

HorecaTv a Sigep 2025: Intervista con Massimo Bravo di Epta Group

LINK: <https://horecanews.it/horecatv-a-sigep-2025-intervista-con-massimo-bravo-di-epta-group>



HorecaTv a Sigep 2025: Intervista con Massimo Bravo di Epta Group A Sigep 2025 Fabio Russo ha intervistato Massimo Bravo, Responsabile Commerciale di Epta Group Interviste video Redazione 29 Gen 2025 - 13:30 INTERVISTE VIDEO - A Sigep presente anche quest'anno Epta Group, azienda leader nella refrigerazione commerciale, che in questa occasione ha presentato al pubblico dei professionisti le sue proposte per il mercato del fuori casa con i marchi Iarp, Eurocryor e EptaConcept. Ne abbiamo parlato dettagliatamente con il responsabile commerciale dell'azienda Massimo Bravo, intervistato da Fabio Russo per Horecatv. Sotto i riflettori le soluzioni sviluppate da EptaConcept, la divisione del Gruppo che progetta, sviluppa e realizza soluzioni su misura per bar, ristoranti e altre attività horeca. Nello specifico è stato possibile vedere da vicino un esempio di Fruit Bar, costituito da un banco

Eurocryor che grazie alla sua tecnologia può integrare in un'unica struttura spazio espositivo e operativo e da due vetrine Iarp per bibite e gelati. Altra soluzione proposta è quella della Chiringuito, composta grazie a una gamma versatile e ampia pensata per postazioni esterne composta da referenze classe 5, ovvero adatte alla vendita a 40° e al 40% di umidità. Tra queste spiccano senz'altro il banco Globo Retrò, storico prodotto del marchio Iarp per la produzione di gelato in carapina, e il distributore automatico pensato per la vendita di gelato artigianale, che dà la possibilità di continuare a vendere il prodotto anche quando l'attività è chiusa. Le grafiche di questi layout sviluppati per il fuori casa, come ci spiega Bravo, sono tutte ispirate allo stile Made in Italy e al respiro internazionale di Epta Group. Clicca sull'immagine e segui l'intervista a

Massimo Bravo 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!