

## SI INVESTE SU ATTREZZATURE SEMPRE PIÙ EFFICIENTI E SOSTENIBILI

Nonostante le criticità affrontate dal comparto alimentare durante l'ultimo anno, secondo **Elena Cagnoni, product and marketing strategy manager di Epta**, i surgelati hanno dimostrato ancora una volta la loro resilienza: «I prodotti di questa categoria hanno confermato di essere parte integrante del carrello della spesa degli italiani in virtù delle loro prerogative intrinseche di praticità, elevati contenuti nutrizionali e convenienza. Nel 2023 i consumi di queste referenze hanno infatti raggiunto un nuovo massimo storico, oltrepassando la soglia del milione di tonnellate totali e dei 17 kg pro capite, con una notevole crescita sia in termini di volumi sia di fatturato, attestato a 5,8 miliardi, rispetto all'anno precedente. Performance sorprendenti, soprattutto nelle categorie favorite dai consumatori quali vegetali, patate e piatti pronti, e tendenze di mercato che premiano i nostri investimenti strategici nello sviluppo di soluzioni destinate ad alimenti sottozero sempre più efficienti e sostenibili, in grado di coniugare la perfetta conservazione del gusto surgelato, apprezzato dal 99% degli italiani, a una sensibile riduzione dei consumi energetici».



### Due nuove soluzioni per una perfetta catena del freddo

Epta ha presentato gli orizzontali negativi GranOntario e GranDrake della famiglia GranFit a marchio Costan, rispettivamente a vasca doppia e a vasca singola. «Potenziate rispetto ai modelli precedenti – spiega Elena Cagnoni – le due soluzioni si contraddistinguono per il miglioramento della classe energetica da E a D, una riduzione dei consumi del 24%, una superiore capacità espositiva e una visibilità totale, grazie a una struttura in vetro che conferisce loro il distintivo effetto “total glass”. GranOntario e GranDrake sono le prime isole a vasca equipaggiate di serie con un'innovativa scheda

elettronica in grado di abilitare i servizi digitali accessibili dalla piattaforma SwitchON, tra cui il monitoraggio da remoto dei parametri di funzionamento dell'intera linea surgelati, assicurando che la catena del freddo sia pienamente rispettata».

