

CARTELLA STAMPA EPTA

Indice

✓	The Epta System. Your Store Evolution	Pag 02
✓	Brands to accelerate your business	Pag 05
✓	Una Governance virtuosa	Pag 08
✓	I più recenti successi del Gruppo	Pag 09
✓	La guida di Epta all'Ecodesign e Energy Labelling	Pag 11
✓	Le novità di Epta	
✓	✓ Soluzioni per una spesa smart	Pag 13
✓	✓ The Urban Spirit	Pag 16
✓	✓ DeliRevolution	Pag 20
✓	✓ Transparent versatility	Pag 24
✓	✓ Perfect Lineup	Pag 27
✓	✓ Soluzioni per i Discount	Pag 31
✓	✓ Dedicated to your excellence, Soluzioni per negozi specializzati	Pag 33
✓	✓ Misa, il principio attivo della freschezza	Pag 42
✓	✓ Simply Ingenious	Pag 45
✓	✓ Food&Beverage Space	Pag 50
✓	✓ EptaService	Pag 55
✓	La società in sintesi	Pag 59

Per ulteriori informazioni

Lbdi Communication

Federica Cosmo: fcosmo@lbdi.it

Ginevra Fossati: gfossati@lbdi.it

Tel.: +39 02/43910069

THE EPTA SYSTEM. YOUR STORE EVOLUTION

Epta, gruppo multinazionale specializzato nella refrigerazione commerciale, vanta una posizione competitiva mondiale molto forte e ben bilanciata sia geograficamente sia nelle diverse aree di business, grazie ai suoi marchi commerciali **Costan, Bonnet Névé, Eurocryor, Misa, Iarp e Kysor Warren** e sub brand **EptaConcept, EptaTechnica e EptaService**. La sua strategia si traduce in una continua **espansione internazionale** attuata puntando sulla diversificazione. Con *headquarters* a Milano, Epta opera con un organico di oltre **6.000** dipendenti e una **capillare presenza**, assicurata da **40 presidi tecnico-commerciali**, una presenza in **oltre 100 Paesi 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, Quingdao in Cina e Cha-Am in Thailandia per una **superficie coperta totale di oltre 390.000 m²** ed una capacità produttiva annua di **490.000** unità. Il Gruppo è si distingue per la sua capacità di anticipare i trend globali e, puntando su **innovazione e sostenibilità**, per supportare la crescita dei propri Clienti in ambito **Retail, Ho.Re.Ca., Food&Beverage e industriale**.

Il piano di crescita di Epta

Il Piano di sviluppo del Gruppo prevede 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**. La forza di Epta è testimoniata altresì dai costanti investimenti in **tecnologia e innovazione**, per un totale di **54 milioni di euro** negli ultimi tre anni.

The Epta System, una combinazione vincente

The Epta System è la combinazione vincente tra **prodotti, servizi, tecnologie, idee e persone** che trasformano store e negozi in **un'autentica destinazione** per i consumatori. Fondata sull'**innovazione sostenibile**, si declina in #storevolution per il mondo

Retail e #futurevolution per supportare la ripartenza del mondo Ho.Re.Ca. L'obiettivo è proporre **allestimenti esteticamente attraenti**, realizzati con arredi refrigerati che donano **dinamismo e vitalità** ad ogni layout, garantendo, al contempo, le **migliori performance**, una **ridotta carbon footprint**, un utilizzo responsabile delle risorse, massima **efficienza e continuità di esercizio**.

The Epta System: Innovazione Sostenibile come sistema

La visione di Epta trae ispirazione dal principio della **Sustainable Innovation**: un patrimonio di valori, esperienze ed **etica tecnologica** che guida il **processo di innovazione evoluta e responsabile** del Gruppo. In una definizione ampia, l'innovazione sostenibile per Epta può essere descritta come qualsiasi novità che apporti idee, processi, prodotti in grado, al contempo, di **minimizzare l'impatto sull'ambiente**, migliorare il **benessere delle persone** e assicurare uno **sviluppo economico**. Un orientamento che si riflette in **ogni ambito della vita aziendale**, declinandosi in numerosi progetti, dalla riorganizzazione della produzione, alla promozione dell'**open innovation**, fino alla creazione di sistemi e tecnologie all'avanguardia. L'**R&D Epta**, infatti, da molti anni investe in uno sviluppo eco-sostenibile, progettando **soluzioni in grado di ridurre l'impatto ambientale**, assicurare le più **elevate performance** e garantire le **migliori condizioni di lavoro**. Epta ha accolto la sfida e le più recenti novità dei suoi marchi sono una **testimonianza** concreta di questa **evoluzione culturale**.

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** con lo staff del marchio **EptaConcept**, alla realizzazione e installazione dei sistemi di refrigerazione grazie a **EptaTechnica**, fino all'**assistenza e consulenza after-sales**, garantita da **EptaService**.

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. Realizzare progetti **turn-key**, proponendo sistemi completi, in grado di coniugare **prestazioni elevate**, massimo **risparmio energetico** e la migliore **valorizzazione degli articoli** è la sfida accolta dal Gruppo per affermarsi in qualità di **partner integrato ed affidabile**, di cui gli Operatori del settore hanno bisogno per continuare ad essere competitivi.



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 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 coldrooms*, fondato a Roma nel 1969, è un **marchio specializzato nella produzione di celle frigorifere commerciali ed industriali**. Acquisito da **Epta** nel 2011 è sinonimo di **affidabilità**, grazie a una lunga **esperienza** maturata nel tempo come marchio pioniere nel suo settore e di **modernità**, grazie all'utilizzo costante di **innovative tecnologie** e numerosi **brevetti** che hanno portato alla creazione di sistemi riconosciuti come **garanzia di eccellenza**.



Costituito nel 1983 a Casale Monferrato in Italia, **Iarp** è un marchio rinomato per i suoi **banchi 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**.



EptaConcept è il marchio Epta specializzato nella spazi commerciali, corner, chioschi originali e su misura, all'insegna di un'**esperienza esclusiva per i consumatori**.

