



EPTA TORNA IN ONDA CON MASTERCHEF ITALIA.

Pubblicato: Venerdì, 08 Gennaio 2016 17:43



I brand del Gruppo Epta: Costan, Eurocryor e Misa protagonisti dell'attesissima quinta stagione di MasterChef Italia, in onda su SkyUno HD. Molte le novità, a iniziare dal debutto di un nuovo giudice, il famoso Antonino Cannavacciuolo che affiancherà lo storico trio composto dagli chef stellati Carlo Cracco, Bruno Barbieri e dal celebre ristoratore Joe Bastianich, chiamati a stabilire, anche quest'anno chi sarà il nuovo talento italiano a conquistare l'ambito titolo di MasterChef italiano.

Dopo il successo delle edizioni precedenti, MasterChef Italia conferma la collaborazione con Epta e sceglie le firme Costan, Eurocryor e Misa per le attrezzature refrigerate del "tempio della cucina". Una partnership all'insegna dell'innovazione e della qualità, che trova piena corrispondenza nel concept di Epta "The Epta Way UP: preserving food value", che attraverso soluzioni tecnologicamente avanzate, assicura una

presentazione a regola d'arte e la massima sicurezza degli alimenti, promuovendone il valore.

In dettaglio, la più alta freschezza degli ingredienti a disposizione dei concorrenti è garantita dalle celle **Misa**, dotate dell'innovativo **sistema antibatterico Epta Food Defence** con ioni d'argento. Presentata in anteprima a Host 2015, questa soluzione è studiata per migliorare la salubrità dei prodotti stoccati, in quanto è in grado di prevenire, combattere ed eliminare numerose specie di batteri, inclusi i più conosciuti e pericolosi, per una protezione totale e permanente per tutta la vita utile della cella.

Eurocryor è presente a MasterChef Italia con i suoi banchi personalizzati, frutto della creatività e della passione che anima il brand. L'elegante valenza estetica e le linee ricercate degli arredi, rispecchiano perfettamente le ricette sofisticate e di grande effetto preparate dagli aspiranti chef per soddisfare i severi giudici. Inoltre, il loro design accattivante concorre a creare una scenografia dall'elevato fascino e ad esaltare la qualità dei delicati prodotti esposti. Mix perfetto di stile e tecnologia, le soluzioni Eurocryor contribuiscono, infine, a mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche ed estetiche dei cibi nella "Dispensa" più famosa d'Italia.

I banchi refrigerati **Costan** sono l'asso nella manica di tutti i partecipanti. La massima visibilità e la presentazione impeccabile assicurate dai sistemi Costan svolgono, infatti un ruolo fondamentale nell'aiutare gli agguerriti sfidanti a individuare, nel minor tempo possibile, tutti gli ingredienti necessari alla perfetta riuscita dei capolavori gastronomici che devono realizzare per l'Invention Test, e, soprattutto, per il temutissimo Pressure Test finale, quando avranno a disposizione solo una manciata di secondi per fare la spesa.

William Pagani, Group Marketing Director di Epta commenta: "Siamo molto orgogliosi che MasterChef Italia abbia selezionato, ancora una volta, il layout raffinato e l'eccellenza tecnologica delle nostre soluzioni a marchio Costan, Eurocryor e Misa, per assicurare la corretta conservazione ed esposizione dei migliori ingredienti. Questa collaborazione, perfetta espressione dell'impegno di Epta nel preservare il #FoodValue, si configura, infatti, come un'importante occasione per ribadire la centralità della refrigerazione in cucina e testimoniare l'impegno del Gruppo nel diffondere la cultura del valore del cibo".

Epta. Advanced solutions for your store.

EPTA – Gruppo multinazionale specializzato nella refrigerazione commerciale, opera a livello mondiale grazie ai suoi marchi Costan (1946), Bonnet Nève (1930), George Barker (1928), Eurocryor (1991), Misa (1969), Iarp (1983) e Knudsen Kølring (1961). Epta si posiziona, sul mercato domestico e internazionale, come unico partner in grado di produrre e commercializzare sistemi completi per la refrigerazione, grazie all'integrazione di specifiche linee di prodotto quali: banchi frigoriferi tradizionali, verticali e semi-verticali positivi, verticali e orizzontali negativi, banchi a gruppo incorporato (Plug-in), centrali di media e grande potenza e celle frigorifere. Con sede a Milano, 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. Epta si caratterizza per un approccio responsabile espresso con il concept "The Epta Way Up: preserving Food Value" volto a proporre soluzioni tecnologicamente avanzate, che assicurano la perfetta conservazione ed esposizione degli alimenti, promuovendone il valore. Una strategia riconfermata anche da "Power Up Your Store", che sintetizza la vocazione aziendale con cui Epta sottolinea la centralità del cliente e la capacità di soddisfarne le esigenze, potenziando al massimo la crescita degli store.

Ritaglio stampa
Testata: puntodivendita.info
Data: 08 Gennaio 2016