

EPTA IBERIA colabora con MYJAMON Salamanca en el equipamiento de sus nuevos establecimientos



Epta Iberia, está realizando el equipamiento de siete establecimientos de este negocio de 'take away' de embutidos gracias a su amplia gama de maquinaria larp.

La compañía, especializada en refrigeración comercial para la distribución alimentaria perteneciente al Grupo Epta, está colaborando con MYJAMON Salamanca en la puesta en marcha de sus nuevos locales situados en diferentes puntos de la geografía española. Concretamente, dos en Vitoria y dos en Bilbao, que ya están operativos, y en un corto periodo de tiempo, también está prevista la apertura de otras dos instalaciones en San Sebastián y una más en Pamplona.

La compañía, tras analizar detenidamente las necesidades de MYJAMON Salamanca en estos establecimientos, ha aplicado su amplia gama de maquinaria **larp**, especializada en hostelería. "Este tipo de instalaciones para el cliente, es una importante apuesta para abandonar el concepto de tienda tradicional, tipo charcutería, que estaban instalando en el pasado y evolucionar a una tienda más accesible, cercana y donde el personal de tienda está en contacto con el cliente", señalan desde Epta Iberia.

Los equipos escogidos son la solución más adecuada para a la vez conservar y exponer productos cárnicos de alto valor, mantenidos de forma eficiente a baja temperatura entre -25°C y -18°C conservando todas sus características organolépticas.

Las tres vitrinas seleccionadas de **larp** son: la vitrina refrigerada negativa EIS 115.3 con dos puertas batientes y 12 rejillas; la vitrina refrigerada negativa EIS 165.3 con tres puertas batientes y 18 rejillas; y el mueble refrigerado vertical EIS 162 HP con puertas de grupo incorporado. Este equipo es apto para todas las superficies de venta, desde pequeños comercios hasta hipermercados y, además, es ideal para el almacenamiento y exposición de productos preenvasados, por ejemplo embutidos, como es el caso de MYJAMON Salamanca. De hecho, el nuevo diseño nace para valorizar los artículos expuestos gracias a las puertas acristaladas «totalmente panorámicas» y a la supresión de la cornisa. Además, siguiendo con el compromiso medioambiental de Epta Iberia, funciona con gas propano R290 que garantiza



un bajo impacto ambiental a la vez que asegura un alto rendimiento y un menor rechazo de calor en la zona de venta.

En definitiva, estas ventajas aportan fiabilidad, bajo consumo y estética frente a otras soluciones plug-in actuales. "Epta Iberia se caracteriza por ofrecer soluciones tangibles y personalizadas como por su amplia red de colaboradores, donde somos capaces de trabajar en la implantación de tiendas con poco tiempo de reacción. Por eso, es muy satisfactorio que empresas reconocidas y que se encuentran en plena expansión acudan a nosotros para transformar sus instalaciones hacia conceptos más vanguardistas y eficaces gracias a nuestra amplia gama de equipos especializados en refrigeración. Somos innovación y servicio de calidad, y así lo demostramos en cada colaboración", señala el Concept Manager de Epta Iberia, Diego Ortega.