Con **passione e creatività** il suo Team interdisciplinare lavora in stretta **collaborazione** con la committenza per trasformare ogni richiesta in una **realizzazione unica**. L'equipe è in grado di offrire **progetti chiavi in mano**, occupandosi di ogni aspetto, dall'analisi delle esigenze, alla scelta degli arredi, installazione e assistenza post-vendita.



EptaTechnica è il brand specializzato nelle soluzioni di **refrigerazione tecniche del Gruppo**, che spaziano dalle centrali a **sistemi sostenibili completi e personalizzati**. **EptaTechnica** si configura come un alleato per gli operatori, che possono ora affidarsi ad un **unico operatore** dall'esperienza comprovata in grado di occuparsi di ogni fase, dalla progettazione ingegneristica, fino all'installazione **delle soluzioni più innovative**, con particolare attenzione alla **riduzione dell'impatto ambientale**.



"Presenza e Competenza" sono da sempre le parole chiave del **servizio di assistenza tecnica** di prima classe offerto dal Gruppo. **EptaService** vanta, infatti, i migliori team: tecnici esperti che, grazie anche al perfetto mix tra expertise e utilizzo di **strumenti digitali di ultima generazione** collaborano attivamente con i Clienti offrendo una **consulenza qualificata** e un **ampio ventaglio di servizi post-vendita**. Tra questi spiccano tra cui soluzioni di **retrofit** e programmi di **telemonitoring**, per assicurare maggiore sostenibilità degli impianti in termini di efficienza energetica ed emissioni.

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).

Nel 2022, dopo 10 di Corporate Social Responsibility Report certificato dall'Istituto **TÜV Austria Cert GmbH** secondo gli standard **GRI Core Option**, il Gruppo pubblica per la prima volta un **Bilancio Integrato**: si tratta di una pietra miliare in termini di trasparenza e comunicazione che rappresenta la naturale evoluzione per un gruppo come Epta, per il quale la sostenibilità è da sempre un asset fondamentale nella sua interazione con gli aspetti di competitività e di performance finanziaria.

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**.

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**.

I PIU' RECENTI SUCCESSI DEL GRUPPO

Avanguardia tecnologica, professionalità e affidabilità: l'*experience* del Gruppo Epta è testimoniata dai costanti investimenti in **tecnologia e innovazione**, per un totale di **54 milioni di euro** negli ultimi tre anni.

La contaminazione, lo scambio di saperi e le **partnership** a livello internazionale con altre imprese, mondo della ricerca, istituzioni, stakeholder e start-up rendono l'**innovazione sostenibile** più *disruptive* rispetto a quella tradizionale. Epta, ad esempio, vanta da anni un *Innovation Center*, un dipartimento dedicato alla sperimentazione di **nuove tecnologie, processi e materiali** in collaborazione con Università, Centri Studi e *Technological Hub*. Inoltre, l'*open innovation* è promossa attraverso il supporto finanziario e la condivisione di strumenti e competenze trasversali con start-up, per trasformare **idee in progetti concreti**, all'insegna di un progresso sostenibile.

Una storia aziendale ricca di riconoscimenti...

La **qualità e l'eccellenza** sono da sempre un *must* per Epta al pari del suo impegno a favore di un **progresso sociale responsabile**. Valori concreti che hanno portato **riconoscimenti importanti**, come la nomina nel **2021** per il **terzo** anno consecutivo come **Best Managed Company italiana** nell'ambito del programma promosso da Deloitte e dedicato alle Aziende italiane che, grazie al loro successo organizzativo ed alla loro attenzione alla responsabilità sociale generano un impatto positivo sull'ecosistema in cui operano. Degna di nota anche la selezione di Epta tra i **Climate Leader Europei 2021** nell'ambito dello studio firmato dal Financial Times e dalla società di analisi Statista, che ha premiato il Gruppo anche come **Leader della sostenibilità 2021** in Italia. Infine, Epta nel 2021 è stata insignita anche dell'**Alta Onorificenza di Bilancio del Premio Industria Felix** per le performance nella gestione e per l'affidabilità finanziaria.

... e di marchi di lunga tradizione e pluripremiati

Le soluzioni dei marchi Epta godono di una tradizione centenaria e hanno conseguito numerosi riconoscimenti internazionali. Tra i più recenti spiccano in Francia l'edizione 2021 del prestigioso **Janus de l'Industrie con la vetrina Eurocryor Visualis**, che ha anche permesso ad Epta di ricevere nuovamente lo **SMART Label di Host** in Italia. Degna di nota in Germania la seconda vittoria del prestigioso **German Design Award**, conferito nel 2021 alla famiglia **OutFit** a marchio Costan e **Mozaïk** a marchio Bonnet Névé nella categoria **Excellent Product Design – Retail**. Inoltre, grazie alla vetrina serve-over **Velvet Costan e Shape Bonnet Névé** di queste gamme, Epta è stata nuovamente inserita all'interno dell'**ADI Design Index 2020**, la pubblicazione annuale di ADI, Associazione per il Disegno Industriale, che presenta la selezione dei migliori progetti in grado di incarnare il valore e la qualità tipici del **Made in Italy**.

LA GUIDA DI EPTA ALL'ECODESIGN E ENERGY LABELLING

Progettazione ecocompatibile ed etichettatura energetica fanno il loro ingresso nel mondo della refrigerazione commerciale: il primo marzo 2021 sono entrati in vigore i **Regolamenti Ecodesign (2019/2024) ed Etichettatura Energetica (2019/2018)** per tutti i prodotti inseriti dalla Commissione Europea all'interno del **Lotto 12**: apparecchi per la refrigerazione commerciale destinati all'esposizione e vendita di articoli freschi e surgelati.

