
















## CARTELLA STAMPA EPTA

### Indice

	Discover a new system to enjoy your store	Pag 02
	Six brands to accelerate your business	Pag 05
	Your #storevolution. The Epta System	Pag 07
	Le novità di Epta	
	Soluzioni per una spesa smart	Pag 08
	The Urban Spirit	Pag 11
	DeliRevolution	Pag 15
	Transparent versatility	Pag 19
	Perfect Lineup	Pag 22
	Dedicated to your excellence, Soluzioni per negozi specializzati	Pag 24
	Misa, il principio attivo delle freschezza	Pag 30
	Simply Ingenious	Pag 33
	Food&Beverage Space	Pag 37
	EptaService	Pag 40
	La società in sintesi	Pag 43

Per ulteriori informazioni

*Lbdi Communication*

Federica Cosmo: [fcosmo@lbdi.it](mailto:fcosmo@lbdi.it)

Ginevra Fossati: [gfossati@lbdi.it](mailto:gfossati@lbdi.it)

Tel.: +39 02/43910069

 **EPTA, DISCOVER A NEW SYSTEM TO ENJOY YOUR STORE****Con Epta il futuro è oggi**

E' in atto un'**evoluzione/rivoluzione** nel mondo Retail, dettata da una clientela più esigente, nuovi trend di consumo e stringenti regolamentazioni internazionali, in continuo aggiornamento. In uno scenario che muta a ritmi sempre più incalzanti, **Epta**, *gruppo multinazionale specializzato nella refrigerazione commerciale*, forte di un approccio integrato affianca gli Operatori della **Grande Distribuzione e dei settori Ho.Re.Ca e Food & Beverage, nel confrontarsi con i cambiamenti in atto**. Una metamorfosi che si declina in ambito estetico, tecnologico e normativo, ove **arredi eleganti dalle elevate prestazioni ed un servizio di prima classe** contribuiscono a rendere i punti vendita sempre più **attraattivi, efficienti e sostenibili**.

**Un'expertise di valore**

Il Gruppo, infatti, grazie all'esperienza e alla sinergia dei suoi marchi **Costan, Bonnet Névé, Eurocryor, Misa, Iarp e Kysor Warren** e alla gestione diretta dell'intera catena del valore propone un'ampia gamma di sistemi e tecnologie per la refrigerazione commerciale. Un'offerta che annovera **banchi remoti a temperatura positiva e negativa, banchi a gruppo incorporato, celle frigorifere, fino alle centrali di piccola, media e grande potenza**. Inoltre, grazie al contributo di un **team di professionisti qualificati** è in grado di affiancare il Cliente in ogni fase del progetto: dall'**ideazione di spazi suggestivi** e allestimenti *turn-key*, con lo staff **EptaConcept**, alla personalizzazione dei sistemi di refrigerazione grazie al **System Engineering**, fino all'**assistenza e consulenza after-sales**, garantita da **EptaService**.

## Un progresso sostenuto da investimenti

**Epta**, con *headquarters* a Milano, vanta una posizione competitiva nelle diverse aree di business e ben bilanciata geograficamente. La sua strategia si traduce in una continua **espansione internazionale** attuata puntando sulla diversificazione. Il Piano di sviluppo del Gruppo prevede, infatti, una crescita dimensionale sia per linee interne che esterne. Tre gli assi portanti: **acquisizione di aziende complementari al core business del Gruppo, ingresso in nuovi Paesi e consolidamento delle partnership in essere**. Una presenza globale assicurata dai **sei marchi** e da presidi tecnico-commerciali diretti e indiretti in oltre **40 Paesi**, un organico di quasi **6.000** dipendenti e **11 unità produttive** site a Limana, Solesino, Casale Monferrato e Pomezia in Italia, Hendaye in Francia, Bradford nel Regno Unito, Columbus negli USA, Rosario in Argentina, Corlu in Turchia, Qingdao in Cina e Cha-Am in Thailandia, per una **superficie coperta totale di oltre 330.000 m<sup>2</sup>** ed una capacità produttiva annua di **230.000** unità. La forza del Gruppo Epta è testimoniata altresì dai costanti investimenti in **tecnologia e innovazione**, per un totale di **108 milioni di euro** negli ultimi tre anni. Una vision che coniuga una vocazione per la ricerca e sviluppo di prodotti avanzati ed efficienti con l'innovazione di servizio / sistema e processo.

## Ed una Governance virtuosa

Adottare un approccio responsabile per creare valore: la crescita di Epta è imprescindibile dall'attenzione per le persone, le comunità in cui opera e l'ambiente, a testimonianza della volontà di essere un gruppo internazionale che valorizza la dimensione locale. Un orientamento nato in maniera naturale, che è evoluto nel corso degli anni divenendo un fil rouge che si riflette in ogni ambito della vita aziendale e che oggi prevede anche una valutazione degli investimenti secondo i più recenti criteri ESG (Environmental, Social, Governance). Per monitorare i progressi compiuti ed avere un benchmark di confronto con altre realtà, dal 2012 il Gruppo

presenta un Corporate Social Responsibility Report, che nelle sue ultime versioni è stato arricchito da una survey rivolta a dipendenti, Clienti e Fornitori per rendere la CSR sempre più accurata e rispondere efficacemente alle richieste di tutti gli stakeholder.

Un documento che attesta la solidità del Gruppo dal punto di vista della sua attenzione all’impatto ambientale e sociale: la **creazione di valore condiviso** è infatti per Epta un **impegno quotidiano** che si declina lungo **tutta la filiera**, con l’ambizioso obiettivo di promuovere sempre di più l’affermazione di un’**economia circolare**.

A garanzia della massima trasparenza e obiettività, il Report è stato validato dall’Istituto **TÜV Austria Cert GmbH** secondo gli standard **GRI Core Option** e, in linea con il percorso intrapreso nell’edizione precedente, sono stati indagati i **KPI** ritenuti più importanti da stakeholder esterni ed interni. Inoltre, in qualità di azienda familiare non quotata, Epta ha annunciato la sua scelta volontaria di aderire al **codice di autoregolamentazione** definito dall’**Università Bocconi e AIDAF** (Associazione Italiana delle Aziende Familiari), al fine di assicurare la **migliore governance**.

## SIX BRANDS TO ACCELERATE YOUR BUSINESS

I marchi con cui Epta opera sono leader nei rispettivi segmenti di mercato o in specifiche tipologie di prodotto. La costante condivisione delle **competenze** e del **know-how tecnologico, specifico di ogni marchio**, è il fattore cruciale che ha condotto la multinazionale all'ideazione di nuove soluzioni refrigerate, integrate tra loro e alla diversificazione dei servizi. Un'offerta molto ampia e personalizzata, che soddisfa efficacemente le necessità di ogni tipologia di punto vendita, in tutto il mondo.



**Costan** rappresenta il nucleo originario di **Epta**. Fondato nel 1946 a Torino come laboratorio artigianale per la produzione di ghiacciaie e armadi frigoriferi, viene acquisito nel 1986. Il marchio, da sempre sinonimo di **qualità, servizio eccellente e prodotti tecnologicamente avanzati e affidabili**, è commercializzato da una rete costituita da filiali in Italia e da sedi commerciali e distributori all'estero.



**Bonnet Névé** nasce dalla fusione di due prestigiosi marchi francesi: **Bonnet Réfrigération** - fondata come Bonnet nel 1830 - e **Satam Névé**, acquisiti nel 1988. Nel corso degli anni questo marchio ha conseguito importanti riconoscimenti dal mercato per le sue soluzioni, che si distinguono per design innovativo e funzionale, attento ai principi dell'ergonomia e risparmio energetico.



**Eurocryor, Puro Stile Italiano**, è stato fondato nel 1991 a Solesino, in provincia di Padova e si contraddistingue, sul mercato, in qualità di **marchio premium** specializzato nella produzione e commercializzazione di **soluzioni su misura**, con un alto **contenuto di servizio**, per arredare e personalizzare **punti vendita di prestigio**. I pilastri della nuova brand image di Eurocryor risiedono nello sviluppo di soluzioni dedicate a **valorizzare l'unicità dei negozi ed esaltare la specificità di ciascuna tipologia di cibo esposta**, nella **personalizzazione** senza eguali delle vetrine con una **visione a 360°, dal progetto all'after-sales**.



