

L'ALBERGO

EPTA, I SISTEMI COMPLETI PER LA REFRIGERAZIONE

Epta, gruppo multinazionale specializzato nella refrigerazione commerciale, opera con i suoi brand **Eurocryor**, **Misa** e **Iarp** in ambito **Ho.Re.Ca.** e nel **Retail**. L'Azienda si posiziona sul mercato domestico e internazionale come unico partner in grado di produrre e commercializzare sistemi completi per la **refrigerazione**, grazie all'integrazione delle linee di prodotto proposte dai suoi marchi, quali: banchi frigoriferi tradizionali, verticali e semi-verticali positivi, verticali e orizzontali negativi, banchi a gruppo incorporato, centrali di media e grande potenza e celle frigorifere. Con sede a Milano, Epta opera con 4.000 dipendenti con una capillare presenza commerciale in tutto il mondo e vanta, nel 2014, un fatturato di circa **680 Milioni di Euro** ed una capacità produttiva di **200.000** unità.

Al cuore dello stand di Epta per Host, ha spiccato l'originale **RawFood Corner**, gioiello ideato per offrire show cooking emozionali in tendenza con la predilezione al cibo crudo all'interno di hotel, ristoranti e location per catering. I banchi tradizionali Eurocryor Bistrot e Torre, i plug-in Iarp a temperatura negativa VIC 150 e EIS 45.3 e la cella Misa KLM, completamente vetrata e predisposta con il nuovo sistema antibatterico Epta Food Defence, si fondono all'interno del RawFood Corner, a garanzia della perfetta conservazione degli ingredienti e delle preparazioni tipiche della cucina crudista. Quindi, si tratta di una mini-cucina super accessoriata, che si trasforma in un piccolo teatro, dove il banco è il palcoscenico e lo chef si esibisce preparando e raccontando gustose ricette crudiste sotto lo sguardo di un pubblico attento e coinvolto in degustazioni.

In relazione, Epta ha anche presentato ad Host 2015, in anteprima, Epta Food Defence, l'innovativo sistema antibatterico per celle refrigerate con ioni d'argento, disponibile per tutte le soluzioni Misa, è studiato per migliorare la sicurezza alimentare dei prodotti stoccati all'interno delle celle ed è in grado di prevenire, combattere ed eliminare numerose specie di batteri, inclusi i più conosciuti e pericolosi. Tra le soluzioni per una perfetta conservazione, spicca la gamma **KLA**, cabinet multi-funzionale studiata per garantire l'inserimento di una seconda porta oltre che di accessori ad hoc, quali scaffalatura in filo e mensole estraibili; **KLM Corner** con la sua forma angolare è stato concepito per ottimizzare gli spazi ed essere installato in ogni tipologia di ambiente; **KLC Combi**, un sistema versatile ed estremamente modulare, permette di creare ambienti refrigerati di diverse dimensioni. Tutta la linea è ideata per soddisfare le esigenze della ristorazione self service e aree di servizio di piccole, medie e grandi dimensioni.

Info: tel. +39 02.55.403.211, www.eptarefrigeration.com



Ritaglio stampa
 Testata: L'Albergo
 Pagina: 52
 Diffusione: 8000
 Data: Febbraio 2016