Questi cambiamenti normativi nel comparto della refrigerazione commerciale sono parte di un piano più ampio dell'Unione Europea, che, come definito nel **Green Deal**, punta a trasformare l'Europa nel primo continente climaticamente neutro entro il 2050. **Ecodesign e Energy Labelling** sono due regolamentazioni gemelle, che operano congiuntamente per raggiungere il medesimo obiettivo, secondo una logica **push-pull**. L'Ecodesign, infatti, fissa i **requisiti di efficienza minimi** per i prodotti che immessi nel mercato a partire da marzo 2021. Si tratta dunque di un "**filtro**" in grado di contribuire ad eliminare i prodotti **meno sostenibili**. L'Energy Labelling prevede l'introduzione di un'etichetta che presenta il consumo annuo, **la classe energetica** di ciascun prodotto e ulteriori informazioni utili ai Retailer e agli attori del mondo Ho.Re.Ca. per effettuare una **scelta consapevole**. È inoltre fondamentale sottolineare come la **classe energetica** dipenda non solo dal **consumo** ma anche dalla **tipologia di mobile**, dal tipo di prodotto esposto e dalla temperatura di conservazione, in modo tale da **rendere equiparabili modelli diversi**. Entrambi i regolamenti sono indirettamente destinati a promuovere l'**innovazione** e la **competitività** tra i produttori, per ridurre il consumo e l'impatto ambientale delle attrezzature frigorifere, potenziando le performance delle soluzioni.

Epta, tra gli ambassador del cambiamento

Epta ha promosso a lungo l'introduzione di queste regolamentazioni, sia come membro delle associazioni **ASSOCOLD** e **EUROVENT** sia come

Gruppo. Inoltre, in qualità di produttore Epta partecipa ai **gruppi di lavoro di supporto alla Commissione Europea** dedicati a queste regolamentazioni al fine di incentivare il miglior utilizzo di questi regolamenti.

Come risponde Epta ai cambiamenti normativi

Le **soluzioni dei marchi del Gruppo Epta** incluse nel Lotto 12 e dunque soggette alle normative sono i banchi positivi e negativi remoti, i banchi a gruppo incorporato e plug-in, le vetrine per le bevande, i piccoli congelatori per gelati, le vetrine per gelato sfuso e le vending machine per prodotti freschi. Epta dispone di **gamme complete** particolarmente **efficienti** dal punto di vista energetico, per contribuire a guidare la transizione del mercato verso una refrigerazione più sostenibile. Il dipartimento R&D è infatti da sempre attivo nello sviluppo di innovazioni per supportare i clienti nella svolta green. Tra queste spiccano la famiglia di banchi remoti **GranFit** e a gruppo integrato **SlimFit** a marchio **Costan** che, in **determinate configurazioni**, raggiungono la classe B, garantendo **sempre la migliore visibilità dei prodotti e coerenza espositiva**. Nel conseguimento di questi standard energetici ottimali giocano un ruolo importante **soluzioni avanzate di merchandising** nell'illuminazione e nelle vetrine, sempre più trasparenti, e **features tecnologiche** quali i compressori a giri variabili e il controllo elettronico delle aerauliche.

SOLUZIONI PER UNA SPESA SMART



La **digitalizzazione** ha un ruolo sempre più preponderante in molti aspetti della **vita quotidiana** e si sta affermando quale fattore chiave anche nel mondo **Retail**. Una tendenza che ha subito una rapida

accelerazione a partire dal 2020, quando le **abitudini di acquisto** sono profondamente **cambiate**. Si è assistito ad **una rapida evoluzione nella sociologia dei consumi**, con l'esplosione del canale **eCommerce**, del **Click&Collect**, l'ascesa dei **negozi di vicinato** e, ancora più recentemente, con la nascita del formato del **quick commerce**.

Epta è in grado di 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**. Le soluzioni per il **quick commerce** e gli **armadietti refrigerati #EPTABricks** per il ritiro della spesa online ne sono un esempio concreto, così come la **tecnologia digitale VIPay Iarp** per trasformare le vetrine in smart-vending.

L'innovativa formula che sta rivoluzionando il grocery

Il quick commerce nasce per soddisfare l'esigenza di **ordinare prodotti online** e di **riceverli, a domicilio**, in una manciata di minuti. Il servizio, proposto da **nuovi player**, permette, tramite apposite **APP**, di ricevere un determinato set di articoli, in modo **comodo e rapido**. La consegna viene effettuata **entro 15 minuti**, suddivisi tra fase di picking

(circa 3 minuti) dal magazzino urbano limitrofo e delivery (circa 12 minuti) tramite operatori muniti di bicicletta elettrica. I **magazzini di prossimità** preposti allo **stoccaggio** di prodotti anche **freschi e surgelati** sono situati in **posizioni strategiche** nelle grandi **metropoli** e riforniti dei principali beni di consumo, con un assortimento di circa **1500-2000 referenze**. Lo scopo è, infatti, rispondere con un'**offerta mirata** ai gusti e alle preferenze degli acquirenti, garantendo altresì prodotti perfettamente conservati nelle loro caratteristiche organolettiche. In questo scenario sempre più dinamico, **Epta** supporta i Retailer con soluzioni in grado di **governare la complessità del nuovo paradigma**. Le soluzioni ad hoc proposte da **Epta** per il format sono le **celle** modulari **Misa** e **banchi a gruppo incorporato per freschi e surgelati** firmati **Costan**.

L'offerta integrata Epta per il quick commerce

I plus dell'offerta integrata Epta sono principalmente due: il rispetto dei **vincoli acustici e tecnico-progettuali** previsti per la creazione di questa tipologia magazzini nei centri cittadini e un **uso razionale degli spazi** di stoccaggio, requisito fondamentale del quick commerce. Le **soluzioni Epta** assicurano **bassi livelli di rumorosità** e, essendo **self-contained**, sono adatte per **locali privi di sala macchine**. È infatti fondamentale disporre di soluzioni di refrigerazione che possano migliorare **l'efficienza della logistica**. Le celle Misa sono disponibili anche con dimensioni minime assicurano un'**ottimizzazione degli spazi** che rende funzionale il layout. Inoltre, a garanzia della massima **food safety** sono trattate con il sistema antibatterico a ioni d'argento **Epta Food Defence**, per una protezione a contatto, permanente per tutta la vita utile della cella.

Degni di nota anche i banchi **verticali** a gruppo incorporato per freschi e surgelati **Costan e Bonnet Névé** che offrono una **visibilità** potenziata degli articoli preconfezionati grazie alle **ampie vetrature**, a favore della **massima velocità di prelievo** dei prodotti. Questa si combina con

performance energetiche ottimali, dimensioni compatte e un'**elevata capacità di carico**, all'insegna della redditività dei Retailer. Infine, il massimo rispetto dell'ambiente è garantito dall'utilizzo del refrigerante naturale propano **R290**.