**Misa**, *Mastery in cold-rooms*, fondato nel 1969, è un **marchio specializzato nella produzione di celle frigorifere commerciali ed industriali**. E' stato acquisito da **Epta** nel 2011, permettendo così al gruppo di ampliare la propria offerta e di creare nuove opportunità anche **nel settore Ho.Re.Ca.**



Costituito nel 1983, **Iarp** è un marchio rinomato per i suoi **banchi a gruppo incorporato/plug-in** con una spiccata specializzazione per soluzioni dedicate alla valorizzazione di **gelati e bevande**. Iarp è entrato a far parte del Gruppo a Marzo 2013 e grazie alla sua internazionalità e know-how tecnico, garantisce importanti sinergie in termini di diversificazione del business e nello sviluppo di soluzioni plug-in a refrigerante naturale. Caratteristica distintiva di Iarp, è la sua capacità di realizzare soluzioni plug-in ad hoc, anche in esclusiva, per aziende del **Food&Beverage**.



Attivo da oltre 135 anni, il marchio **Kysor Warren** si è consolidato come **terzo produttore statunitense di vetrine refrigerate e impianti per la refrigerazione commerciale ed è entrato a far parte del Gruppo Epta ad aprile 2019**. Il suo punto di forza è la progettazione, produzione e vendita di **vetrine e sistemi efficienti e tecnologicamente avanzati** per supermercati, convenience store ed altri comparti del settore Retail e *foodservice*. L'acquisizione del marchio e degli asset della società Kysor Warren ha portato alla nascita di **Kysor Warren Epta US Corp che opera con un team di oltre 500 dipendenti negli Stati Uniti e in Messico**.

 **YOUR #STOREVOLUTION. THE EPTA SYSTEM****The Epta System, una  
combinazione vincente**

**Accattivante, flessibile, tecnologico e sostenibile:** per vivere i punti vendita nella loro versione più evoluta la risposta è **The Epta System**. Si tratta della combinazione vincente tra **prodotti, servizi, tecnologie, idee e persone** che trasformano gli Store in **un'autentica destinazione** per i consumatori. L'obiettivo di Epta è supportare i Retailer per accompagnarli nella loro **#storevolution (evolution/revolution)** con **allestimenti esteticamente attraenti**, realizzati con arredi refrigerati che donano **dinamismo e vitalità** ad ogni layout, garantendo al contempo le **migliori performance** ed una **ridotta carbon footprint** in linea con le regolamentazioni più stringenti del settore.

I Retailer puntano inoltre sulla massima **efficienza di processo e continuità di esercizio**: per questo Epta offre servizi a 360° di assistenza e consulenza after-sales e programmi di telemonitoring volti ad incrementare il business value dei Clienti: monitorare da remoto i parametri, assicurare una diagnostica predittiva ed interventi tempestivi è infatti sinonimo di affidabilità e consumi minimi.

Infine, il cambio di paradigma si declina anche in **nuove tecnologie** che contribuiscono all'abbattimento delle emissioni mediante una **refrigerazione naturale**.

## SOLUZIONI PER UNA SPESA SMART



Nel corso del 2020 le **abitudini di acquisto** sono profondamente **cambiate**. Si è assistito ad **un'evoluzione nella sociologia dei consumi**, con l'esplosione del canale **eCommerce**, del **Click&Collect** e l'ascesa dei

**negozi di vicinato**. **Epta** si è subito attivata per affiancare gli Operatori della Grande Distribuzione nel cambiamento in atto promuovendo **alternative** per agevolare i consumatori nel fare la spesa. Un impegno che si declina in innovazioni, che riscuotono un successo crescente, per contribuire a **differenziare le possibilità di effettuare gli acquisti** puntando su **innovazione, comodità e sicurezza**. Gli **armadietti refrigerati #EPTABricks** per il ritiro della spesa online ne sono un esempio concreto, così come i servizi offerti da **FrescoFrigo** per creare un micro-supermercato condominiale, con **vetrine refrigerate Iarp**, accessibile h 24.

### **#EPTABricks, il futuro dell'omnicanalità**

La soluzione **Epta** per il Click&Collect sono gli **#EPTABricks**, che consentono ai Clienti di ritirare, **dove e quando vogliono**, anche al di fuori degli orari di apertura dei negozi, i prodotti food e non food **ordinati sul sito dell'Insegna**. Progettati per assicurare la più alta flessibilità, sono disponibili sia in versione Indoor che Outdoor e si compongono di moduli a temperatura controllata. Gli **#EPTAdryBricks** sono destinati ai secchi, gli **#EPTAfreshBricks** e **#EPTAfrozenBricks** garantiscono la conservazione dei freschi e surgelati. Inoltre, nella nuova release sono ancora più **compatti**, grazie **all'integrazione dello schermo di comunicazione (Master)** all'interno delle colonne degli armadietti. Gli **#EPTABricks** possono essere collocati ovunque e risultano



particolarmente adatti ad essere installati all'interno dei **quartieri residenziali** e lungo il **percorso casa-lavoro**, all'interno o in prossimità delle **grandi Aziende**, vicino ai **punti vendita** o alle **stazioni di servizio**. Permettono così di sfruttare al massimo aree strategiche dove si muove una nuova tipologia di consumatori esigenti e alla ricerca di una **soluzione di spesa veloce** durante i brevi tragitti giornalieri. Contribuiscono altresì a semplificare le vendite, grazie alla **facilità** nel gestire gli ordini online tramite un sistema che si connette alla piattaforma e-commerce dell'Insegna.

### Una soluzione win-win per i Retailer e l'ambiente

Sistema che combina **praticità e sostenibilità**, gli #EPTABricks, eliminando la consegna a domicilio, assicurano una **gestione efficiente dell'ultimo miglio** ed una riduzione della *carbon footprint*, anche in virtù dell'utilizzo del refrigerante **propano R290**. Inoltre, questa formula mista di acquisto online e ritiro da parte del Cliente in città permette ai Retailer di conquistare **quote di mercato**, in risposta alla crescita degli operatori e-commerce.

**Affidabilità** ed **efficienza** sono oggi, più importanti che mai. Con l'obiettivo di supportare i Retailer, Epta offre per i parchi #EPTABricks così come per tutti i suoi impianti e soluzioni refrigerate, programmi **EptaService** di assistenza after-sales e di telemonitoring. Servizi all'avanguardia volti a garantire **continuità di esercizio** ed interventi tempestivi 24/7 in caso di necessità, operando **sempre in condizioni di massima sicurezza**.

### La spesa davvero sotto casa: il supermercato condominiale

Ulteriore concept degno di nota è quello ideato dalla **start-up italiana FrescoFrigo** ([www.frescofrigo.it](http://www.frescofrigo.it)), che ha declinato un servizio *healthy food close to you* per uffici e palestre nel **primo micro-**

**supermercato condominiale.**

Supportati dalla tecnologia di Epta installano vetrine refrigerate a marchio

**Iarp** dedicate alla **vendita automatica**

h 24 di cibi sani e freschi. I consumatori possono visionare i prodotti e, tramite

una **App sul proprio smartphone**, aprire il frigo per acquistare e pagare, **senza dover uscire dal proprio complesso residenziale**, generi alimentari che spaziano da piatti pronti a frullati, da frutta e verdura a salumi e formaggi, dagli ingredienti di base come uova, latte, farina e pane alle bevande.




**The Urban Spirit**


La fisionomia e geografia della Distribuzione Organizzata è influenzata dal modo in cui i consumatori vivono gli spazi cittadini. I **radicali cambiamenti** delle abitudini di acquisto e dei modelli di consumo, stanno guidando la trasformazione in atto. I **proximity store** dalle dimensioni compatte, in virtù della capacità di **evolvere** e rinnovare la propria funzione, sono tra i format in più rapida crescita. **Iperlocalizzazione, orari di apertura flessibili**, possibilità di realizzare una **spesa veloce e ricercata**: questi elementi concorrono ad una superiore fidelizzazione della clientela e all'affermazione di un'inedita interpretazione della prossimità.

**Un nuovo stile fa il suo ingresso in città**

Dal connubio tra un'analisi dei format e lo studio dell'evoluzione delle dinamiche tra consumatore e Insegna hanno origine **SlimFit Costan e MultiCity Bonnet Névé. Una collezione completa di vetrine self-contained** che coniuga il design dei banchi remoti con l'ottimizzata capienza e la compattezza delle soluzioni a gruppo incorporato, per arredare con classe l'intera area a libero servizio di **piccole superfici, minimarket e convenience store.**

**Una soluzione per Ogni esigenza**

**SlimFit/MultiCity** si distinguono per la **profondità di gamma** e la possibilità di una perfetta **canalizzazione** dei banchi, **allineati e mixati** tra loro per soddisfare ogni esigenza. Connotati da un *look&feel* coordinato anche nelle estetiche e nelle finiture, SlimFit/MultiCity promuovono la sostenibilità grazie all'illuminazione a **LED** e al

funzionamento a **refrigerante naturale** con propano **R290**.  
Protagonisti di questa famiglia:

- ✓ i verticali per prodotti freschi **Tango Narrow e MultiFresh Modular**;
- ✓ i verticali per surgelati **Valzer Next e MultiFreeze Plus**;
- ✓ i semiverticali per prodotti freschi **Mambo Next e MultiFresco Plus**;
- ✓ i semiverticali per surgelati **Twist Next e MultiFrozen Plus**;
- ✓ le versioni speciali per creare corner tematici dedicati alle referenze fresche bio: **Tango Bio/MultiFresh Bio** e surgelate **Valzer Bio/MultiFreeze Bio**
- ✓ i verticali **Ballet/MultiWine** per una perfetta esposizione dei vini
- ✓ i verticali compatti **Funky Next/MultiTiny Plus** integrabili con gli espositori dei secchi.

