

Epta, con i brand Costane Misa, è fornitore ufficiale di Top Chef Italia

Attualità Aziende Tecnologie Nov 16, 2016



Epta, con i marchi Costan e Misa è fornitore ufficiale della prima edizione di Top Chef Italia, il contest tra chef professionisti, prodotto da Magnolia per Discovery Italia, in onda in prima serata su Nove – Canale 9. Per garantire la perfetta riuscita dei loro capolavori gastronomici, il set è stato arredato con attrezzature professionali, tra cui spiccano le soluzioni Epta a marchio Costan e Misa. Banchi e celle refrigerate all'avanguardia che testimoniano l'approccio responsabile di Epta espresso dal concept "The Epta Way UP: preserving food value".

Nello specifico, sono stati scelti il plug-in verticale **Opera** e l'orizzontale **Sound Green Costan**, che coniugano una presentazione impeccabile, alla massima protezione delle proprietà organolettiche dei cibi ed al più alto rispetto dell'ambiente, grazie all'utilizzo di tecnologie green. Opera, ad esempio, è dotato di illuminazione a LED e ventilatori ad alta efficienza energetica, mentre il banco a gruppo incorporato Sound Green usa il refrigerante naturale propano R290, con un elevato coefficiente di performance ed un GWP di circa 1300 volte inferiore rispetto ai gas sintetici come l'R404A. Due soluzioni in grado di rispondere efficacemente alle richieste degli Operatori del settore Ho.Re.Ca. e Retail, da sempre alla ricerca di sistemi efficienti ed estremamente affidabili, in grado di potenziare al massimo la redditività dei loro esercizi.

Inoltre, la massima freschezza, genuinità e food safety dei preziosi ingredienti è assicurata dalla cella Misa KLM, dotata dell'esclusivo Epta Food Defence. Un innovativo sistema antibatterico con ioni d'argento disponibile per tutte le soluzioni Misa, studiato per migliorare la sicurezza alimentare dei prodotti stoccati all'interno delle celle.

Sulla partnership tra la sua azienda e la trasmissione televisiva **William Pagani, Group Marketing Director di Epta**, commenta: "Una nuova collaborazione con cui Epta contribuisce a promuovere la centralità della refrigerazione come risorsa indispensabile per salvaguardare il patrimonio agroalimentare e contrastare il food waste. In conformità con la legge Gadda sulla gestione delle eccedenze alimentari, entrata in vigore in settembre, Top Chef Italia dona infatti i prodotti freschi e di qualità stoccati all'interno delle soluzioni Costan e Misa e rimasti inutilizzati dopo le riprese ad una onlus milanese. Associazione che ogni giorno eroga gratuitamente oltre 2.500 pasti alle persone in difficoltà, grazie ad un accordo con il Banco alimentare."

Ritaglio stampa
Testata: instoremag.it
Data: 16 Novembre 2016