#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. Esempio concreto di **The Epta System**, gli **#EPTABricks** sono una perfetta combinazione dell'expertise dei marchi Epta nel creare un sistema all'avanguardia: grazie al sapiente lavoro del **team dell'R&D Epta** coniugano, infatti, l'esperienza di **Misa** nella creazione delle celle, lo spirito della plug-in

power di **Iarp** e l'affidabilità assicurata dal telemonitoraggio **EptaService**.

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

Gli #EPTABricks combinano praticità e sostenibilità: 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 **innovativa 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**.

Da plug-in... a smart vending

Tra le più recenti novità a marchio Iarp, è degna di nota l'innovativa tecnologia digitale **VIPay**. **Flessibile e versatile**, è disponibile inoltre su numerosi modelli dei marchi Epta a temperatura positiva ed è studiata per trasformarli in soluzioni di **smart vending**, con pagamento con **carta di credito** o **APP** tramite smartphone. Gli ambiti applicativi sono infiniti grazie a VIPay è possibile installare smart vending all'interno di **uffici, palestre, mense**, fino all'area **ristorante nei supermercati**.

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 Insegne 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.**

Caratteristiche che, coniugate ad altri dettagli tecnici e costruttivi collocano le soluzioni della famiglia **SlimFit/MultiCity** tra le migliori vetrine nell'ambito del nuovo regolamento **Energy Labelling**. Protagonisti di questa famiglia in grado di incarnare lo spirito della sustainable innovation che anima il Gruppo:

- ✓ 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 famiglie **OutFit e Mozaïk** di

Costan e Bonnet Névé sono l'emblema della capacità di Epta di rispondere al bisogno di **forte identità** espresso dai Retailer di trasformare ogni store in un **punto di riferimento** per i Consumatori, rendendolo **unico e distinguibile**, pur rimanendo nell'ambito di soluzioni **progettate su larga scala**.

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. Nascono dal connubio tra **forme** originali, materiali e texture, con la **vocazione industriale** del Gruppo, che si declina nella ricerca dell'**innovazione**, della **sostenibilità**, massima **ergonomia**, nell'attenzione al **Total Cost of Ownership** e in un'ampia profondità di gamma. Queste **famiglie di prodotti per le aree freschi e freschissimi** sono infatti 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** si completano inoltre con il 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

È 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, alloggiato 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** 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 per queste soluzioni frutto della

sustainable innovation, sia in termini di **conservazione** sia in termini di **conservazione degli alimenti** che di **accessibilità** e migliore **igiene**.

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, tecnologicamente avanzati e sostenibili. Esempio di **innovazione sostenibile**, 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 di esaltazione, che porta l'attenzione su ciò che racchiude, grazie alle vetrine 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 anche 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 I DISCOUNT

I Discount Retailer hanno saputo accogliere e vincere la **sfida** posta dai consumatori, convertendosi in format sempre meno "hard" per una **nuova identità d'Insegna**, che non scende a compromessi con i principi fondanti. **Convenienza, qualità, semplicità ed innovazione** sono i pilastri alla base del forte legame tra questa tipologia di punti vendita e i loro Clienti. Nell'esposizione e conservazione di freschi e surgelati si evidenziano trasformazioni in **tre macrocategorie**: la **verticalizzazione** delle strutture espositive, il notevole incremento del **numero di referenze** e gli investimenti in tecnologie, volte a promuovere il **risparmio energetico**.

Una nuova formula, ancora più vincente

L'elemento al cuore di questa evoluzione resta dietro le quinte: si tratta della **tecnologia del freddo**, che si orienta sempre più spesso verso **soluzioni efficienti**, per una significativa riduzione dei consumi. I Discounter sono infatti attenti al **total cost of ownership (TCO)** e alla tematica ambientale, in quanto la refrigerazione è una voce che pesa per circa il **50% dei costi annui**. La maggior parte delle soluzioni proposte e installate dai marchi Epta nei restyling o nelle nuove realizzazioni prevedono **innovativi studi di aeraulica** per le soluzioni aperte, in modo da mantenere il freddo all'interno del banco, oppure sono chiuse con porte trasparenti e utilizzano refrigerante naturale, come **CO₂ o R290**.

L'assortimento diventa protagonista

L'introduzione di strutture espositive refrigerate **verticali** è sempre più frequente e per questo Epta offre **GranVista Integral Costan e SkyView Integral Bonnet Névé** per i freschi e **GranBering Integral Costan e SkyLight Integral Bonnet Névé** per surgelati. Si tratta di un'evoluzione delle famiglie GranFit e SkyEffect, studiata per coniugare design, capienza e prestazioni tecniche delle due gamme di punta dei

marchi con la flessibilità e l'ingombro ridotto dei banchi a gruppo incorporato. Una gestione ottimale dello spazio, che rende possibile **valorizzare nuove categorie**, come i **freschissimi**, prodotti DOP, DOC e IGP potenziando la visibilità degli articoli e la **capacità di carico**, per un superiore indice di rotazione. GranVista Integral Costan/SkyView Integral Bonnet Névé sono unità **self-contained** e dunque ideali per le piccole superfici prive di sala macchine. Il massimo rispetto dell'ambiente è inoltre garantito dall'utilizzo del refrigerante naturale propano **R290** e dalla facilità di **integrazione delle soluzioni con gli impianti HVAC**, per il recupero del calore, riutilizzato per il riscaldamento del punto vendita.

Robustezza e massima personalizzazione

Nei nuovi format, dalle metrature superiori rispetto al passato, è degna di nota l'introduzione di **isole a servizio assistito**, con banchi dedicati ai salumi e formaggi al taglio. Per rispondere a questa nuova tendenza, Epta propone i **mobili tradizionali Velvet e Shape** nella speciale versione **Integral** a gruppo incorporato a **R290**, particolarmente indicati per la presentazione e conservazione di insaccati, latticini e carne. E' una soluzione che coniuga le caratteristiche estetiche, prestazionali e di merchandising della gamma Velvet e Shape remote in una soluzione "**plug and play**" completamente integrata e facile da installare.