### **Flessibilità, modularità ed una capienza potenziata**

Questi i punti di forza dei verticali positivi e negativi di **SlimFit & MultiCity**, concepiti per conferire all'area food di piccoli e medi punti vendita un'allure **esclusiva, elegante e moderna**, che attrae ed accompagna il consumatore alla **riscoperta del valore dell'esperienza** all'interno degli store. Tango Narrow e MultiFresh Modular per freschi e New Valzer e New MultiFreeze per surgelati, si distinguono per trasparenze realizzate mediante porte vetrate a tutta altezza e spalle panoramiche. Modelli dalla capacità di carico potenziata, per un **+25%** di volume interno in Tango Narrow e MultiFresh Modular, una profondità di **850 mm** rispetto ai **720mm** dei modelli precedenti e accorgimenti tecnici che li rendono più compatti, con un minimo ingombro al suolo.

## I semiverticali che ridisegnano il layout dell'area freschi & surgelati

**Mambo Next/MultiFresco Plus e Twist Next/MultiFrozen Plus** sono la massima espressione della volontà di Epta di ridisegnare l'area freschi e surgelati nelle piccole e medie superfici attraverso un merchandising studiato ad hoc per valorizzare le referenze. Questi **semiverticali** offrono **infinite configurazioni in linea o ad isola**, per presentazioni sempre più accattivanti.

## Nel nome della natura

Con l'obiettivo di intercettare le esigenze di una clientela attenta e informata, i corner dedicati ai **prodotti biologici e naturali** sono sempre più frequenti all'interno dei **proximity store**. Epta propone una rinnovata versione degli allestimenti **Tango Bio/MultiFresh Bio e Valzer Bio/MultiFreeze Bio**. Questi modelli si distinguono per profili porte e interni di colorazione nera e finiture esterne effetto legno che ne garantiscono una perfetta integrazione con il *concept* delle aree dedicate all'*organic food*.

## Corner enoteca, non solo eleganza

Ricreare l'atmosfera di un'enoteca all'interno di uno store di piccole-medie dimensioni: i banchi verticali, **Ballet Costan e Multiwine Plus Bonnet Névé**, garantiscono la **migliore visibilità delle etichette**, conservate a temperature ideali e posizionate su **mensole inclinate**. Contribuiscono a conferire un **gusto elegante all'area vini** le porte a tutto vetro e le finiture esterne ed interne in acciaio inox, coniugate a fermaprodotto in legno. Infine, per una maggiore sicurezza, i banchi sono provvisti di un sistema di chiusura con **serratura** nella parte bassa del mobile.

## Potenziare il cross-selling nelle corsie del secco

**Costan e Bonnet Névé** rivoluzionano le strategie di **cross-selling** grazie a **Funky Next/MultiTiny Plus**, i nuovi **verticali compatti** parte della famiglia SlimFit/MultiCity, sono studiati per integrarsi con gli

espositori dei secchi. Caratterizzati da una doppia porta ed una **profondità di soli 500mm e un'altezza di 2035 mm**, Funky Next/MultiTiny Plus sono ideali per sviluppare le vendite di prodotti freschi complementari come bevande ma anche per essere posizionati in aree dedicate al PET Food, dove vengono sempre più integrate anche referenze fresche.

## DeliRevolution



**L'area freschi e freschissimi** è una delle aree di maggiore attrattività dei punti vendita. Nel progettare questi ambienti è fondamentale studiare la percezione dello spazio e gli elementi in grado di favorire l'interazione con i

consumatori. Le linee **OutFit e Mozaïk** di Costan e Bonnet Névé grazie alle loro caratteristiche, che si declinano in modalità espositive, cromie e decorazioni differenti, sono in grado di plasmare il carattere ogni supermercato, affinché sia unico e distinguibile.

### Un'unica linea, infinite possibilità

**OutFit e Mozaïk** sono espressione di una narrazione dove ogni dettaglio concorre ad attrarre l'attenzione del pubblico e a esaltare le referenze. Le **ampie famiglie di prodotti per le aree freschi e freschissimi** sono composte da arredi orizzontali e semiverticali, self-service e serve-over e retrobanchi che danno origine ad un ritmo visivo che permette all'utente di calarsi in un contesto sempre nuovo.

### Sotto il segno della creatività

Sinonimo di **infinite forme, moduli e personalizzazioni**, le famiglie assumono una carica evocativa nell'enfatizzare l'assortimento e la qualità delle referenze in ogni tipologia di punto vendita, **dagli ipermercati, ai proximity**. Ciò che rende uniche OutFit e Mozaïk sono le **tre estetiche** disponibili, Design, Style e Studio, e la **Finishing Collection**, disponibile per tutti i modelli: una ricca *palette* di finiture che spaziano da quelle materiche come il legno e la pietra, fino alle serigrafie e alle stampe personalizzate.

### L'esclusività su larga scala

**Personalizzazione ed estrema versatilità**, per una soluzione a servizio dei **Retail Designer**. Questi principi sono perfettamente incarnati in **Velvet e Shape**, che offrono innumerevoli alternative per dare un tocco raffinato agli spazi. **Molteplici modelli**, dalla versione semiverticale alla versione torre e tavola calda o frozen, **numerose profondità, lunghezze e altezze e finiture** senza limiti. Degne di nota anche le varianti per le **vetrate**, senza montanti, con vetri curvi, dritti, ribaltabili, con apertura a libro o adatti per convertire Velvet e Shape da serve-over a self-service.

**Volume espositivo  
maggiorato & elevata  
versatilità**

Le famiglie **OutFit e Mozaik** si arricchiscono con la presentazione dei semiverticali **Batik e Kaleïdo**: plasmare diverse configurazioni per organizzare lo spazio di vendita in modo funzionale e distintivo non è mai stato così semplice. Nell'ipermercato di grandi dimensioni così come nel negozio di prossimità, infatti, il **piacere di fare la spesa** è spesso correlato alla capacità dello store di attrarre l'attenzione dei consumatori verso la **varietà e qualità dell'offerta**, soprattutto di **prodotti freschi e freschissimi**. In perfetta continuità con lo stile di **OutFit/Mozaik**, il nuovo mobile a **libero servizio** per prodotti freschi **Batik/Kaleïdo** si caratterizza per il suo design, studiato per assicurare un ottimo **rapporto tra superficie occupata e volume espositivo**. Disponibile in tre diverse profondità, **Batik** presenta una capacità di carico ottimizzata, in grado di ospitare un ampio numero di **referenze merceologiche** valorizzate da accorgimenti tecnici, quali i **ripiani a cascata e le spalle vetrate**. Ulteriori punti di forza sono **l'estetica omogenea** agli altri prodotti della gamma e **l'elevata versatilità**. La soluzione si caratterizza, infatti, per differenti altezze, profondità e lunghezze con relativo mobile di testa dedicato. **Batik/Kaleïdo**, anche in virtù della possibilità di **canalizzazione**, consente così di creare numerose **configurazioni**, con cui disegnare layout unici, dal look armonico, in cui i freschi sono i veri protagonisti.



## Quel tocco in più che fa la differenza nell'area freschi

**Silk C** Costan e **Dualio E** Bonnet Névé sono espositori orizzontali che si caratterizzano per un'estetica **elegante e linee squadrate**: quel tocco di classe che può fare la differenza nell'arredamento dei punti vendita. In perfetta continuità con lo stile e la **versatilità** delle famiglie **OutFit e Mozaïk**, **Silk C/Dualio E** sono disponibili in **quattro** differenti lunghezze o come banco di testa, per plasmare diverse configurazioni ed organizzare lo spazio di vendita in modo funzionale, lasciando massima libertà di movimento ai consumatori. Le dimensioni compatte di **Silk C /Dualio E** rispondono perfettamente alle esigenze di trasformare e valorizzare spazi di vendita ridotti o tematici, come Bio o Vegan, garantendo, al contempo, un'eccellente visibilità delle referenze. La linea si declina, infine, nelle due versioni **Silk C/Dualio E Standard** e **Silk C/Dualio E Max**, in grado di ospitare un ampio numero di **referenze merceologiche**, in virtù di una capacità di carico superiore.

