6.000 dipendenti, vanta diversi siti produttivi sia in Italia che all'estero, una capillare presenza tecnica e commerciale in tutto il mondo, garantita da più di 40 filiali dirette.

[Twitter: @Epta\\_Group](#)

[Facebook: Epta](#)

[LinkedIn: EPTA GROUP](#)

[Youtube: EPTAspa .](#)

[Instagram: @Epta\\_Group](#)

Per ulteriori informazioni:

**Lbdi Communication**

Federica Cosmo – email: [fcosmo@lbdi.it](mailto:fcosmo@lbdi.it)

Ginevra Fossati - email: [gfossati@lbdi.it](mailto:gfossati@lbdi.it)

Mobile +39 3665333316

Tel. +39 02/43910069