

Communiqué de Presse

**Epta @Sifa : Simple, ingenious, efficient in any climate
That's your #storevolution. The Epta System**

Epta - Groupe international spécialisé dans la réfrigération commerciale - est parmi les protagonistes du **SIFA** de Paris, Salon Interprofessionnel du Froid et de ses Applications, au programme du 16 au 18 novembre (**Stand B11**). Un moment de partage avec tous les acteurs de la filière, pour une immersion complète dans l'univers Epta, résumé par le concept "Simple, ingenious, efficient in any climate - That's your #storevolution. The Epta System". Ces trois jours seront en effet l'occasion de présenter la marque **EptaTechnica** en avant-première en France, mais aussi d'illustrer les toutes dernières **technologies** et **solutions** et d'approfondir, au cours des **conférences** programmées, les avantages de l'application des systèmes au CO₂ dans le monde.

EPTATECHNICA, UNE NOUVELLE MARQUE POUR UNE OFFRE ENCORE PLUS COMPLÈTE



EptaTechnica est la marque spécialisée dans les solutions de **réfrigération technique**, allant des centrales aux **systèmes innovants durables et complets**, prenant en charge chaque étape, de la conception technique à l'installation. Un allié pour les Retailers qui peuvent désormais compter sur un acteur expérimenté, particulièrement attentif à la réduction de l'**impact environnemental**.

L'expertise d'Epta témoigne de par sa participation au **Programme LIFE de l'Union Européenne** avec le projet **Life-C4R – Carbon 4 Retail Refrigeration** intégré dans l'aire Mitigation et **co-financé par l'UE** (n° LIFE17 CCM/IT/000120). Les résultats obtenus par ce projet ont permis de compléter la phase d'industrialisation des systèmes FTE 2.0 Full Transcritical Efficiency et ETE Extreme Temperature Efficiency.

En outre, l'analyse des relevés sur les **trois projets pilotes italiens** et **quatre prototypes de réplique** situés en **Roumanie** et en **Espagne**, installés avec nos **partenaires Epta Iberia et DAAS**, a confirmé la théorie à la base du Life-C4R : le CO₂

transcritique peut remplacer totalement les réfrigérants HCFC et HFC partout dans le monde et sous n'importe quel climat.

FTE 2.0, TECHNOLOGIE BREVETÉE POUR UNE RÉFRIGÉRATION NATURELLE

FTE 2.0 est l'évolution du système breveté FTE, conseillé à n'importe quelle température et un *must* pour **obtenir la performance maximale au-dessus de 37 °C**. Simple, performant, fiable et industrialisé, le système **FTE** fonctionne avec des **évaporateurs noyés**, qui permettent une forte réduction de la différence entre la température d'évaporation et celle de l'air à l'intérieur des meubles réfrigérés et, de ce fait, apporte une **économie d'énergie de 10%** par rapport à un système standard au CO₂. La technologie, testée d'usine et disponible **sur une large échelle**, assure la fiabilité, la fonctionnalité et la performance maximales aux Retailers du **monde entier**, grâce à ses performances excellentes dans n'importe quelle condition climatique. Le FTE est aussi une garantie de coût d'**installation et d'entretien jusqu'à 20% inférieurs**. Enfin, dans la version 2.0, le système FTE intégré dans la **centrale Eco2Large** assure un **encombrement plus faible et des temps d'installation et de mise en route réduits**. Cette solution fera l'objet d'approfondissements sur le stand et sera le focus de l'intervention dans l'**Atelier Expert** de **Patrick Lissardy – Sales Manager chez Epta France**, intitulée "*Les solutions Epta au CO₂ pour les climats chauds*" au programme le 17 novembre à 17h00.

KLC MISA, GESTION IMPECCABLE DES ESPACES ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE MAXIMALE

Le stand est enrichi par les **chambres froides Misa KLC** pour produits **frais et surgelés**. **Flexibles et adaptables** à toutes les configurations, elles sont idéales, par exemple, pour la construction des zones de stockage réfrigéré pour les **drives piétons** (Points de retrait au sein des centres-villes, des courses commandées en ligne chez les Retailers). Ces chambres froides sont disponibles **à partir de 40 cm**, avec modules de 20 cm, pour une **optimisation des espaces** et une installation rapide partout. On peut aussi opter pour des **panneaux de 60, 100 et 130mm**, des finitions extérieures et intérieures en **acier inox** et des portes à **charnières** ou **coulissantes**. En outre, pour assurer la **sécurité alimentaire** maximale, les solutions Misa sont traitées avec le

système antibactérien aux ions d'argent **Epta Food Defence**. Cet exemple concret d'innovation durable assure une protection totale et permanente pendant toute la durée de vie des chambres froides. Exemple concret d'innovation durable, il s'agit d'une technologie **brevetée** et étudiée pour améliorer la sécurité alimentaire des produits à l'intérieur des chambres froides et en mesure de prévenir, combattre et **éliminer de nombreuses espèces de bactéries**, y compris les plus connues et dangereuses. Enfin, l'autre point de force de Misa est le conseil offert par son équipe d'experts, qui suivent le client pas à pas, de la définition des besoins spécifiques, à la création de l'agencement idéal en fonction des applications, à l'intégration des solutions Misa avec produits d'autres marques Epta.



Julien Bellet, Country Manager chez Epta France, déclare : « *Epta System est la vision aboutie d'Epta fondée sur le principe de l'**Innovation durable** : un patrimoine de valeurs, d'expériences et d'**éthique technologique** qui guide le **processus d'innovation évoluée et responsable** du Groupe. Une orientation qui se reflète dans tous les domaines de la vie de l'entreprise, en se déclinant dans de nombreux projets : de la réorganisation de la production, à la promotion de l'open innovation, jusqu'à la création de systèmes et de technologies de pointe.* » et il conclut : « *Les solutions présentées au Sifa incarnent cette évolution culturelle, au cœur de la **R&D Epta**, engagée dans la conception de **solutions** assurant les **plus hautes performances**, la **réduction de l'impact sur l'environnement** et la promotion d'une réfrigération toujours plus naturelle, partout dans le monde.* »

Epta. Des solutions avancées pour votre magasin.

EPTA - Groupe international spécialisé dans la réfrigération commerciale qui opère au niveau mondial grâce à ses marques **Costan** (1946), **Bonnet Névé** (1930), **Eurocryor** (1991), **Misa** (1969), **Iarp** (1983) et **Kysor Warren** (1882). Epta se place, sur le marché national et international, comme partenaire en mesure de produire et de commercialiser des systèmes complets pour la réfrigération, grâce à l'intégration de lignes de produits spécifiques telles que : meubles frigorifiques traditionnels, verticaux et semi-verticaux à température positive, verticaux et horizontaux à température négative, meubles groupe logé pour le secteur Retail et Food&Bev, centrales de moyenne et grande puissance et chambres froides. Avec siège à Milan, Epta opère avec presque 6.000 salariés, plusieurs unités de production à niveau international, a une présence commerciale dans le monde entier grâce à plus de 40 unités commerciales.

[Twitter: @Epta_Group](#)

[Facebook: Epta](#)

[LinkedIn: EPTA GROUP](#)

[Youtube: EPTAspa](#)

[Instagram: @epta_group](#)

Pour plus d'informations:

Lbdi Communication

Federica Cosmo – email : fcosmo@lbd.it

Ginevra Fossati – email : gfossati@lbd.it

Portable +39 3665333316

Skype : LBDI_PR