## Un retrobanco che si trasforma in front-cabinet

Le famiglie **OutFit e Mozaïk** danno il benvenuto al nuovo retrobanco **Boutique** Costan e **Profile** Bonnet Névé: il suo **design essenziale e squadrato**, coniugato a versatilità e performance migliorate, lo rendono idoneo in **ogni tipologia di punto vendita**. **Moderno e funzionale**, **Boutique/Profile** è studiato per garantire la migliore conservazione delle referenze, anche all'interno della **base chiusa**, dedicata allo **stoccaggio dei prodotti** refrigerati o a temperatura ambiente. Inoltre, l'estetica coordinata con gli altri modelli rendono **Boutique/Profile** ideale anche come **front-cabinet**. Una soluzione perfetta, ad esempio, per organizzare food tasting e promuovere così **momenti di interazione con i Consumatori** in aree tematiche o di degustazione. Disponibile in due versioni, **aperta o chiusa con porte Advance** nella sezione superiore **per una migliore efficienza energetica**, il banco è offerto con **due diverse altezze**, 2000 e 2300 mm, un'**illuminazione a**

**LED Value o Advance e molteplici accessori**, per facilitare il lavoro degli operatori ed ampliare le occasioni di utilizzo.

### Layout innovativi

Gli arredi di **OutFit e Mozaïk** si connotano per un gioco di contrasti tra volumi, trasparenze e colori. Vantano inoltre un'elevata **versatilità**: è infatti possibile realizzare diverse configurazioni, a isola o a parete, affiancando persino tra loro i vari modelli della linea. Le soluzioni si distinguono anche per la loro **compattezza**, una **ratio espositiva superiore** ed un'estetica che rispetta i principi del design funzionale. Sintesi di un perfetto equilibrio tra gli elementi della struttura, i banchi delle linee **OutFit e Mozaïk** sono garanzia di un'attenta ergonomia, grazie ad un piano espositivo dall'altezza e profondità correttamente dimensionate, che migliora l'interazione con il consumatore, agevolando, al contempo, il lavoro dell'Operatore. Lo spazio può essere organizzato in diversi format, in virtù delle innumerevoli combinazioni dei modelli. **OutFit e Mozaïk** consentono così di creare percorsi volti alla massima libertà di movimento dei **consumatori**, allungandone il tempo di permanenza nel punto vendita, a favore di un incremento dello scontrino medio. Un layout attrattivo, che si riflette positivamente sull'immagine dei brand e dell'Insegna, a favore della fidelizzazione dei Clienti. Ulteriore plus di **Velvet Costan e Shape Bonnet Névé** è la loro anima "green", grazie alla scelta di elementi a basso impatto ambientale, come **l'illuminazione a LED e ventilatori ad alta efficienza**.


**Transparent versatility**


Il **punto vendita** è il luogo dove prendono forma e si definiscono le **preferenze** del consumatore, soprattutto se si considerano le scelte relative agli acquisti promozionali e di impulso. **Costan** e **Bonnet Névé** hanno ideato la nuova

gamma **Stage e Latitude** per rispondere alla necessità delle Insegne di valorizzare i prodotti, da quelli a più alta redditività alle promozioni, con linee **passé-partout** che si configurano come un efficace polo di attrazione per gli utenti.

**Una forza attrattiva superiore**

E' importante soddisfare i bisogni **funzionali** ed **edonistici** dei clienti, che motivano gli acquisti di impulso in presenza di particolari condizioni di vendita. Si rileva, infatti, una relazione tra gradevolezza dell'ambiente, stato d'animo, *impulse buying* e livello di spesa. Il visual merchandising acquisisce un ruolo attivo: con **Stage/Latitude**, famiglie di plug-in dal design minimal, la **visibilità a 360° delle referenze** è assicurata grazie alle ampie superfici vetrate e alla riduzione dell'ingombro delle compatte parti tecniche, alloggiata nella base.

**Il ritratto della freschezza**

**Funzionali e robuste** queste linee **versatili** si declinano in numerosi moduli, ideali per ospitare un'ampia gamma di **categorie merceologiche**. Stage/Latitude, disponibili in versione *serve-over*, *self-service*, a doppio carico, semiverticale, tavola calda e nella speciale configurazione Closed, permettono di rinnovare il layout di **tutti i format di vendita**, nelle aree di ingresso, avancassa, corner promozionali e gli spazi grocerant. Spazi a forte attrazione che vengono

arredati con massima coerenza per creare nuove disposizioni in-store e sottolineare la **qualità e la freschezza** di salumi, formaggi, carni, pesce, le proposte gourmet della gastronomia o le specialità delle cucine regionali o internazionali.

### Versatilità potenziata

La famiglia di **plug-in** Stage si completa inoltre con i modelli **Stage/Latitude Double e Stage/Latitude Maxi** a libero servizio. Stage/Latitude Double, **a doppia vasca**, è una novità assoluta nel panorama Costan e Bonnet Névé e consente, in un solo mobile, di presentare diverse categorie di alimenti. Stage/Latitude Maxi garantisce invece un cospicuo **incremento del volume espositivo** a parità di superficie occupata. Si tratta dunque di plug-in che coniugano il design minimal e le trasparenze a 360° che caratterizzano questa **gamma passe-partout**, con una **versatilità** potenziata. Stage/Latitude Double consente infatti di **differenziare l'offerta in presentazione** ed esporre **contemporaneamente**, all'interno di un unico banco **canalizzabile**, differenti categorie di prodotti a temperature diverse. Un'alternativa intelligente all'utilizzo di due soluzioni back to back per la creazione di linee ed isole. Si distingue inoltre per una banchina centrale completamente trasparente, che può essere utilizzata per potenziare il **cross-selling** con referenze secche. **Stage/Latitude Maxi** è il plug-in a singola vasca con **volume interno potenziato** e con tre diverse **linee di carico, 100 mm, 175 mm e 225 mm**, quest'ultima, superiore rispetto allo standard, a favore di un maggior volume espositivo. **Stage/Latitude Maxi** presenta spalle laterali e vetri frontali e posteriori più alti, in grado di garantire la **migliore ergonomia** sia per il cliente che per l'operatore.

### L'essenzialità come stile

Vetrine semplici ed eleganti che scompaiono alla vista, per rendere i prodotti facilmente riconoscibili: i fianchi trasparenti sono dotati di **Epta Adamant**, soluzione progettata appositamente per assicurare una perfetta trasparenza nel tempo oltre ad una più elevata **resistenza ai**

**graffi** e *food safety*, grazie alle sue proprietà idrorepellenti. Minimo impatto per massime prestazioni, sia in termini di **conservazione**.

### Perfect Lineup



Al cuore dell'interazione tra punto vendita e utente non vi è più il prodotto, ma **l'esperienza che il Cliente può concedersi all'interno dello store**. Diventa dunque cruciale per i Retailer progettare la *shopping experience*, definendo nuovi linguaggi di comunicazione ed estetiche: fattori differenzianti per trasformare i punti vendita in una vera **destinazione** per i consumatori.

### Strutturare l'identità di ogni reparto

La definizione del **layout** è fondamentale: la scelta delle **attrezzature**, dei colori e delle finiture gioca un ruolo **cruciale** sul comportamento degli utenti all'interno di supermercati ed ipermercati, in termini di permanenza e di valore dello scontrino medio.

### Design e coerenza visiva

GranFit Costan e SkyEffect Bonnet Névé sono gamme complete di mobili refrigerati, che permettono di **arredare l'intera area freschi, freschissimi e surgelati** con un'unica famiglia di prodotti dall'identità coordinata. GranFit Costan e SkyEffect Bonnet Névé si declinano in:

- ✓ verticali positivi **GranVista Next / SkyView Plus**, disponibili anche in versione **Integral**
- ✓ semiverticali chiusi per surgelati **GranSesia / SkyShine**
- ✓ verticali negativi **GranBering / SkyLight**, disponibili anche in versione **Integral**
- ✓ semiverticali per freschi aperti **GranSibari / SkyLook** e chiusi **GranValdaj / SkySpace**, disponibili anche in versione **Integral**.

L'integrazione e l'allineamento perfetto tra i diversi modelli e la possibilità di combinarli per realizzare infinite composizioni è garanzia di un'assoluta coerenza espositiva. GranFit Costan e SkyEffect Bonnet Névé sono offerte con una veste unica che si declina nelle finiture della **Finishing Collection**. Si connotano per ripiani in vetro con illuminazione integrata e per i pannelli sulla parte alta e bassa degli arredi caratterizzati da superfici materiche dall'effetto decorativo, per un elevato impatto scenografico che li rende coordinabili anche con la gamma **Outfit** Costan e **Mozaïk** Bonnet Névé.

