

## Epta con le migliori soluzioni per il vino a Slow Wine Fair

LINK: <https://horecanews.it/epta-con-le-migliori-soluzioni-per-il-vino-a-slow-wine-fair>



Epta con le migliori soluzioni per il vino a Slow Wine Fair Per la prima volta a Slow Wine Fair, Epta è stata presente con le migliori soluzioni per preservare il sapore del vino firmate Iarp. Attrezzature - Risto e Food Redazione 2 27 Febbraio 2 0 2 5 - 0 9 : 2 4 ATTREZZATURE - RISTO E FOOD - Epta ha debuttato alla Slow Wine Fair, l'unica fiera internazionale dedicata al vino buono, pulito e giusto, portando l'eccellenza delle sue soluzioni Iarp per la conservazione del vino. Un incontro perfetto tra tecnologia e design per esaltare ogni bottiglia, mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche e il gusto autentico del vino. Le Soluzioni Iarp: Tecnologia e Stile al Servizio del Vino Presso lo stand Epta, i visitatori potranno scoprire le vetrine refrigerate Iarp, progettate per unire performance avanzate e un'estetica d'impatto. Le

soluzioni includono: Vetri anti-UV per proteggere il vino dalla luce diretta e preservarne qualità e gusto nel tempo. Zone di raffreddamento diversificate, con controllo preciso di temperatura e umidità per adattarsi a diverse tipologie di vino. Design elegante e funzionale, che valorizza ogni bottiglia grazie a ripiani in legno o acciaio e illuminazione a LED blu, ideale per esaltare le etichette e incentivare l'acquisto. Winity di Iarp: la nuova frontiera della conservazione del vino La gamma Winity di Iarp ridefinisce gli standard per la conservazione e l'esposizione del vino, offrendo soluzioni su misura per enoteche, bar, negozi specializzati, hotel e ristoranti. Fiore all'occhiello della collezione è il Magenta 408 2T, un Wine Cooler all'avanguardia dotato di Doppia zona di raffreddamento con volumi diversificati per garantire condizioni ottimali a ogni

tipologia di vino. Vetri scuri o trasparenti filtranti UV, per proteggere il vino dall'esposizione alla luce. Funzionalità avanzate, come chiusura a chiave, maniglie incassate e piedini regolabili, per adattarsi a qualsiasi ambiente. Con Iarp, il vino viene valorizzato in ogni dettaglio, offrendo ai professionisti del settore strumenti innovativi per esporre e conservare le loro etichette nel modo migliore. Bitter Wine&Beer Bitter Wine&Beer è la vetrina progettata da Iarp per gli appassionati e professionisti dei settori brassicolo e vinicolo, perfetta per custodire nel tempo il gusto delle prelibate etichette di vini e birre artigianali, grazie a una temperatura di esercizio tra 0°C e 20°C, regolabile dagli operatori tramite un'intuitiva centralina touchscreen. Operatori che sono significativamente supportati nelle attività di manutenzione dell'arredo, grazie a una refrigerazione

ventilata con sbrinamento automatico. In più, connotato da un appeal funzionale ed elegante, interamente customizzabile, il modello Bitter W/B, disponibile anche in una versione Wood completamente rivestita in legno, è adatto ad ambienti raffinati quali vinerie, birrerie e locali di alta gamma grazie a una porta full glass con serigrafia perimetrale. Sostenibilità e digitalizzazione al cuore di Iarp Esempio di sostenibilità e refrigerazione naturale, in linea con i principi ispiratori del Gruppo Epta, le vetrine di Iarp impiegano come fluido refrigerante l'isobutano R600a che, grazie a ottime proprietà termodinamiche, contribuisce a minimizzare l'impatto ambientale delle soluzioni con valori GWP inferiore a 1 e ODP pari a zero. Infine, in un'ottica di massima efficienza operativa e riduzione dei consumi, tutte le soluzioni sono un inno alla digitalizzazione in quanto dotate di connettività con LineON, la soluzione digitale di EptaService dedicata ai plug-in che consente di analizzare 24/7 numerosi parametri ed estrarre report inerenti il check-up dei banchi a spina o informazioni relative ai trend di vendita e alle preferenze dei consumatori, confermandosi uno

strategico strumento di marketing per i gestori dei punti vendita. Leggi la notizia anche su [CanaleVino.it](https://www.canalevino.it) [Horecanews.it](https://www.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!