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, in ogni tipologia di punto vendita, dalle macellerie, gastronomie, pasticcerie, fino alle pescherie, 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. Degna di nota, in particolare, **Visualis**, che coniuga la **visibilità delle referenze** con il massimo **comfort degli addetti**. A conferma della sua portata **innovativa**, il banco, il cui **design e modello sono registrati**, ha recentemente ricevuto in Francia il prestigioso **Janus de l'Industrie**. La progettazione della

soluzione, realizzata anche tenendo conto delle restrittive indicazioni dell'Assurance Maladie francese, nasce dalla volontà di garantire agli addetti una **postura corretta**, chinandosi al **massimo di 45° sul banco**. Numerosi gli accorgimenti tecnici adottati, quali, ad esempio, una **vasca compatta**, di soli 750 mm, una **banchina ergonomica inclinata** e priva di sporgenze, che, unitamente ad **accessori** dedicati e al **piano di appoggio scorrevole** assicura un uso più razionale e flessibile dello spazio, per il miglior **comfort** durante il caricamento, il servizio e l'assistenza al cliente. Ulteriori fattori chiave nella progettazione di Visualis sono il piano espositivo rialzato e gli **scorrevoli posteriori** in vetro. Numerosi i vantaggi di questa caratteristica che assicura una **conservazione eccellente** degli articoli e un **risparmio energetico del 10%** rispetto alle soluzioni tradizionali, 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 bellezza si sposa con la massima **freschezza** e riduzione dei **consumi energetici**. **Dynamic System** consente di 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 infatti di **conservare la merce per più giorni**, senza doverla riporre nelle celle durante la notte, mantenendone inalterate le 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, in un'ottica di innovazione sostenibile.

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** e mantenimento dell'**umidità** all'interno della vetrina, con

conseguente **prolungamento della shelf life** e **riduzione dei consumi energetici**. 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**.

AMBIENTI, L'ALLEATO PER LA RINASCITA DEI NEGOZI

Il successo di un negozio si fonda su diversi fattori, tra cui la capacità di recuperare i sapori e la memoria del passato, **contestualizzandoli in chiave moderna**. La famiglia **Ambienti** testimonia la volontà del marchio Eurocryor di essere il **partner ideale per i Clienti** e di accompagnarli, con soluzioni studiate ad hoc, nel percorso di **rinnovo dei locali**, fondamentale per essere sempre più attrattivi per i consumatori.

Cornice, il nuovo corner lunch

Parte della famiglia **Ambienti Cornice** è l'isola self-service dedicata al **food-to-go**. Una soluzione a 360° ideale per la creazione di **corner tematici**, studiata appositamente per rispondere alla necessità di comporre un pasto veloce e completo, **combinando cibi caldi e freddi** per stimolare il **cross-merchandising**. **Cornice** si configura infatti come isola self-service sui due lati, a cui si aggiunge il mobile di testa semiverticale disponibile in versione **Hot** e **Dry**. **Cornice Hot** accompagna le insalate con piatti caldi come pizze, quiche, focacce e toast e **Cornice Dry** è progettato per riporre vassoi, contenitori, posizionare la bilancia e consentire la migliore esposizione dell'**offerta complementare** sul tetto, come patatine e frutta secca.

Per attirare l'attenzione del Cliente, è importante conferire all'ambiente il giusto carattere. **Cornice** stupisce per la cura del dettaglio e l'**estetica completamente personalizzabile**: dalla scelta di materiali, colori e altezze, alla customizzazione del frontale, per lasciare libero sfogo alla creatività. Degne di nota, inoltre, le **trasparenze** degli schienali, spalle e tetto, per una visibilità totale delle referenze, da tutti i punti di vista. Infine, per garantire i più alti livelli di igiene, i ripiani e le vasche sono in **acciaio inox, estraibili**, per una più **facile pulizia**.

Un mobile combinato, per un cross-merchandising potenziato

Degno di nota anche **CrossOver Impact di Eurocryor**, mobile **combinato** che associa **un'area self-service** ad un **classico server-over**, ideale sia per le piccole aree vendita, sia per creare corner tematici in ottica cross-merchandising. **CrossOver Impact** è stato concepito in ottica di sustainable innovation ed è inoltre in grado di soddisfare le esigenze di **riorganizzazione dello spazio espositivo** ed integrazione della presentazione dei prodotti freschi preconfezionati a libero servizio, ai freschissimi a servizio assistito, in un **unico arredo** dall'elevata valenza estetica e **ridotto ingombro** al suolo, che si ispira ai canoni di un design funzionale. Nello specifico, la parte **superiore** è dedicata alla vendita **tradizionale**, per i Clienti che amano farsi consigliare dal personale esperto nella scelta delle specialità. La parte **inferiore**, a doppia vasca, è invece riservata agli articoli **a libero servizio** e permette di affiancare, ad esempio, formaggi a bottiglie di vino bianco, al fine di aumentare il cross selling e gli acquisti d'impulso. Infine, **CrossOver Impact** si distingue anche per la sua elevata ergonomia: grazie ad un'altezza di circa 1,30m, l'operatore viene infatti agevolato nella fase di rifornimento del banco.

E' disponibile nella **versione Cold** dedicata ai freschi, **DoubleCold** che prevede **due temperature positive diverse a seconda delle referenze, Dry&Cold e Hot&Cold**, che combinano rispettivamente una base a libero servizio **non refrigerata** ad una vetrina **per i freschi a servizio assistito**.

Massima attrattività per i freschi ad alto valore

Completa gli **Ambienti** la gamma di **isole Twin**, che coniuga **innovazione tecnologica e raffinatezza**. Progettata secondo i principi del **design funzionale** e caratterizzata da **linee rette e giochi di trasparenze**, Twin è in grado di conferire eleganza alle aree a libero servizio di piccoli punti vendita e creare isole dedicate alla presentazione di freschi ad alto valore, in qualsiasi contesto espositivo, grazie alle

diverse release disponibili: Twin Midi, Twin Mini, anche in versione semiverticale.