### Una leggerezza quasi immateriale

**Banchi invisibili per una visibilità senza pari:** le soluzioni refrigerate **GranVista Next di Costan e SkyView Plus di Bonnet Névé** si caratterizzano per linee pure che, mettendo in risalto le referenze, danno al consumatore l'impressione di trovarsi di fronte a una "parete di prodotti" alla portata di un unico sguardo e di un unico gesto. Da funzionale, la trasparenza diviene un elemento esaltazione, che porta l'attenzione su ciò che racchiude, grazie alle vetrate a tutt'altezza, alle spalle panoramiche e alle porte prive di cornice oltre che a uno speciale rivestimento antiriflesso che assicura una **nitidezza imbattibile, nella misura del 95%**. Ulteriore elemento distintivo di queste vetrine è il loro ridotto consumo energetico: nella migliore configurazione si attestano, infatti, in **classe energetica B**.

La gamma dei verticali positivi si completa infine con **GranVista e SkyView Open:** questo modello bilancia i vantaggi in termini di consumo energetico della versione Closed ad una capacità di carico maggiore, garantita dalla possibilità di installare fino a 8 ripiani di scaffali.

### Primizie come "appena colte"

La speciale versione **Season di GranVista Next Costan e SkyView Plus Bonnet Névé** è un **allestimento** scenografico ideato per garantire una **presentazione** d'effetto di **frutta e verdura**. GranVista Season e SkyView Season sono proposti nella versione Value per posizionare le

primizie in cassette e Advance per disporle su ripiani a forma di mezzaluna

## I "fuoriclasse" della versatilità

Spiccano inoltre i **semiverticali aperti GranSibari / SkyLook** con ripiani a cascata e **chiusi GranValdaj / SkySpace**. Banchi che si distinguono per un **merchandising** senza eguali e per il loro **design lineare, moderno ed essenziale**, coniugato a **innovazioni tecniche**. Soluzioni che rendono possibile inserire fino a 6 ripiani, per un rapporto tra ingombro al suolo e Total Display Area ottimizzato rispetto ai modelli tradizionali ed una **visibilità dei prodotti superiore**. La **versatilità** è uno dei principali ingredienti di questi banchi. È infatti possibile scegliere tra **4 differenti lunghezze, 3 profondità e 3 altezze** (1300mm – 1500mm – 1700mm) per GranSibari / SkyLook e **tre tipologie di porte** per GranValdaj / SkySpace: dritte, inclinate scorrevoli o a battente.

## Più spazio ai prodotti e meno consumi energetici

Visibilità al top e massimo risparmio energetico per **GranBering** di Costan e **SkyLight** di Bonnet Névé: la soluzione a temperatura negativa vanta, rispetto ai modelli precedenti, una **Total Display Area maggiorata del +8%** e un **volume interno** potenziato del **+14%**. Un grande vantaggio per i Retailer che possono così incrementare il numero di referenze in esposizione e le opportunità di vendita. Inoltre, Costan e Bonnet Névé hanno perfezionato **l'efficienza dei banchi**, progettando, ad esempio, nuove porte più performanti in termini di **isolamento termico (+10%)**, per consumi sensibilmente inferiori. Infine, **GranBering** e **SkyLight** vantano ampia **flessibilità di layout**, grazie a 2 altezze, 2 profondità, 4 lunghezze e ben 3 mobili di testa che consentono composizioni a isola e li rendono ideali anche negli store di piccole dimensioni.



## La nuova generazione di isole per surgelati

Un'innovazione che **rompe gli schemi** rispetto al tradizionale layout dell'area surgelati, sviluppata per conferire il giusto peso ad una categoria merceologica in continua crescita: **GranSesia Costan e SkyShine Bonnet Névé** sono i banchi semiverticali a temperatura negativa che permettono di creare inedite isole, per una nuova prospettiva sull'area frozen. La speciale configurazione, con **vetri dritti e un'altezza di soli 1.480 mm**, è studiata per offrire ai consumatori **un punto di vista originale per vivere lo spazio** dedicato al sottozero. La vetrina, infatti, è in grado sia di potenziare l'appeal delle **referenze al suo interno**, che di evidenziare quelle **in presentazione negli altri banchi dell'area**. Un concentrato di **stile, innovazione e funzionalità**: GranSesia/SkyShine si caratterizzano, infine, per il loro design compatto, che permette di utilizzare al meglio tutto lo spazio disponibile, coniugando una **capacità di carico maggiorata** e standard di **comfort** ancora più elevati per i consumatori nel prelievo delle referenze e per il personale nella fase di rifornimento, rispetto alle tradizionali vasche per surgelati.

## SOLUZIONI PER NEGOZI SPECIALIZZATI

### Dedicated to your store



Ogni punto vendita ha le proprie **peculiarità**. Eurocryor affianca i **negozi specializzati** nel plasmare un'**identità visiva** per gli store, proponendo **nuove modalità di presentazione** attraverso **soluzioni di qualità e customizzate** in ogni dettaglio, dalle forme alle dimensioni,

dai materiali alle finiture. Punto di forza del marchio è infatti la capacità di progettare arredi in grado di valorizzare l'offerta ed evocare, al contempo, le valenze immateriali e simboliche che rendono distintiva l'Insegna.

### Dedicated to your fresh food

Con Eurocryor, la perfetta esposizione sposa la migliore **conservazione**. Grazie ad investimenti in **ricerca ed innovazione**, il marchio offre tecnologie di conservazione specifiche per ogni **tipologia di referenze**, come carne, frutta e verdura, salumi e formaggi, prodotti dolciari e pane, nel nome della **freschezza** e della **preservazione** delle loro caratteristiche organolettiche.

### Dedicated to support you

La personalizzazione abbraccia anche **l'assistenza**, "studiata su misura" per ogni necessità. I Clienti Eurocryor possono contare su un **Team di specialisti** al loro servizio, in grado di affiancarli **in ogni fase**, dalla progettazione fino al post vendita.

## STILI È ECCELLENZA, ELEGANZA E INNOVAZIONE

Si sta affermando con maggior forza la tendenza alla riscoperta **dei negozi di quartiere**. Da sempre punto di riferimento per i consumatori, sinonimo di qualità e freschezza, sono identificati come **luoghi familiari**, dove le **tradizioni** tornano a vivere grazie ai consigli del personale esperto, in grado di orientare i clienti anche verso nuovi ed inaspettati abbinamenti. **Epta** si posiziona come *trait d'union* tra i consumatori e i punti vendita con il suo marchio **Eurocryor**. Tra le ultime novità spicca la gamma **Stili**. Dedicata agli "specialisti del cibo", nasce dal restyling delle **vetrine a spigolo** serve-over **Panorama, Bistrot, Visualis** e **PrimoPiano** e dei modelli a libero servizio **Gemini e Gemini Kristal**. Connubio di flessibilità e personalizzazione, Stili è progettata per arredare macellerie, gastronomie, pescherie, pasticcerie, oltre che i corner specializzati degli store.

### **Personalizzazioni senza limiti**

Punto di forza di Stili sono le inedite modalità di presentazione, grazie a mobili **customizzati in ogni dettaglio**. Eurocryor offre infatti banchi con **misure al millimetro**, per assolvere con efficacia ad ogni istanza progettuale, anche la più complessa. Dispone, inoltre, di una collezione infinita di **texture**, che spaziano da quelle materiche come la **pietra e l'acciaio inox**, ai **laminati**, fino a soluzioni come il **Corian®** e il **Dekton®**, garanzia di massima igiene per il piano espositivo e il piano di lavoro.

### **Connubio tra ergonomia e visibilità**

Con Eurocryor, la personalizzazione abbraccia anche uno studio volto a facilitare il lavoro degli operatori. Massima espressione di questa strategia è la vetrina tradizionale **Visualis**, ideata per coniugare la **visibilità** delle referenze con il massimo **comfort** degli addetti durante il caricamento, il servizio e l'assistenza al cliente. La progettazione di questo banco frigo nasce infatti dalla volontà di garantire agli addetti la

possibilità di lavorare adottando **una postura corretta**, grazie ad una serie di accorgimenti tecnici, tra i quali la banchina ergonomica inclinata e priva di sporgenze per favorire un approccio ottimale alla vasca che, unitamente ad accessori dedicati e piano di lavoro scorrevole assicura un **uso razionale e flessibile dello spazio di lavoro**. Ulteriore fattore chiave nella progettazione di **Visualis, il cui design e modello sono registrati**, è la chiusura vetrata scorrevole del vetro posteriore. Numerosi i vantaggi di questo accorgimento tecnico, tra cui una **conservazione** dei prodotti eccellente, un **volume di carico maggiorato** e un **risparmio energetico** che colloca Visualis tra i migliori banchi a servizio assistito nell'ambito del nuovo regolamento **Energy Labelling**.

