



## EPTA PRESENTA GRANONTARIO E GRANDRAKE A MARCHIO COSTAN

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 GranDrake della famiglia GranFit di Costan, con cui dà nuova vita ai surgelati.

### Frozen Food: la categoria dei record

Il report relativo al consumo di questa tipologia di alimenti, pubblicato lo scorso anno a giugno, da IIAS – Istituto Italiano Alimenti Surgelati, sottolinea come il 2022 abbia segnato il nuovo massimo storico nel consumo di frozen food in Italia, per una quantità pari a quasi un milione di tonnellate, poco più di 990 mila per l'esattezza e con un incremento dell'1,2% rispetto all'anno precedente. Questo importante traguardo, associato all'aumento del consumo annuo pro capite per un valore di circa 16,8 kg, si è altresì tradotto in una crescita, registrata al 9%, del settore, con un volume d'affari che ha raggiunto i 5,3 miliardi di euro.

Tali risultati, in controtendenza rispetto all'andamento complessivo dei consumi alimentari, sono da attribuire alle indiscusse qualità delle referenze surgelate, quali praticità, affinità ai freschi a livello nutri-

zionale e convenienza economica, come riconosciuto dalla maggior parte dei consumatori.

### Il consumo di supercongelati contro lo spreco alimentare

La lotta allo spreco alimentare, che secondo i dati FAO riguarda a livello mondiale 1,3 miliardi di tonnellate ogni anno, equivalenti a circa un terzo della produzione annuale di cibo destinato al consumo umano, rappresenta una sfida non solo economica, ma anche sociale, che potrebbe essere arginata anche grazie all'incremento del consumo di alimenti supercongelati. Secondo uno studio della Sheffield Hallam University, il loro consumo domestico in sostituzione ai freschi, potrebbe infatti abbattere lo spreco del 47%.

La stima si fonda sulle vere e proprie caratteristiche "salva-spreco" delle referenze frozen: lunga durata di conservazione, efficiente porzionatura, ridotti tempi di preparazione e scarti quasi inesistenti rendono questa tipologia di prodotti responsabile del "solo" 2,6% di spreco individuale complessivo, calcolato in 13 grammi a settimana.

### GranOntario e GranDrake: 100% di visibilità ai prodotti e più spazio alle referenze in esposizione

Gli orizzonti negativi GranOntario e GranDrake della famiglia GranFit a 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, consen-



tendo 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 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 corri-



► Gli orizzontali negativi GranOntario e GranDrake sono le prime isole a vasca, appartenenti ai remoti, ad essere equipaggiate di serie con la piattaforma di diagnostica digitale SwitchON

mano 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 sbrinatorio, 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".