Modalità di presentazione originali, con il nuovo Twin Midi SV

Prestazioni ottimali, migliore **conservazione** e **valorizzazione** delle referenze: grazie ad un lavoro di reingegnerizzazione e revisione delle tecniche di refrigerazione, il banco **Twin Midi SV** si attesta, nella migliore configurazione, in **classe energetica D** e offre, al contempo, un merchandising flessibile ed efficace. Twin Midi SV propone, infatti, modalità di **presentazione originali** in virtù delle numerose **personalizzazioni**, e un'elevata **cura di dettagli**, come lo **schienale trasparente e i ripiani in vetro**, sinonimo di una totale visibilità che sottolinea la freschezza delle referenze. L'attenzione ai particolari è inoltre testimoniata, ad esempio, dalle finiture in acciaio inox, dalla personalizzazione dei frontali disponibili sia verniciati che in soluzioni materiche o in laminato, dalle **due estetiche** (h 250 o 450), **doppia temperatura e allestimento** con configurazione a **1 o 2 ripiani**, per un'esposizione diversificata all'interno del medesimo mobile.

Infine, Twin Midi SV Eurocryor assicura un'efficiente **ratio espositiva**: il banco frigo è ideato per rendere possibile la presentazione sul tetto di prodotti secchi, a favore di opportunità di **cross-selling** di articoli tra loro complementari.

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, alle cucine e ai laboratori, 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 assicura un valore di **conducibilità termica λ 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. Esempio di innovazione sostenibile, si tratta di 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 **freschi e surgelati**. **Flessibili e adattabili** in ogni configurazione, sono disponibili dalla dimensione minima interna 120x120x200h cm, con una modularità di 20cm nelle 3 variabili, per un'**ottimizzazione degli spazi** e un'installazione veloce, in ogni ambiente.

È possibile optare per **pannelli di spessore da 60, 100 e 130mm**, finiture esterne ed interne in lamiera plastificata antibatterica o in **acciaio inox** e porte a **cerniera** o **scorrevoli**. L'armadio refrigerato Misa **KLA** con **monoblocco R290** è una soluzione **multi-funzionale**, ideale per **preservare e presentare** le referenze, grazie alla possibilità di scegliere porte **vetrate** con ripiani inclinati per la **vendita a libero servizio**, come, ad esempio, 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 e dotati di pannello di controllo elettronico touch. Performanti e sostenibili, grazie all'utilizzo del **refrigerante R290**, sono in grado di 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** 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. Epta supporta i Retailer con **EptaTechnica**, che offre tecnologie che guardano al domani, per orientare il settore verso alternative green. Questo brand si occupa, infatti, di progettare, produrre e installare **sistemi di refrigerazione** studiati per rispondere alle specifiche esigenze degli operatori Retail, dell'Ho.re.Ca. e dell'Industrial. L'offerta EptaTechnica spazia dalla fornitura dei singoli **componenti**, alla **progettazione completa degli impianti**, sino alla loro **installazione**, per un servizio chiavi in mano.

Un'autentica green vision

EptaTechnica offre sistemi di refrigerazione appositamente ideati per essere **semplici, efficienti e sostenibili** in qualsiasi condizione climatica. Tra questi spiccano **FTE 2.0 ed ETE**.

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 tra i 30°C e 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

FTE 2.0 ed 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) ed **esperienza su cui si fonda EptaTechnica**. Il Piano, sviluppato tra il 2018 e il 2021, 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 **CO₂ transcritica**, in maniera **semplice, efficiente ed affidabile, ovunque nel mondo**. I risultati ottenuti dal progetto hanno permesso di completare la fase di **industrializzazione** dei sistemi FTE 2.0 Full Transcritical Efficiency ed ETE Extreme Temperature Efficiency. Inoltre, 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. In dettaglio, le verifiche sui progetti pilota sono state effettuate per oltre un anno, al fine di comprovarne l'**affidabilità**, valutare le **prestazioni** di funzionamento e il **consumo** in tutte le stagioni. Gli studi effettuati dimostrano che le tecnologie Epta impiegate nell'ambito del Life-C4R sono garanzia di una **diminuzione** su base annua del **consumo di energia compreso tra il 15% al 23%** (se confrontate con impianti a CO₂ tradizionali). In aggiunta, al fine di monitorare e valutare la **carbon footprint globale** delle proprie

innovazioni, Epta ha eseguito un'analisi dell'intero ciclo di vita delle emissioni di gas serra delle tecnologie Life-C4R secondo gli standard di **LCCP** (Life Cycle Climate Performance), ovvero prendendo in considerazione le emissioni dirette, indirette e correlate all'uso dei prodotti. I dati evidenziano come la scelta dei sistemi Epta possa **ridurre le emissioni complessive di CO₂ fino al 20%**. Infine, FTE 2.0 e ETE assicurano **costi di installazione e manutenzione inferiori fino al 30%**.

“L'ingrediente segreto” dell’FTE

Il sistema **FTE a CO₂ 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 CO₂ 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 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 **CO₂ 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 **CO₂ 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 CO₂ 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**.

Massima efficienza e riduzione dei consumi,

Eco2Large, progettata per punti vendita di **medie e grandi dimensioni**, vanta una potenza frigorifera regolabile da **80kW a**

200kW per la media temperatura e da **20kW a 60kW per la bassa temperatura**. Ulteriori punti di forza di questa centrale sono, da un lato, il suo elevato grado di **personalizzazione**, al fine di adattarsi ad ogni esigenza applicativa e capacità di raffreddamento e, dall'altro, la possibilità di includere numerose **opzioni di serie** tra cui il **recupero di calore e unità di backup, oltre che di integrare i sistemi brevettati FTE 2.0 e ETE**. L'impianto costituito dalla centrale **Eco2Large a CO2 transcritico** di media e bassa potenza **con FTE 2.0 a bordo**, pre-installato e testato, abbinato a **ETE** è infatti garanzia di massima efficienza e riduzione dei consumi, a qualsiasi latitudine. Infine, Eco2Large è studiata sia per installazioni nelle **sale macchine** che in **esterna** e dispone di carenature di protezione dagli agenti atmosferici che ne garantiscono altresì una **maggiore silenziosità**, rendendola ideale anche nei **centri urbani**.

