adessonews.eu

URL :https://www.adessonews.eu/
PAESE : Italia
TYPE : Web Grand Public

► **6 novembre 2023 - 20:39**

> Versione online

Epta a Refrigera 2023 con i brand EptaTechnica e EptaService #finsubito #adessonews

HO RE CA NEWS.IT È MEDIA PARTNER UFFICIALE DELLA MANIFESTAZIONE

#adessonews News_1

Di#adessonews Nov 6, 2023

Epta – Global player indipendente e leader specializzato nella refrigerazione commerciale – è tra i protagonisti della terza edizione di Refrigera – evento destinato all'intera filiera della refrigerazione industriale, commerciale e logistica – durante la quale il Gruppo promuove, nel suo spazio espositivo (**Padiglione 30, Stand C12-D12, D13-E13**), la sua offerta tecnica sempre più completa e complementare, che include i sub-brand **EptaTechnica** e **EptaService**, in linea con il nuovo concept: ***Innovation Reloaded. The Epta Sustainable System.***

In programma dal **7 al 9 novembre** presso il quartiere fieristico di Bologna, Refrigera, unica in Italia e ormai punto di riferimento per l'intero Sud Europa, rappresenta un'opportunità esclusiva di incontro e confronto tra i frigoristi e il mondo della produzione, distribuzione, e progettazione, e un'occasione di aggiornamento per i principali fornitori di tecnologie, servizi, macchinari e componentistica nazionali ed esteri, grazie ai numerosi convegni, workshop ed eventi formativi di altissimo livello.
Simple, ingenious, efficient in any climate: EptaTechnica industrializza soluzioni

lbdi

Tutti i diritti riservati

lank" rel="noopener external noreferrer" data-wpel-link="external">Refrigera, unica in Italia e ormai punto di riferimento per l'intero Sud Europa, rappresenta un'opportunità esclusiva di incontro e confronto tra i frigoristi e il mondo della produzione, distribuzione, e progettazione, e un'occasione di aggiornamento per i principali fornitori di tecnologie, servizi, macchinari e componentistica nazionali ed esteri, grazie ai numerosi convegni, workshop ed eventi formativi di altissimo livello.

Simple, ingenious, efficient in any climate: EptaTechnica industrializza soluzioni sostenibili

EptaTechnica è il brand dedicato alla **progettazione e allo sviluppo di soluzioni di System Engineering 100% customizzabili**, ovvero sia centrali modulari che impianti di refrigerazione avanzati, tra loro perfettamente compatibili, da configurare in funzione delle specifiche esigenze dei Retailer ed efficienti ad ogni latitudine e in ogni clima.

EptaTechnica è anche un partner tecnologico tramite il suo Commissioning Team specializzato, che affianca on site i clienti nella fase di avviamento dell'impianto, al fine di verificarne la rispondenza alle specifiche di progetto e agli obiettivi di performance attesi.

Tra le soluzioni firmate EptaTechnica in esposizione, **Eco2Middle**, la centrale a CO2 transcritica, ideale per un ampio range di ambiti applicativi.
Il modello Eco2Middle presentato in fiera è dotato del sistema FTE 2.0 Full Transcritical Efficiency, coniugato al subcooler ETE Extreme Temperature Efficiency, il cui segreto è racchiuso nella riduzione delle temperature del refrigerante a CO2 prima della sua distribuzione alle utenze finali, a garanzia di una diminuzione su base annua del consumo di energia stimata tra il 15 e il 23% e delle emissioni fino al 20%, rispetto agli impianti a CO2 tradizionali.

Epta non smette di innovare: XTE è ENOUGH

Epta prosegue nel suo percorso di innovazione sostenibile ed espone a Refrigera anche la sua **tecnologia XTE (Extra Transcritical Efficiency)**, premiata ai RAC Cooling Industry Awards 2023 nella categoria *Refrigeration Innovation of the Year,* in quanto risultato dell'approccio innovativo del Gruppo. XTE infatti garantisce il funzionamento in efficienza di un impianto a CO2 transcritica a ogni latitudine, inserendo uno scambiatore di pressione opportunamente modificato per l'utilizzo con CO2 in sostituzione del compressore.

