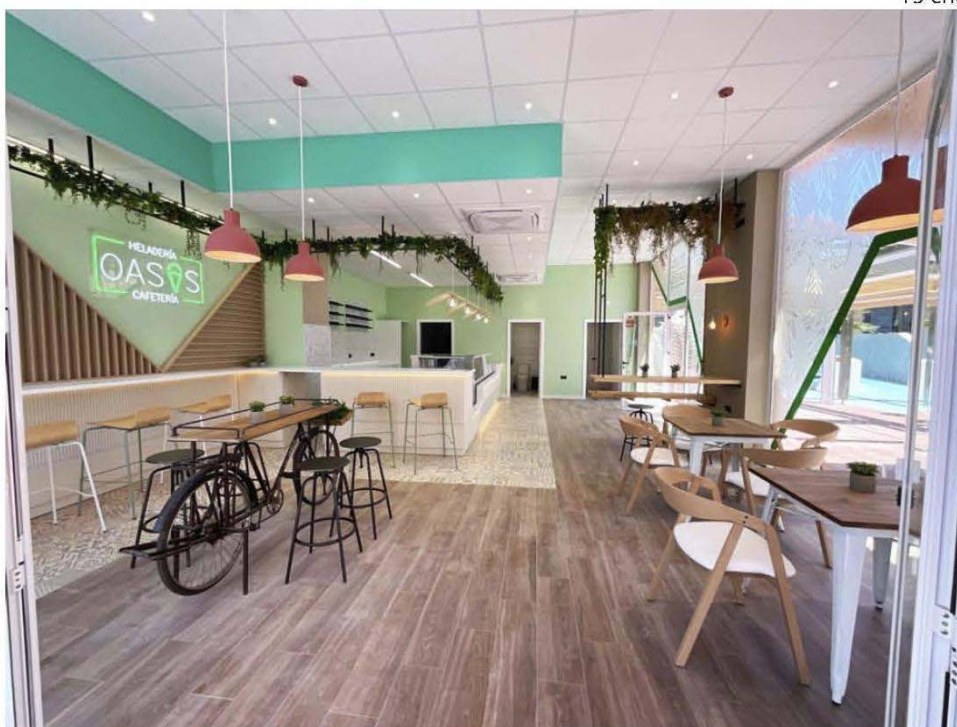




Epta presentará en SIGEP soluciones para la conservación de helados y repostería

15-enero-2025



Epta, actor global independiente y líder especializado en refrigeración comercial, participará en la 46.^a edición del SIGEP (Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè), del 18 al 22 de enero de 2025 en el recinto ferial de Rimini (Italia). Este encuentro será el escaparate ideal para presentar la oferta tecnológica completa del grupo dedicada a la conservación de alimentos dulces, junto con las avanzadas soluciones de Eurocryor e Iarp.

Epta expondrá su amplia gama de soluciones vanguardistas en refrigeración en el *stand* 094 del pabellón A3 de SIGEP. La compañía destacará su tecnología ideal para conservar postres y helados en todas sus formas, tanto en entornos *indoor* como *outdoor*, así como su firme apuesta por la eficiencia



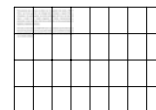
energética, reduciendo costes y mejorando la eficacia de los equipos, tan importante para los profesionales del sector.

Los modelos presentes en SIGEP son equipos concebidos específicamente para el sector, analizando los procesos y necesidades propias, y se mostrarán en una versión optimizada en términos de prestaciones y consumo, formando parte de configuraciones inéditas realizadas por el equipo creativo multidisciplinar de EptaConcept.

De forma que los asistentes que acudan al *stand* de Epta podrán conocer en directo las oportunidades que ofrecen las vitrinas Glee de la línea Cool Emotions de Iarp, con eficiencia energética de clase C, que proporcionan un diseño personalizable gracias a la impresión digital. Así como las vitrinas Delight, ideales para ambientes *outdoor*, de clase climática 5, lo que les permite soportar altas temperaturas y humedad, además de mantener un alto rendimiento de frescura. Asimismo, también estará expuesto el mostrador Globo Retro 220, de clase A, que combina eficiencia energética y diseño retro, mientras que la expendedora Brooklyn ofrece una solución inteligente para el consumo inmediato.

Para tartas, pasteles y fruta fresca, Eurocryor presentará sus vitrinas de diseño refinado y tecnología avanzada. La modularidad y la flexibilidad de estos modelos permiten satisfacer cualquier necesidad, garantizando una exposición atractiva y una conservación impecable. De hecho, todas estas soluciones Iarp y Eurocryor se armonizan gracias a EptaConcept, que es capaz de crear ambientes a medida optimizando no solo el diseño, sino también la funcionalidad de los espacios.

En particular, EptaConcept abarca todo el proceso, desde el estudio inicial del proyecto hasta la realización final, integrando avanzadas tecnologías de refrigeración en configuraciones personalizadas que dan respuesta a las necesidades específicas de los clientes, con el objetivo de lograr no solo una eficaz conservación de los productos, sino también una experiencia de consumo mejorada.



Precisamente este enfoque se alinea con el propósito del evento, SIGEP Vision, que busca generar una sinergia entre concepto y espacio físico, ofreciendo a los participantes una visión privilegiada del futuro de todo el sector a través de un amplio programa de charlas, demostraciones, seminarios, mesas redondas, entre otras actividades, en las que participarán expertos y maestros artesanos.

Sin duda, la cita de Epta en SIGEP 2025 será una excelente oportunidad para descubrir de primera mano las propuestas de Epta, que combinan tecnología de alto rendimiento, diseño atractivo, personalizado y un firme compromiso con el medio ambiente.