Food&Beverage Space



La capacità di **evolvere** è, oggi più che mai, fondamentale per il successo nel mondo Ho.Re.Ca. e Food&Bev. **Epta**, con il marchio **Iarp** è attiva nella progettazione di **arredi refrigerati** caratterizzati dal più alto grado di

personalizzazione e massimo potenziale tecnologico, aprendo la strada alla diffusione della **trasformazione digitale** nel comparto.

Plug-in power, by Iarp

Plug-in power è il claim che riassume la **filosofia** e i **punti di forza** di Iarp: elevata **affidabilità**, **eccellenza** e **capacità innovativa**. Iarp, per "accendere" l'interesse dei potenziali Clienti verso la marca e i prodotti in esposizione punta, infatti, su uno **stile esclusivo**, in grado di soddisfare le esigenze di **versatilità** e flessibilità e inserirsi all'interno di **qualsiasi contesto** espositivo, per una perfetta coerenza con il messaggio degli operatori Food&Bev e Ho.Re.Ca., contribuendo così anche al **rafforzamento della brand value**. Ulteriore fattore chiave è l'attenzione alla **qualità** e all'**ambiente**, come confermato, ad esempio, dalla progettazione secondo i principi dell'*ecodesign*.

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 **sustainable innovation** e 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**.

Lo Urban Style ispira Coldistrict

Iarp presenta la nuova gamma **Coldistrict** di distributori automatici Iarp per **bibite fredde, snack e gelati**. Questa innovativa gamma di **soluzioni green** si configura come una vera e propria **evoluzione** in termini di **tecnologia, estetica e semplicità** di utilizzo. Una collezione in grado così di intercettare anche le **occasioni di consumo** che nascono dalle attuali regole socio-sanitarie e da inediti assetti della vita comunitaria. L'**universo di soluzioni vending** firmato Iarp fa del **rispetto dell'ambiente** il proprio punto di forza: alimentati a **gas propano R290**, i modelli rispondono già ora alle restrizioni dell'**F-gas Regulation**. Una famiglia che incarna i principi di **innovazione sostenibile** del **Gruppo** e che, progettata seguendo i canoni dell'**ecodesign**, si distingue per la massima **efficienza**.

Numerosi i **modelli** proposti. Le soluzioni per snack e bibite includono **Brera**, da **sei selezioni**, nelle versioni Master e Slave, **Chelsea**, da **otto selezioni** e **Trocadero**, novità della gamma, con ben **dieci selezioni**. Infine il marchio, l'unico sul mercato a offrire **vending a temperatura negativa**, presenta **Brooklyn**, da **sei selezioni**, dedicata ai gelati. Una **gamma** che si integra in ogni contesto, dagli **uffici**, alle

università, ai luoghi di cura, dalle stazioni ferroviarie, alle fermate della metropolitana ai quartieri cittadini. La **versatilità** di Coldistrict si riflette anche nel **design completamente personalizzabile**, grazie all'applicazione di **adesivi o stampe digitali** sui vetri e le superfici metalliche. L'**estetica accattivante** e le **porte full-glass** esaltano i prodotti in esposizione, incentivando ulteriormente l'*impulse buying*. Infine, per rispondere alle esigenze di un mondo sempre più digital, Iarp punta su **tecnologia e connettività**. Oltre al **display touch** da quattro pollici, **customizzabile** con immagini e promozioni, Coldistrict presenta la possibilità di inserire un **dispositivo di connessione bidirezionale**. Si tratta di uno strumento studiato appositamente per offrire ai clienti un **sistema completo** in grado di **controllare, da remoto, le prestazioni** del distributore e fornire un report in tempo reale sulle **abitudini di acquisto**, supportando gli operatori nella definizione delle strategie più adatte a **incrementare le vendite**.

Shopping online, con la piattaforma Iarp

Epta lancia la nuova **piattaforma e-commerce Iarp** per il mercato italiano e francese. Un importante passo nella strategia digitale del Gruppo per stimolare le vendite on-line, offrendo ai **player del settore Food&Bev e Ho.Re.Ca.** un sito dedicato, per un'esperienza di acquisto coinvolgente e studiata nei minimi dettagli. Questa piattaforma, supportata da **innovazioni tecnologiche e logistiche**, vanta una **navigazione user friendly** e una visibilità in real-time delle **disponibilità a magazzino**. I clienti Iarp possono ora godere di un accesso senza pari a tutte le gamme e alle ultime novità, **esclusivi servizi e pagamenti semplificati**. Numerose le informazioni a disposizione degli utenti, tra cui **schede prodotto dettagliate**, con descrizione, campi di applicazione, immagini, misure, **classe energetica**, accessori e caratteristiche tecniche presentate in maniera ancora più intuitiva grazie all'utilizzo di **icone**. Tra le potenzialità della piattaforma si distingue la possibilità di avere banchi **personalizzati**

sia con grafiche proposte da Epta che attraverso l'invio di una grafica proprietaria, per rendere **ogni arredo unico** ed esaltare il **design del locale**.

EptaService, Great Expertise at your Service



"Great Expertise at your Service": supportare i Clienti del mondo Retail, Ho.Re.Ca. e Food&Bev, passo dopo passo, grazie ad un **team altamente**

professionale: questo è EptaService. Il marchio vanta una **proposta** articolata in **molteplici servizi** per soddisfare ogni esigenza, assicurando il più **alto risparmio** in termini di **costi di gestione, continuità di servizio**, massima **connettività** e il pieno **rispetto dell'ambiente**. Grazie ad uno **staff** dotato di **strumenti tecnologici all'avanguardia**, EptaService garantisce **un'assistenza completa**, una **consulenza qualificata** e instaura una relazione di **fiducia** a lungo termine con i clienti, curando ogni aspetto, dalla fase del commissioning, alla gestione e manutenzione. Nell'era della **servitization** e **digitalization**, il ventaglio delle soluzioni EptaService si amplia ulteriormente.

