

EPTA con Iarp a Beer&Food Attraction 2025: le soluzioni che esaltano il beverage

LINK: <https://www.foodserviceweb.it/2025/03/07/epta-con-iarp-beerfood-attraction-2025-soluzioni-esaltano-il-beverage/>



EPTA con Iarp a Beer&Food Attraction 2025: le soluzioni che esaltano il beverage News timer 3 min. 7 Marzo 2025 share Iarp ha presentato le ultime novità per la conservazione del beverage. Tecnologia, personalizzazione e sostenibilità per migliorare l'esperienza di degustazione **F l e s s i b i l i t à**, personalizzazione ed efficienza energetica: sono stati questi i focus della proposta di Iarp, brand di Epta, a Beer&Food Attraction 2025. L'azienda di Casale Monferrato, specializzata nella produzione di banchi frigo plug-in per aziende del food&beverage e ho.re.ca, è consapevole dell'importanza di una corretta refrigerazione per preservare le proprietà organolettiche della birra, e risponde con soluzioni all'avanguardia che coniugano tecnologia e design. Non solo freddo, ma valorizzazione del gusto La decima edizione della fiera ha visto Iarp protagonista,

con soluzioni che vanno oltre la semplice conservazione. Si parla di scienza del sapore, di rispetto per le proprietà organolettiche, di un'esperienza di degustazione che inizia dalla vetrina. Il verticale Glee 42, con la sua illuminazione LED e il design minimal, è un esempio di come la tecnologia possa esaltare la qualità. La soluzione è dotata di connettività con LineON, la soluzione digitale di EptaService dedicata ai plug-in. Still Slim, la compatta che massimizza lo spazio, è un'altra delle proposte di punta di Iarp: il modello coniuga un'alta capacità interna di carico con la massima visibilità delle referenze, ottenuta grazie a una doppia illuminazione verticale con switch e a porte full glass. Promoter, l'isola che conquista Novità assoluta presentata in fiera, Promoter è l'isola plug-in che promette di rivoluzionare l'esposizione.

Versatile, ecologica, disponibile in versione open o closed, è la soluzione per chi vuole valorizzare offerte e promozioni. Promoter associa la robustezza strutturale con un'elevata portabilità, grazie alla presenza di ruote integrate. E per bar e ristoranti, la nuova gamma di Back Bars, con prestazioni energetiche di classe A e B, è la garanzia di un servizio impeccabile. L'efficienza si coniuga con un'attenzione estetica al particolare, grazie alla struttura in acciaio verniciato nero all'esterno, in alluminio all'interno e con ripiani cromati regolabili, in cui ogni prodotto è accentuato da una illuminazione a LED interna. Massimo Bravo, Epta: 'Un'offerta completa per il mondo beverage' Iarp non si limita a vendere prodotti, ma offre soluzioni su misura, confermandosi come punto di riferimento anche per la co-progettazione di vetrine. La personalizzazione è il valore aggiunto che fa la

differenza, per trasformare le esigenze dei clienti in opportunità di crescita, che generano valore per l'intera filiera. Massimo Bravo, Responsabile commerciale Food&Beverage di Epta sottolinea la versatilità dell'offerta presentata: 'Ci presentiamo con tutta la gamma per il mondo beverage, dalle vetrine per bibite full glass, alla vetrina Still Slim, ideale per postazioni più piccole. Presentiamo anche la nostra gamma di cantinette vino, dedicate sia al mondo della ristorazione, sia alle abitazioni, con modelli da 30 bottiglie con ripiano in legno e la novità Bordeaux, per 200 bottiglie, con luci calde e centralina elettronica per regolare la temperatura. Infine, proponiamo soluzioni counter con un grande potenziale di penetrazione nel mercato. Offriamo sia prodotti entry level che di alta gamma, adattandoci alle diverse esigenze dei clienti, dalle proposte per acque, succhi e birre, ai prodotti sostenibili per i produttori di vino'. © Riproduzione riservata