#### PrimoPiano, visibilità da tutte le prospettive

La ricerca della perfetta interazione tra prodotto, consumatore e operatore è anche alla base di **PrimoPiano**, connotato da volumi ideati per intersecarsi oltre che da uno **speciale piano espositivo** che si protrae tanto da sembrare quasi **sospeso**: dettagli che permettono di avvicinare il cliente agli articoli e garantire così la massima **percezione della qualità**, da tutte le prospettive.

#### Vetrine per infinite combinazioni

Degni di nota anche i modelli tradizionali **Panorama e Bistrot**, i cui punti di forza sono **minimalismo e versatilità**. Grazie ai numerosi **moduli combinabili tra loro**, che spaziano dal semiverticale, alla torre, al tavolo calda, questi arredi permettono infatti di attrarre l'occhio del Cliente ed enfatizzare l'assortimento e la qualità dei freschi.

#### Un'estetica ricca di trasparenze

I semiverticali a libero servizio **Gemini**, si distinguono per un'estetica ricca di trasparenze, che, soprattutto nella versione **Kristal**, permette di convogliare la luce sui prodotti ed **evidenziarne la freschezza**, grazie a spalla, ripiani e schienale quasi invisibili. La gamma consente, inoltre, di integrare l'esposizione di cibi freschi all'interno del banco con

l'esposizione di articoli secchi sul tetto del mobile, per incrementare così il **cross-merchandising**.



## TECNOLOGIE BREVETTATE

### Una tecnologia rivoluzionaria in macelleria

Con Eurocryor, grazie alla **tecnologia**, la presentazione si sposa con la massima freschezza. Il **Dynamic System** è il perfetto esempio delle proposte Eurocryor per migliorare la conservazione della carne e massimizzare le **vendite in macelleria** e nei reparti carne. Sistema brevettato implementato con successo da Epta e dedicato ai modelli a servizio assistito, remoti e a gruppo incorporato firmati Eurocryor, permette di **conservare la merce per più giorni**, senza doverla riporre nelle celle durante la notte, mantenendo inalterate le sue caratteristiche organolettiche ed estetiche. Assicura, infatti, una riduzione delle oscillazioni di temperatura nei prodotti esposti, il **mantenimento dell'umidità a valori superiori al 90%** senza l'utilizzo di umidificatori e una limitazione del **calo di peso medio della carne allo 0,12%** rispetto al 3% medio di un sistema tradizionale. Vantaggi che si traducono, inoltre, in un notevole risparmio di tempo per l'operatore nonché in una limitata rifilatura della carne in superficie.

### La migliore stabilità di conservazione

Per un professionista del settore, la massima valorizzazione dei prodotti avviene attraverso una conservazione dei cibi dedicata e specifica, che garantisca allo stesso tempo un'**esposizione ottimale** delle referenze e permetta ai clienti di apprezzare la loro **qualità**, lo standard del servizio e la **cura** che il professionista pone nella gestione del proprio lavoro. Per rispondere a questa necessità, Epta ha sviluppato **Adaptive System**, un inedito **sistema di gestione della refrigerazione** studiato per garantire un'ottimale **conservazione** dei freschi, disponibile per tutti i modelli chiusi **della Stili Eurocryor**.

Adaptive System è in grado di **regolare i parametri di esercizio** dei banchi, con un **adattamento continuo** alle variazioni ambientali, per assicurare le migliori **prestazioni** in termini di **stabilità della**

**temperatura**, mantenimento dell'**umidità** all'interno delle vetrine frigorifere e conseguente **riduzione dei consumi**.

È infatti dotato di un sistema di gestione che interpreta i set point del controllore e modifica il funzionamento del banco frigo in funzione delle **condizioni esterne**, modificando la temperatura di evaporazione. Questo sistema è particolarmente utile per applicazioni con mobili refrigerati destinati alla conservazione di alimenti soggetti ad una naturale **perdita di umidità e dunque di peso**, come carne, affettati pretagliati, salumi, latticini e pasta fresca, per assicurarne il **migliore appeal** e **massimi ricavi di vendita**.

I vantaggi sono comprovati: rispetto ad un sistema tradizionale on/off, il sistema adattivo Epta garantisce una diminuzione del **9% dei consumi energetici**, **+3% di umidità media** sul prodotto e un incremento di **+1,5° C della temperatura media di evaporazione**.

## MISA, IL PRINCIPIO ATTIVO DELLA FRESCHEZZA



Per contribuire a garantire la **massima sicurezza** e la salubrità della catena alimentare, l'industria del *food* ha adottato un approccio stringente che trova espressione nell'evoluzione delle **tecnologie dalla produzione allo stoccaggio e all'esposizione nei punti vendita**. Al fine di preservare la qualità delle referenze è

necessario assicurare la **giusta temperatura** e il massimo rispetto delle **norme igieniche**. Avvalersi di **attrezzature refrigerate avanzate** diviene dunque un asset imprescindibile per tutti gli operatori, per **conquistare la fiducia** di un consumatore sempre più attento e informato, alla ricerca di cibi freschi, sani e sicuri.

### Sinonimo di food safety

**Misa**, specializzato nella produzione di celle frigorifere commerciali ed industriali per il settore Ho.Re.Ca. e Retail, è il marchio del Gruppo Epta che meglio interpreta questa esigenza. Gli elementi fondanti del marchio sono, infatti, *Quality* e *Technology*, intesi come la tecnologia al servizio dell'eccellenza e salubrità del cibo, a testimonianza dell'impegno nel preservare il valore degli alimenti. Ne è una dimostrazione concreta la certificazione **HACCP based Food Safety Programme** con cui Misa si è sottoposta volontariamente ad un processo di verifica e controllo, divenendo il **primo marchio** del settore ad ottenere questo riconoscimento.

### Pannelli industriali e commerciali

Misa è specializzato nella progettazione e realizzazione di **pannelli industriali e commerciali** per celle ideali, ad esempio, negli ambienti di stoccaggio dei grandi centri di lavorazione e nei supermercati. Per i grossi **laboratori**, il marchio Misa offre **pannelli industriali** di diversi **spessori e finiture, lisci o micronervati**, con **accessori** e rivestimenti per ogni esigenza. Accanto ai pannelli **plastificati**, Misa



propone anche quelli in **Plastinox**, ovvero con supporto in lamiera Inox plastificata, adatti ad **ambienti aggressivi** come quelli per la lavorazione del latte e del formaggio. I pannelli si possono combinare realizzando **celle refrigerate su misura**, con dimensioni e caratteristiche su richiesta del cliente. Per le celle commerciali dedicate alla conservazione di prodotti destinati al mondo Retail, Epta vanta tecnologie esclusive e numerosi brevetti, come **Fast-Fit e Fastener**, sistemi studiati per garantire un veloce assemblaggio e il migliore allineamento dei pannelli, necessario per un perfetto isolamento termico e ambientale delle celle. Inoltre, concorre a rendere uniche le celle Misa la tecnologia **DOW Pascal™ Pro**, che riduce la densità media del pannello a **1,5 m<sup>3</sup> per parete**, per un valore di **conducibilità termica  $\lambda$  0,0205 W/mK**, tra i più bassi sul mercato.

#### Uno “scudo” contro i batteri

Parola d’ordine è anche *Food Safety*. Le soluzioni Misa sono infatti trattate con l’innovativo sistema antibatterico con ioni d’argento **Epta Food Defence**, per una protezione totale, **24 ore su 24, 7 giorni su 7** e permanente per tutta la sua vita utile. Una tecnologia **brevettata** e studiata per migliorare la sicurezza alimentare dei prodotti all’interno delle celle e in grado di prevenire, combattere ed **eliminare numerose specie di batteri**, inclusi i più conosciuti e pericolosi, assicurando, al contempo, **un’attività antimicrobica**.

#### Una gestione impeccabile degli spazi

Tra le soluzioni Misa spiccano le celle **KLC** per i freschi e **KLA** usata come bottle cooler. **KLC, modulare** e adattabile in **ogni configurazione** è disponibile in versione senza pavimento, **rinforzata** per resistere al passaggio dei carrelli per lo scarico dei pallet con **pannelli da 80 mm**, due altezze e illuminazione a **LED con rilevamento di presenza e unità drop-in a R290**. La **minicella Misa KLA** con **monoblocco R290** è una soluzione **muti-funzionale**, ideale per **preservare e presentare** le referenze, grazie alla possibilità di scegliere porte **vetrate** con ripiani inclinati per la **vendita a libero**

**servizio** nelle petrol station. Semplice da installare e studiata per un **uso intensivo**, vanta componenti **robusti** ed una **versatilità** superiore, per le sue **vasche estraibili**, gli **sportelli semi incassati** e offre anche nuove **personalizzazioni magnetiche** sui pannelli interni o esterni delle porte.