Gli esperti del Commissioning Team

Tra le novità **EptaService** spiccano i servizi del **Commissioning Team**, una squadra di **esperti** dedicata alla **supervisione diretta** della delicata fase di **installazione** e **avviamento** dei sistemi di refrigerazione. L'attività garantisce **un funzionamento di qualità** degli impianti fin dalle **prime settimane**, a favore di una **riduzione degli interventi di assistenza** nel tempo. Grazie a strumenti e tecnologie avanzate, il Team di EptaService è infatti in grado di assicurare il pieno rispetto delle specifiche di progetto e degli **obiettivi di performance** attesi.

Servizi sul campo

L'attività del servizio di assistenza e manutenzione sul campo offerto da EptaService comprende un numeroso portfolio di **interventi ordinari e straordinari** che tecnici frigoristi specializzati effettuano direttamente sui **banchi frigoriferi e sugli impianti di refrigerazione installati**. Il servizio sul campo di EptaService si configura come uno dei più **completi e flessibili del mercato**, grazie a personale altamente competente e costantemente aggiornato, alla presenza capillare sul territorio e all'utilizzo delle più moderne tecnologie - tra cui ad esempio, l'**analisi vibrazionale e la termografia a infrarossi** - che consentono altresì azioni di manutenzione predittiva sugli impianti e sistemi di refrigerazione.

Service 4.0

Il **monitoraggio continuo** è fondamentale per garantire costanza di prestazioni ed affidabilità. Per questo EptaService offre un **servizio di telesorveglianza attivo 24/7**, che permette di monitorare costantemente il punto vendita, i sistemi e l'impianto di refrigerazione oltre che le celle e i banchi frigo, per intervenire in maniera tempestiva in caso di necessità, anche a distanza.

Il servizio si basa su una **piattaforma software integrata** e perfettamente **compatibile con tutti i controllori presenti sul mercato**, che raccoglie dati e allarmi grazie ad **avanzati sistemi di connettività**. Un **team di tecnici** specializzati è in grado di interpretare in tempo reale eventuali malfunzionamenti, effettuando una diagnosi del problema per poi intervenire con rapidità ed efficacia nella regolazione degli impianti di refrigerazione da remoto o, se necessario, attraverso interventi di specialisti on-site. Infine, oltre a gestire gli allarmi, è possibile utilizzare i dati raccolti per **realizzare analisi e algoritmi predittivi** in grado di migliorare le **performance** dei sistemi frigoriferi, e monitorare allo stesso tempo il **risparmio energetico dell'impianto**.

**Il futuro della
manutenzione**

Degno di nota anche il servizio di **manutenzione predittiva** studiato da EptaService per programmare interventi a partire dalla **valutazione costante** di numerosi parametri tramite l'utilizzo dei più moderni strumenti, tra cui la termografia a infrarossi. Grazie ad una **pianificazione strutturata** EptaService è dunque in grado di intervenire con **azioni mirate** sugli impianti permettendo di **ridurre i costi di manutenzione** di circa il 25 - 30% e dei **guasti** di circa il 70 - 75%.

Retrofit di alto livello

EptaService propone **interventi di retrofit** per rinnovare banchi e impianti frigoriferi già installati. Un servizio nato per **allungare la vita utile dei prodotti, adeguarli alle normative** vigenti e migliorarne le prestazioni in termini di **efficienza energetica**. Gli interventi possono essere effettuati su **tutti i modelli dei marchi Epta**, in **ogni parte del mondo**, grazie a una rete capillare di tecnici interni e partner qualificati. Tra le attività, si distinguono, ad esempio, installazione di **porte e coperture vetrate e ventilatori elettronici ad alta efficienza**, inserimento di **illuminazione LED e rinnovamento estetico**.

Resta connesso!

Nell'ambito delle soluzioni **digital** per il mondo **Ho.Re.Ca. e Food&Bev**, Epta presenta **LineON**. Si tratta di una soluzione digitale personalizzabile in base alle esigenze del Cliente, che si fonda su una connettività avanzata, per offrire un'ampia gamma di funzionalità. È, infatti, in grado di analizzare 24/7 numerosi **parametri dei plug-in dei marchi Epta**, come **temperatura, umidità e consumi**, per un monitoraggio continuo da remoto a garanzia della **qualità** dei prodotti in esposizione, della riduzione degli interventi e di un conseguente **miglioramento dell'efficienza**.

Permette, inoltre, di **geolocalizzare** i banchi e ricevere alert in caso di furto, **raccogliere informazioni relative alle vendite dei prodotti** e creare reportistiche ad hoc. Grazie a **LineON**, i Clienti del comparto

Ho.Re.Ca. e Food&Bev possono dunque usufruire di una soluzione davvero completa e avere, da remoto, un preciso feedback sia sulle **performance degli arredi**, sia sulle **abitudini e preferenze dei consumatori**, e suggerimenti sui luoghi dove posizionare con **più successo** le vetrine, trasformandosi in un efficace strumento di marketing. LineON è disponibile in tre differenti modalità: **New Equipment**, ovvero con tecnologia già incorporata in fase di produzione e un accesso diretto ai servizi; **Ready To Connect**, con predisposizione ai servizi IoT in fase di produzione, a favore di una semplice attivazione successiva; **Full Retrofit**, ovvero equipaggiando plug-in già installati con una specifica box accessoria.

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 a clienti e partner tecnici l'**acquisto di parti di ricambio dei sistemi di refrigerazione e banchi frigo**, anche di terze parti. In dettaglio, la piattaforma consente agli utenti di verificare, in tempo reale, la disponibilità ed ordinare facilmente **oltre 32.000 codici di ricambio**. Massima flessibilità, anche nei **tempi di consegna**: il nuovo magazzino centralizzato garantisce consegne in **24/48 h**. Ogni cliente ha un **accesso privato** all'e-shop e può beneficiare di un acquisto a prezzi competitivi grazie a **campagne e promozioni dedicate**.

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 a distanza grazie a LineOn, manutenzione preventiva, interventi 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 al **Total Cost of Ownership**.

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
- ▶ **Fatturato:** 1,2 miliardi di euro nel 2021
- ▶ **Dipendenti:** oltre 6.000
- ▶ **Web site:** www.eptarefrigeration.com