

CON EPTA, MASOUTIS REALIZZA LA PRIMA INSTALLAZIONE DI FTE IN GRECIA

redazione ZZ 2 settembre 2019



Prima installazione in Grecia di **FTE Full Transcritical Efficiency**, scelta dalla storica catena ellenica **Diamantis Masoutis S.A.** per il suo nuovo store di Atene. Con oltre 330 negozi, l'Insegna si attesta come il più grande network di

supermercati e punti vendita all'ingrosso della Grecia settentrionale ed è annoverata tra le quattro più importanti a livello nazionale. L'adozione di tecnologie green è una delle chiavi strategiche di **Diamantis Masoutis S.A.** che ha riconosciuto in **Epta** un partner eccellente per la realizzazione di questo progetto.

Tra le principali motivazioni alla base della collaborazione, spiccano le elevate performance dell'**FTE** che supera i tradizionali limiti della tecnologia transcritica, risultando dunque ideale in ogni condizione climatica, anche in quella prevalentemente mediterranea, come quella greca. Parte del **progetto Life C4R** – Carbon 4 Retail Refrigeration, iniziativa **finanziata dall'Unione Europea** con accordo di convenzione **LIFE 17 CCM/IT/000120**, l'**FTE** stupisce inoltre per il ridotto impatto ambientale e per la sua semplicità, che si traducono rispettivamente in un risparmio energetico fino al **-10%** rispetto ad una centrale booster standard e in costi di installazione e manutenzione inferiori fino al **-20%**.

Con l'obiettivo di valorizzare i prodotti del territorio e promuovere i fornitori locali riducendo al contempo i consumi, **Epta** ha proposto di arredare le corsie **di freschi e surgelati** con soluzioni **a marchio Costan**. In virtù del design minimal e delle vetrine a tutt'altezza, i verticali positivi **GranVista** e i negativi **GranBering** della **GranFit Family** contribuiscono infatti alla migliore visibilità, per una presentazione a regola d'arte delle specialità greche. Completano l'installazione i nuovi serve-over della gamma **Velvet con estetica Design**, che in linea con la mission di **Diamantis Masoutis S.A.**, accompagnano i consumatori nella scelta di formaggi, carni e salumi regionali, contribuendo a rendere unica l'esperienza di acquisto.