## Soluzioni esigenza

per ogni

Degne di nota anche le unità di condensazione ad aria **DropIn Air-cooled** e i **monoblocchi Freeblock Misa** progettati per medie e basse temperature, performanti e sostenibili, grazie all'utilizzo del **refrigerante R290**, per rispondere alle esigenze di un mercato sempre più eco-friendly. I **Drop-In** si distinguono per la **semplicità di assemblaggio** e l'estrema compattezza, garantita dall'alloggiamento dell'unità sul soffitto della cella. I **Freeblock** per le minicelle prevedono, invece, l'installazione dell'evaporatore nella parte interna del pannello e del condensatore, compressore e delle parti elettriche all'esterno, per una **maggiore capacità di carico**. Inoltre, il compressore dei Drop-In e dei Freeblock è ermeticamente sigillato, pre-caricato e testato in fabbrica, **pronto per un utilizzo immediato**.

## Simply Ingenious



Le emissioni di gas serra a livello mondiale sono destinate a crescere nei prossimi anni, soprattutto a causa dei Paesi in via di

sviluppo, che avranno ora accesso alla catena del freddo per il trasporto e la conservazione dei prodotti alimentari, oltre che a sistemi di condizionamento. Recenti studi rivelano che per rispondere alle richieste del mercato globale saranno **installate 19 unità HVAC&R al secondo** nei prossimi 30 anni. (Fonte: Toby Peters, Professor in Cold Economy, University of Birmingham). Scegliere una **refrigerazione naturale** sarà dunque sempre più un must per contribuire ad abbattere la *carbon footprint*. **L'Europa** sta aprendo la strada a tecnologie in grado di **combattere i cambiamenti climatici**, con l'obiettivo di guidare la **transizione verso un'economia climaticamente neutra** entro il 2050, come previsto dall'European Green Deal. Per supportare i Retailer, il **System Engineering Epta** ha studiato soluzioni di impianto ideali per **ciascun progetto**: tecnologie che guardano al domani, per orientare il settore verso alternative green.

### Un'autentica green vision

La **rivoluzione sostenibile** di Epta prevede l'introduzione sul mercato di innovazioni **semplici ed ingegnose a refrigerante naturale**. Il Gruppo promuove **l'adozione di refrigeranti naturali per tutte le superfici**, spaziando da soluzioni plug-in, integral, air cooled, water cooled e CO<sub>2</sub> per rispondere nel modo più efficiente ed ottimale alle richieste degli store di ogni dimensione, in qualsiasi condizione climatica.

Epta propone **l'evoluzione del sistema brevettato FTE Full Transcritical Efficiency**, consigliato a qualsiasi temperatura ma **necessario per ottenere la massima efficienza quando si superano i 37° C**, e il **subcooler ETE Extreme Temperature Efficiency**, in grado di assicurare il **100% della capacità frigorifera**, consigliato nei climi che dai 30°C ai 40°C e **garanzia di massimo risparmio oltre i 40°C**, anche in abbinamento all'FTE.

### **Il Life-C4R di Epta, all'interno del prestigioso LIFE Programme**

**L'FTE 2.0 e l'ETE** sono al cuore del progetto **Life-C4R – Carbon 4 Retail Refrigeration**, inserito all'interno dell'area Mitigation del **LIFE Programme dell'Unione Europea e co-finanziato dall'UE** (n° LIFE17 CCM/IT/000120). Il Piano nasce per sensibilizzare la comunità scientifica, i fornitori di componentistica e tutti gli attori del mondo Retail all'utilizzo di soluzioni sempre più efficienti e dimostrare come sia possibile **sostituire completamente** i refrigeranti HCFC e HFC con CO<sub>2</sub> transcritica, in maniera **semplice, efficiente ed affidabile, ovunque nel mondo**. L'analisi di specifici parametri valutati su **tre progetti pilota italiani e quattro prototipi di replica in Romania e Spagna installati insieme ai partner Epta Iberia e DAAS** ha permesso di fornire nuovi dati a conferma della tesi alla base del Life-C4R. Grazie all'efficienza di queste realizzazioni il Piano assicura una riduzione delle **emissioni di gas serra (GHG)** in tutta l'Unione Europea **pari ad almeno l'1,5% tra il 2018 e il 2021**.

### **"L'ingrediente segreto" dell'FTE**

Il sistema **FTE a CO<sub>2</sub> transcritico** utilizza **evaporatori allagati**, che permettono una significativa riduzione della differenza tra la temperatura di evaporazione e la temperatura interna del banco (temperatura di evaporazione più alta) e, dunque, un **consumo energetico inferiore, pari al 10%** rispetto ad un sistema a CO<sub>2</sub> tradizionale. La semplicità, inoltre, è data dal fatto che il sistema FTE di Epta aggiunge meccanicamente alla configurazione standard solo un ricevitore di liquido multilivello, cuore dell'innovazione. Una soluzione

**rivoluzionaria** poichè testata in fabbrica e disponibile **su larga scala** che garantisce massima affidabilità, funzionalità ed efficienza per i Retailer di **tutto il mondo**, grazie alle sue ottimali prestazioni, in qualsiasi condizione climatica. Il sistema, infatti da un lato riduce la temperatura di scarico dei compressori permettendo un funzionamento ottimizzato alle alte temperature e dall'altro garantisce a questi una lubrificazione sempre perfetta, elemento cruciale per un corretto e continuo funzionamento nel tempo, a favore di un ciclo di vita più lungo del componente stesso. Infine, assicura costi di **installazione e manutenzione inferiori fino al 20%**.

### Il potere dell'invisibilità

Nella versione 2.0 l'FTE Full Transcritical Efficiency garantisce un **minor ingombro e la riduzione dei tempi di installazione e avviamento**, eliminando inoltre la necessità di spazio aggiuntivo nella sala macchine per l'alloggiamento del ricevitore di liquido. **ECO2SMALL+** è la centrale a **CO<sub>2</sub> transcritico di media e bassa potenza con FTE 2.0 a bordo**, pre-installato e pre-testato. Progettata per installazioni **indoor o outdoor** in store di piccole e medie dimensioni, si distingue per la sua compattezza e **l'accessibilità** a tutti i componenti da un solo lato, così da consentirne l'utilizzo anche nelle sale macchine più anguste e permettere una più rapida manutenzione. Diverse le opzioni aggiuntive disponibili, quali le funzioni di autodiagnostica, la possibilità di segnalare puntualmente ai tecnici frigoristi il componente che necessita assistenza, la rilevazione della riduzione del livello ottimale di refrigerante e l'interfaccia tramite App.

### Anche a temperature estreme, oltre i 40° C

**ETE Extreme Temperature Efficiency** è la tecnologia Epta che può essere combinata anche all'FTE e garantisce il funzionamento dell'impianto a **CO<sub>2</sub> transcritico ad ogni latitudine**, anche su impianti non booster, e in applicazioni di **refrigerazione industriale**. La tecnologia lavora **senza il supporto di refrigeranti sintetici**, infiammabili o l'impiego di acqua: il sistema utilizza infatti come fluido di lavoro la stessa CO<sub>2</sub> dell'impianto transcritico. Il "segreto" dell'ETE si

racchiude nella **riduzione delle temperature del refrigerante** prima della sua distribuzione alle utenze finali. Il gas, in uscita dallo scambiatore ad aria, ad un valore vicino alla temperatura ambiente, viene **ulteriormente raffreddato**. Il sistema permette la **quasi totale scomparsa di "flash-gas"** (refrigerante da ricomprimere), per un significativo **risparmio energetico** e la massima affidabilità, a garanzia del **corretto funzionamento** dell'impianto, anche oltre i 40°C. Ulteriore punto di forza dell'ETE è la scelta di **componenti standard**, facilmente **reperibili e conosciuti** degli operatori, per assicurare non solo una **facile installazione**, ma anche una maggiore efficienza nelle fasi di **avviamento e manutenzione**.

## Food&Beverage Space



Nel settore **Food&Bev** la marca si configura come **leva competitiva** fondamentale: un insieme di **valori e ideali** in cui il Cliente si immedesima. E' infatti una **componente intangibile ed affettiva** che ricopre funzioni di

identificazione, orientamento e garanzia e che trova nel **punto vendita un luogo fisico di rappresentazione**. Gli esercizi commerciali sono quindi chiamati a divenire **portatori della comunicazione della marca** mediante la creazione di un universo di simboli e significati che si sviluppano intorno al prodotto.

