

Epta a Chillventa 2022 presenta le novità per i settori Horeca, Retail, Food&Beverage

Epta tra i protagonisti di Chillventa, fiera internazionale dedicata a refrigerazione, climatizzazione, ventilazione e pompe di calore. Dall'11 al 13 ottobre, al Padiglione 7



Epta tra i big di **Chillventa**, fiera internazionale dedicata a refrigerazione, climatizzazione, ventilazione e pompe di calore. Dall'**11 al 13 ottobre**, al Padiglione 7, il Gruppo crea uno spazio in cui condividere know-how e soluzioni all'avanguardia, per scoprire insieme la sua evoluzione hi-tech. Una cornice di grande rilevanza all'interno della quale Epta presenterà le sue più recenti novità, meglio espresse dal claim "Innovation For Efficiency, We Know How. The Epta System". Un concept che racchiude in sé l'innovazione, l'efficienza e la competenza tecnica nel progettare sistemi in grado di assicurare elevate prestazioni e minimi consumi, sotto il segno della sostenibilità. L'emergenza gas e il caro energia sono temi più che mai attuali, che necessitano un impegno attivo da parte di tutti i player del settore. Promuovere un uso più razionale delle risorse e creare valore condiviso è il driver che guida quotidianamente Epta, da sempre al fianco dei suoi Clienti nell'affrontare le sfide economiche e ambientali. Tra le new entry in presentazione presso lo stand 7-332, spiccano strumenti di diagnostica, firmati EptaService, l'ultima centrale Eco2Middle di EptaTechnica e le celle frigorifere Misa.

Epta apre Chillventa 2022 presentando in anteprima **SwitchON Pack**. Una soluzione innovativa grazie alla quale i clienti EptaService hanno accesso ad un servizio ancora più evoluto, sotto il segno dell'affidabilità e sicurezza. SwitchON Pack, concepita a partire dall'expertise dei tecnici Epta, offre una visibilità dettagliata sui parametri di funzionamento della centrale e consente un preciso controllo dei consumi, a garanzia di una maggiore efficienza energetica.



Clipping Online
Testata: horecanews.it
Data: 30 Settembre 2022

Chillventa sarà l'occasione per osservare da vicino anche la tecnologia **LineON**. Si tratta di una soluzione digitale per i plug-in dei brand Epta destinata al mondo del Food&Bev, Ho.Re.Ca e del Retail, in grado di monitorare, a distanza e 24/7, numerosi parametri come, ad esempio, temperatura e umidità, per una perfetta conservazione delle referenze. Oltre alla possibilità di geolocalizzare i banchi ed inviare un alert in caso di furto, LineON si rivela un efficace strumento di marketing. Permette, infatti, di raccogliere informazioni relative alle vendite e alle preferenze dei consumatori. Durante l'evento, LineON sarà collegato al plug-in Glee del marchio Iarp, messo a disposizione del bar, e a MultiFresco Plus, la vetrina verticale a gruppo incorporato di Bonnet Névé, installato direttamente nello spazio espositivo.

Le novità proseguono con **EptaTechnica** e la sua nuova centrale a CO2 transcritico Eco2Middle, la quale si aggiunge alle già rinomate Eco2Small ed Eco2Large. Presentata in anteprima a Chillventa, Eco2Middle, oltre ad essere ideale per punti vendita di medie dimensioni, si distingue sul mercato per la sua modularità, che consente ampie opzioni di personalizzazione in funzione delle esigenze del Cliente. Punto di forza di questa centrale è l'elevato grado di industrializzazione dei processi produttivi, che offre la possibilità di integrare la centrale con diversi componenti come il modulo dell'olio o il sistema brevettato FTE 2.0. Quest'ultimo, se combinato con la tecnologia ETE, è garanzia della massima efficienza e riduzione dei consumi, a qualsiasi latitudine.

Tecnologie che insieme allo SwitchON Pack, saranno oggetto di due approfondimenti programmati presso il Chillventa Refrigeration Specialist Forum, dove condividere best-practice e promuovere un dialogo orientato all'evoluzione del settore.

In dettaglio,

- 12 Ottobre 2022, ore 10:20, Hall 7A: i riflettori si accendono su FTE 2.0 e ETE;
- 12 Ottobre 2022, ore 16:00, Hall 7A: un interessante approfondimento inerente ai benefici dello SwitchON Pack.

Misa, infine, espone una cella frigorifera a propano con unità di condensazione ad aria Dropln Air-cooled e monoblocchi Freeblock. Quali i vantaggi? Estrema compattezza, semplicità di assemblaggio e maggiore capacità di carico. Sarà disponibile, inoltre, un'ampia gamma di pannelli industriali e commerciali di diversi spessori e finiture, abbinati ad accessori e rivestimenti, per la massima personalizzazione.

Nel corso della fiera, gli esperti del team Epta saranno a disposizione dei visitatori per condividere il loro know-how grazie ad un programma di conferenze presso lo stand. Con la soluzione LineON ad aprire le danze martedì 11 ottobre alle ore 10:30, gli incontri saranno dedicati ad approfondire le ultime novità del Gruppo e favorire, al contempo, un proficuo scambio di conoscenze.

Clipping Online
Testata: horecanews.it
Data: 30 Settembre 2022



*"In un momento in cui cresce l'attenzione al risparmio energetico, Epta punta sulla tecnologia per supportare i suoi Clienti, anticipandone le esigenze. Ne sono testimonianza concreta sistemi come l'FTE 2.0 e l'ETE, frutto dalla volontà del Gruppo di incentivare l'utilizzo di gas naturali. Essi non solo garantiscono una minor carbon footprint ed elevate prestazioni, ma consentono anche un risparmio energetico di almeno il 10% rispetto ai sistemi tradizionali." commenta **William Pagani, Chief Marketing Officer di Epta**, che continua, "In aggiunta, EptaService promuove l'installazione di piattaforme di diagnostica, le cui connettività e funzionalità avanzate rendono possibile un ulteriore potenziamento delle performance del punto vendita. Un'innovazione volta all'efficientamento e alla sostenibilità che posiziona Epta tra i principali Green Transition Enabler del settore della refrigerazione commerciale".*

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 presidi tecnico-commerciali.

Clipping Online
Testata: horecanews.it
Data: 30 Settembre 2022