



horecanews.it /epta-presenta-granontario-e-grandrake-nuova-gamma-dedicata-alle-referenze-sottozero

Epta presenta GranOntario e GrandDrake, nuova gamma dedicata alle referenze sottozero

: 10/1/2024

Gli orizzontali negativi GranOntario e GrandDrake a marchio Costan di EPTA permettono la creazione di format di vendita unici nel reparto surgelati di ogni store

Attrezzature



Redazione 2

🕒 10 Gen 2024 - 16:20



Epta, Global player indipendente e leader specializzato nella refrigerazione commerciale, amplia ulteriormente la sua offerta, in termini di tecnologie dedicate alle referenze sottozero che, protagoniste di una crescita continua, si confermano parte integrante delle scelte alimentari degli italiani, oltre a essere formidabili alleati nella lotta allo spreco.

In linea con i più recenti trend della GDO, **Epta** presenta dunque la gamma di vasche **GranOntario** e **GrandDrake** della famiglia **GranFit** di **Costan**, con cui dà nuova vita ai surgelati.

Il rapporto del **IIAS – Istituto Italiano Alimenti Surgelati** ha evidenziato che il 2022 ha raggiunto un picco storico nel consumo di frozen food in Italia, superando quasi 990.000 tonnellate, con un incremento dell'1,2% rispetto all'anno precedente. Questo successo ha portato il settore a un aumento del 9%, generando un fatturato di 5,3 miliardi di euro. Questa crescita, divergendo dalla tendenza generale, è dovuta alle qualità come praticità e convenienza delle opzioni surgelate.



La lotta allo spreco alimentare è una priorità globale. Secondo la **FAO**, lo spreco annuale di cibo è di 1,3 miliardi di tonnellate. Un'alternativa efficace potrebbe essere l'adozione di alimenti supercongelati. Uno studio della Sheffield Hallam University suggerisce che sostituendo i prodotti freschi con quelli surgelati, potremmo ridurre lo spreco alimentare del 47%.

GranOntario e GranDrake: visibilità di prodotto e più spazio alle referenze in esposizione.

Gli orizzontali negativi **GranOntario** e **GranDrake** della famiglia **GranFita** marchio **Costan**, rispettivamente a vasca doppia e a vasca singola, permettono la creazione di format di vendita unici nel reparto surgelati di ogni store, che superano gli schemi tradizionali, consentendo di sperimentare layout basati su combinazioni inedite, grazie a volumi espositivi flessibili e personalizzabili.



In un'ottica comparativa rispetto ai modelli precedenti, **GranOntario** e **GranDrake** si contraddistinguono per superiore capacità espositiva e stabilità della temperatura interna, a favore del massimo risparmio energetico.

Caposaldo della nuova linea è la trasparenza: la speciale struttura in vetro garantisce il 100% della visibilità dei prodotti esposti, contro il 64% raggiunto dai modelli precedenti, massimizzandone attrattività e la redditività. Il distintivo effetto "total glass", abbinato alla linea di carico posta a 435 mm e alla riduzione del numero di binari di scorrimento, permette inoltre un incremento dell'8,75% di referenze in esposizione rispetto al modello Tortuga Ultra, a parità di ingombro al suolo.

La vetratura panoramica di questi modelli e il mobile di testa dalle forme arrotondate rendono l'estetica di GranOntario e GranDrake perfettamente coordinata con il family feeling della linea GranFit.

I vetri temprati, anticondensa, a basso fattore di riflessione ed emissività sono concepiti inoltre per ridurre la dispersione del freddo e, insieme all'ottimizzazione della rotazione delle ventole digitali a 24V e



della resistenza anticondensa sui telai dei vetri, sanciscono il miglioramento della classe energetica da E a D, per una riduzione dei consumi energetici del 24%.

In più, il **design minimalista** ed ergonomico si declina anche nel dispositivo anti-intrappolamento sulle coperture a spinta e nel corrimano a 860mm da terra.

“Non solo innovazioni strutturali: gli orizzontali negativi GranOntario e GranDrake sono infatti anche le prime isole a vasca, appartenenti ai remoti, ad essere equipaggiate di serie con la piattaforma di diagnostica digitale SwitchON” dichiara **Alice Ferrari, Head of Product Marketing di Epta**, che prosegue *“Algoritmi di manutenzione predittiva, monitoraggio da remoto dei singoli componenti e di parametri quali temperatura, umidità e sbrinamento, oltre che segnalazione di guasti e guida nei processi di troubleshooting, sono gli ulteriori vantaggi di SwitchON, inclusi nel LifeCycle Program di Epta, a garanzia di una perfetta conservazione dei surgelati”*.

Epta - Global player indipendente e leader 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 oltre 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.

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!



Redazione 2