I dettagli della tecnologia XTE saranno oggetto di approfondimento durante l'evento dedicato al progetto europeo ENOUGH, finanziato dal programma di ricerca e innovazione dell'Unione Europea Horizon 2020 e coordinato da SINTEF Ocean in Norvegia. **L'obiettivo è decarbonizzare le tecnologie per la GDO e rendere la catena del freddo climaticamente neutra e più efficiente.** L'evento, che si tiene l'8 Novembre presso lo stand Epta ospita interventi dei partner di progetto del CNR e dell'Università di Udine.
Prestito senza busta pagaPrestito immediato **Great Expertise at Your Service con EptaService**

I benefici di EptaTechnica si moltiplicano, grazie ai servizi after-sales di EptaService secondo il principio guida **"Great Expertise at Your Service**".
La consulenza di EptaService si presenta infatti sotto una nuova formula: il **LifeCycle Program**, un pacchetto di servizi con l'obiettivo di supportare i Retailer durante l'intero ciclo di vita delle soluzioni Epta . Un programma completo che si declina in tre cluster principali: *Maintenance and Troubleshooting*, per una manutenzione predittiva con test di tenuta, interventi preventivi ad hoc e un'assistenza 24/7, *Complementary Services,* specifici per ogni Paese tra le cui funzionalità troviamo il telemonitoring, e i *Digital Services*. Questi ultimi consentono l'accesso al Digital Hub di Epta e alle piattaforme di diagnostica avanzata LineON e SwitchON, dedicate rispettivamente ai plug-in, banchi

lbdi

Tutti i diritti riservati

integral e celle e ai banchi remoti e centrali.
SwitchON e LineON by EptaService al servizio dei frigoristi

SwitchON è la piattaforma per banchi remoti e centrali che **consente di eseguire operazioni di diagnostica da remoto**, a favore di un efficace energy management e di una perfetta conservazione delle referenze.
La soluzione digitale rende disponibili informazioni tecniche relative ai diversi parametri dei banchi come temperatura, umidità e sbrinamento e permette di rilevare, in tempo reale, eventuali anomalie e guasti, in modo puntuale. Infine, SwitchON affianca i frigoristi con una guida intuitiva ed efficace per la risoluzione dei malfunzionamenti, a garanzia di una più rapida gestione dei processi di troubleshooting.
LineON, invece, è una tecnologia che permette di **analizzare le prestazioni e le performance di vendita dei banchi a spina o plug-in**, di elaborare data report inerenti i check-up, geolocalizzare i banchi, grazie alla segnalazione tramite alert di eventuali spostamenti. LineON è disponibile in due diverse modalità: Full OEM Solution, con applicazione in fase di produzione e accesso ai servizi collegati, e Smart Plug Solution, soluzione applicata in fase di retrofit in maniera semplice e veloce, tramite uno specifico box accessorio.

Ai Digital Services si aggiunge l'**E-commerce Spare Parts**, l'innovativa piattaforma online per l'acquisto dei ricambi. Completa l'esposizione **Misa Wall**, una parete dedicata ai singoli componenti delle tradizionali **celle Misa**, tra cui porte scorrevoli, pannelli in schiuma poliuretanica in diversi spessori, porzioni di pavimenti e l'impianto frigorifero integrato Freeblock, nella versione a gas R290.

Infine, Epta organizza il 9 Novembre, nel terzo giorno di Refrigera**un evento che coinvolgerà circa 200 professionisti dei suoi Centri di Assistenza Tecnica**, con l'obiettivo di consolidare il rapporto di collaborazione e presentare le innovative soluzioni digitali, concepite per supportare e agevolare i frigoristi nelle loro attività quotidiane, con le migliori tecnologie. Per Epta questa prestigiosa manifestazione non è solo un'opportunità unica per esporre la propria offerta tecnica ai frigoristi italiani, ma anche un'ulteriore occasione per ribadire il suo impegno tangibile a favore della transizione ecologica e tracciare la rotta dell'intero settore verso l'Innovazione Sostenibile.

Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

lbdi

Tutti i diritti riservati