



# IN ESPOSIZIONE @SIGEP 2024 LA TOTAL SOLUTION DI EPTA

- Prodotti

redazione ZZ22 gennaio 2024

Facebook

Twitter

Linkedin

Pinterest

WhatsApp

Email

**Epta** – *Global player indipendente e leader specializzato nella refrigerazione commerciale* – presenta, in occasione della **45esima edizione del SIGEP – Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè** – le **migliori tecnologie per la refrigerazione** a marchio **Eurocryor, Iarp e Misa**, combinate tra loro in configurazioni realizzate dal team multidisciplinare di **EptaConcept**.

Lo **stand 094 del Padiglione A3** del quartiere fieristico di **Rimini** si trasforma, **dal 20 al 24 gennaio 2024**, in un percorso concepito per illustrare l'**offerta completa del Gruppo**, **ideale per soddisfare ogni esigenza degli store** e coinvolgere il visitatore in una vera e propria *experience*.



La **dimensione esperienziale** risulta infatti prioritaria in questa manifestazione fieristica che, con un ricco programma di *talk*, *demo* e *show cooking*, costituisce un **appuntamento irrinunciabile** per scoprire le più recenti innovazioni del Foodservice Dolce e incontrare i *player* più importanti delle diverse filiere del segmento, in continua evoluzione.

## L'ARTE DEL FREDDO NON È MAI STATA COSÌ DOLCE: EPTA RICREA UNA BOUTIQUE SPECIALIZZATA

Lo spazio espositivo di Epta è progettato per **ricreare tre diversi ambienti** che

coniugano le tecnologie all'avanguardia e l'eccellenza artigianale dei prodotti del Gruppo.

La scelta di riprodurre un **bar/pasticceria prototipico**, suddiviso in **outdoor, indoor e retrobottega**, mira infatti a offrire una **panoramica** di tutte le specifiche soluzioni sviluppate dai brand di Epta: dall'**esposizione delle referenze** all'interno di **vetrine su misura firmate Eurocryor**, alla **conservazione del gelato** in tutte le sue forme nei **banchi IARP**, fino allo stoccaggio nelle **celle frigorifere a marchio Misa**.

La **sinergia tra le soluzioni Eurocryor e IARP** si declina nel **corner** curato interamente dal team di **EptaConcept**, in termini di **design ed estetica**, allestito nello stand per valorizzare la **complementarità dei due brand**.

Consapevoli del ruolo sempre più centrale riconosciuto alla **customer experience** nel settore Retail, gli esperti di **EptaConcept** plasmano infatti **inedite modalità di interazione**, al fine di **fidelizzare il Consumatore** durante il **Food Shopping**.

#### **ARTIGIANALE E CONFEZIONATO: LE SOLUZIONI A MARCHIO IARP VALORIZZANO OGNI TIPO DI GELATO**

Il **gelato**, dolce millenario, si conferma **@SIGEP 2024** un vero e proprio **simbolo di artigianalità**, presentandosi ai visitatori nelle sue molteplici varietà.

Un **assaggio delle numerose modalità di conservazione ed esposizione** del pregiato **dessert** è infatti disponibile presso lo stand di Epta, con soluzioni a marchio **IARP** sviluppate per soddisfare le specifiche esigenze di ogni categoria merceologica.

Per le gelaterie, **IARP** propone l'innovativa **vetrina frigorifera plug-in Delight 18**, in grado di contenere fino a 18 vaschette di gelato, che completa con stile la linea **Cool Emotions**. Caratterizzato da un'**eccellente ergonomia**, volta a ottimizzare l'esperienza dell'operatore e offrire un facile accesso alle referenze in esposizione, questo modello prevede innumerevoli possibilità di **personalizzazione**, ideali per comunicare promozioni e offerte mirate a **target** specifici.

Sono invece destinati a **prodotti confezionati**, e in particolar modo a **gelati a cono e a stecco**, il **verticale negativo Glee X-Slim** della gamma **Cool Emotions** e il **distributore automatico per gelati Brooklyn**, parte della gamma **ColdDistrict**, entrambi a marchio **IARP**.

Il primo coniuga le più moderne tecnologie di refrigerazione con una sempre maggiore **attenzione al dettaglio e al design**, al fine di catturare l'attenzione e l'interesse del Cliente.



Il secondo invece, studiato anche per la distribuzione del gelato artigianale confezionato grazie al preciso controllo della temperatura, è una **vending machine** perfetta per un momento di ristoro dalla frenesia della vita quotidiana. Interamente **personalizzabile** e all'insegna della

connettività, **Brooklyn** è collegabile ai principali sistemi di pagamento e monitoraggio, rappresentando il **futuro dell'acquisto d'impulso**. Anche l'**illuminazione a LED**, la porta **full glass** senza cornice e il **display touch** concorrono a **potenziare la customer experience** e a **incrementare le vendite**.

In aggiunta, il modello è dotato di **LineON**, tecnologia digitale firmata **EptaService** che abilita un **controllo da remoto semplice e intuitivo**, l'analisi 24/7 dei parametri dei plug-in e l'estrazione di **report relativi ai trend di preferenze dei consumatori**,

rivelandosi altresì un importante **strumento strategico di marketing**.

Completano l'offerta Iarp proposta in fiera due soluzioni per lo stoccaggio di gelati: **Vic**, pozzetto orizzontale per gelati confezionati e **Stok**, armadio refrigerato professionale per lo stoccaggio di gelati confezionati e in vaschetta che può essere posizionato nel retro dei punti vendita.

### **NON SOLO GELATO, BISTROT DI EUROCRYOR SI APRE ALLA PASTICCERIA MODERNA**

Il marchio **Eurocryor** del **Gruppo Epta** progetta da sempre **soluzioni di prestigio per la pasticceria, personalizzabili**, a livello strutturale ed estetico, a seconda della tipologia di referenze esposte e in funzione delle esigenze di design del singolo *store*.

Il **modello presentato @SIGEP 2024** e inserito nella sezione *indoor* dello stand, costituisce un esempio di **arredo realizzato su misura**, in grado di adattarsi anche a superfici ridotte e **massimizzare la visibilità** delle creazioni di arte pasticceria esposte.

In linea con l'estetica della **famiglia Stili**, questa versione di **Bistrot** si caratterizza per una **superiore trasparenza**, garantita da **vetri extrachiari, chiusure eleganti** e un **piano espositivo molto alto**, che attrae lo sguardo del Consumatore sulle **monoporzioni e le torte**, mettendone in risalto i **colori** e la **creatività artistica culinaria**. Il mobile lineare, dotato di **banchina ergonomica** per agevolare l'operatore, è infine affiancato da una **torre**, che consente di **verticalizzare e incrementare il volume espositivo**, offrendo uno **spettacolo visivo al pari di un grande schermo**.

*Dulcis in fundo*, completa l'esposizione **Misa**, marchio specializzato nella produzione di celle frigorifere, con **Misa Wall**, una parete dedicata all'esposizione di soluzioni tecnologicamente innovative e flessibili, impiegate in particolare nei **settori Ho.Re.Ca, Retail e Food Processing**.