### Personalizzazione & immagine di marca

Gli stimoli sensoriali, frutto di un attento **studio dell'allestimento e dell'esposizione delle referenze**, giocano un ruolo cruciale nell'assicurare che il Cliente si senta **parte del mondo rappresentato** dal brand. **Epta** è da sempre impegnata, con **Iarp**, nel progettare **arredi refrigerati** caratterizzati dal più alto grado di **personalizzazione**, per una perfetta coerenza con il **messaggio trasmesso dalla marca**, con ciò che la contraddistingue e l'avvicina al target di riferimento, contribuendo così anche al **rafforzamento del brand value**.

### Iarp Cool Emotions, "Emozioni in vetrina"

Esempio concreto della **forza innovativa** del brand è la **Iarp Cool Emotions**, un'ampia gamma in continua evoluzione, in grado di rispondere ad ogni esigenza espositiva, dai **bar, alle gelaterie fino alla ristorazione**. Famiglia completa di plug-in dallo stile *urban chic* e dal *look&feel* omogeneo, la Iarp Cool Emotions, è resa unica dalle **luci LED**

sui **profili esterni** dei banchi, che attirano lo sguardo dei consumatori, massimizzando l'acquisto d'impulso. Tocco d'artista della linea è la **stampa digitale** direttamente su lamiera che garantisce un'estrema customizzazione delle vetrine, per un design originale e ad effetto, in ogni contesto. Si tratta di una tecnologia che permette di rispondere con semplicità e velocità a tutte le necessità e rende ogni arredo unico, potenziando, al contempo, la **brand awareness** dei player del mercato **Food&Bev** e degli operatori del settore **Ho.Re.Ca.** Connubio tra **estetica, flessibilità e prestazioni tecniche**, questi plug-in si distinguono, inoltre, per la loro **affidabilità e sostenibilità**, grazie alla scelta di **gas naturali** (R290 e R600a) e di uno specifico sistema di refrigerazione che assicura un'elevata operatività, **riducendo gli interventi di manutenzione.**

### **Creatività applicata alla tecnologia**

L'ampia gamma si declina nello **scooping Delight** per gli amanti del gelato sfuso, oggi disponibile anche con **16, 18 e 20 vaschette**, i **semiverticali aperti Joy** per le bibite; i **verticali Glee con porte**, disponibili sia a temperatura positiva per le bevande, gli snack, i piatti *ready-to-eat* o le insalate che a temperatura negativa, per i gelati confezionati o surgelati, oggi disponibili anche nelle versioni compatte **Glee Mid e X-slim; Excite**, counter compatto per i gelati posizionabile sopra al bancone e **Super Excite** ideale per il retro banco. Infine, la gamma per il mercato asiatico si arricchisce dell'espositore orizzontale per gelati **Passion**, studiato per poter essere abbinato al top a doppia temperatura **Amaze** per un banco combinato, in grado di potenziare ulteriormente la ratio espositiva nei convenience store e nelle petrol station.

### **We are on air**

Protagonista anche il **semiverticale aperto Joy 30 Smart Screen** dotato, nella parte frontale alta, di uno schermo **LCD di 14.9'** per la proiezione di **contenuti commerciali e campagne** con audio e video



fino a 1080p. Un plug-in altamente **interattivo** che si fa interprete delle potenzialità espressive della gamma ed in grado di **coinvolgere attivamente i Clienti**, stimolando *l'impulse buying*.

**Naturale, sostenibile,  
riciclato**

**Vic 220 AT GREEN EMOTIONS** è la perfetta espressione della volontà di Epta di promuovere il passaggio da un'**economia lineare** (take, make, waste) ad una **circolare** (make, use, recycle), rigenerativa e in dialogo con la natura. Questa compatta vasca per gelati è realizzata per il **100% in plastica riciclata**, senza l'aggiunta di ulteriori additivi e con finiture naturali. Vanta, inoltre, un risparmio energetico superiore, grazie all'uso di **nuovi compressori e componenti**. La sostenibilità incontra l'estetica con Vic 220 AT GREEN EMOTIONS: i pannelli in **metallo**, completamente personalizzabili, sono disponibili **con effetto legno3D Touch** e sono fino al **20% in materiale riciclato**.

## EptaService



“Great Expertise at your Service” grazie ad un **team altamente professionale**, per supportare i Clienti, passo dopo passo, nel

corso **dell'intero ciclo di vita** degli store, come un'unica squadra: **questo è EptaService**. Si tratta di una **proposta** articolata in **molteplici servizi** per soddisfare ogni esigenza, assicurando il più **alto risparmio** in termini di costi di gestione e, al contempo, il pieno **rispetto dell'ambiente**. Grazie ad uno **staff** dotato di **strumenti tecnologici all'avanguardia**, EptaService garantisce **un'assistenza completa** ed una **consulenza qualificata**, instaurando così una relazione di **fiducia** a lungo termine con i propri clienti, che si affidano al Gruppo per la progettazione, il finanziamento, l'installazione, la gestione e la manutenzione. Nell'era della **servitization e digitalization**, il ventaglio delle soluzioni EptaService affianca, infatti, retrofit e maintenance a numerose ulteriori opzioni, tra cui: monitoraggio da remoto da oggi disponibile anche per plug-in, acquisto di parti di ricambio su catalogo e-commerce e nuove modalità di intervento in- loco tramite app connesse con i banchi e dispositivi con realtà aumentata.

**Molto più di un catalogo ricambi**

**La piattaforma e-commerce** di Epta, disponibile su dispositivi PC, iOS e Android, è oggi ancora più pratica ed intuitiva, per consentire agli utenti di verificare, in tempo reale, la disponibilità dei componenti mediante una **ricerca semplificata e veloce in due diverse modalità (nome, codice cappello e data di produzione per navigare le tavole 3D del modello/serial number e filtri per categorie)** ed acquistare direttamente **i pezzi di ricambio on line**. Massima flessibilità, anche nei **tempi di consegna**: il nuovo magazzino centralizzato e

automatizzato mette a disposizione ben **32.000 codici**, garantendo consegne in **24/48 h**. I più recenti sviluppi della piattaforma vedono però la creazione di una vera e propria **area dedicata al cliente**, dove possa verificare in un semplice click tutti i servizi attivi, avere evidenza delle prestazioni dei propri punti vendita ed essere sempre aggiornato sulle novità disponibili. Non più quindi solo un catalogo e-commerce ma un ambiente personalizzabile per singolo cliente, disponibile online e consultabile da ogni device per rimanere sempre aggiornati.

### Master the Global Life Cycle Management

Con il nuovo **Fleet Management** EptaService propone una soluzione *all-in-one* per la **gestione a 360° di flotte di banchi refrigerati plug-in per conto terzi**, ottimizzandone i costi. Tra i **numerosi servizi** offerti si distinguono finanziamenti, fornitura e stoccaggio delle soluzioni plug-in, consegna presso il punto vendita/bar, monitoraggio, manutenzione preventiva, intervento in loco, ritiro alla fine del periodo di utilizzo e ricondizionamento. Il Fleet Management è dunque studiato per seguire l'intero **Life Cycle del banco frigorifero con particolare attenzione at Total Cost of Ownership**.

### Service 4.0

Il monitoraggio continuo di efficienza e consumi di un sistema a CO<sub>2</sub> transcritico è fondamentale per garantire costanza di prestazioni ed affidabilità, dal commissioning al fine vita dell'impianto.

**L'inedita CO<sub>2</sub> Dashboard di Epta Service** è in grado di **monitorare in tempo reale COP** (Coefficient of Performance) e consumi sia a livello di singolo impianto che a livello di flotta grazie ad evoluti algoritmi che permettono la **normalizzazione dei KPI** ed il **confronto tra impianti** con caratteristiche differenti.

### Connected Coolers

Con EptaService, le vetrine dei marchi Epta si arricchiscono di **funzionalità IoT** per il monitoraggio da remoto, al fine di consentire ai Clienti di **individuare, monitorare e gestire i banchi**. La tecnologia

IoT consente **un'analisi in real time dei principali parametri** delle vetrine, tra cui temperatura ed umidità (per garantire sempre la migliore conservazione dei prodotti), posizione dei banchi tramite **geolocalizzazione e frequenza di apertura porte** (utile per l'analisi delle performance di vendita). L'IoT permette, inoltre, di gestire gli **allarmi e monitorare i consumi energetici** dei banchi plug-in.

 **LA SOCIETA' IN SINTESI**

- ▶ **Denominazione sociale:** Epta S.p.A.
- ▶ **Sede:** Via Mecenate, 86 – 20138 Milano – Italy
- ▶ **Attività:** Gruppo multinazionale specializzato nella refrigerazione commerciale
- ▶ **Presidente e Amministratore Delegato:** Marco Nocivelli
- ▶ **Dipendenti:** circa 6.000
- ▶ **Web site:** [www.eptarefrigeration.com](http://www.eptarefrigeration.com)