COMPANY PROFILE

I numeri

Epta 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**, **Iarp** e **Kysor Warren** e ai sub brand **EptaConcept**, **EptaTechnica** ed **EptaService.** La sua strategia di **focalizzazione sul *core business* della refrigerazione commerciale** si combina con una continua **espansione verticale e orizzontale a livello internazionale**. Con *headquarters* a Milano, Epta opera con un organico di **8.000** 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 e Casale Monferrato in Italia, Hendaye in Francia, Bradford nel Regno Unito, Porvoo in Finlandia, Columbus negli USA, Rosario in Argentina, Çorlu in Turchia, Quingdao in Cina e Cha-Am in Thailandia. Il Gruppo si distingue per la sua capacità di anticipare i trend globali e, puntando su **innovazione** e **sostenibilità**, supportare la crescita dei propri Clienti in ambito **Retail**, **Food&Beverage** e **Ho.Re.Ca.**.

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 **33,9 milioni di euro nel solo 2023**, oltre 270 dipendenti impiegati in 10 centri R&D e in 1 *innovation centre* dedicato alla ricerca di tecnologie che, ***compliant* con le più recenti regolamentazioni internazionali** in materia di **Energy Labelling**, **EcoDesign** ed **ergonomia**, coniugano **massima efficienza** e **riduzione della *carbon footprint***.

Un’expertise di valore

Il Gruppo, infatti, grazie all’esperienza e alla sinergia dei suoi marchi **Costan, Bonnet Névé, Eurocryor, Iarp e Kysor Warren** si posiziona, sul mercato domestico e internazionale come partner in grado di **produrre e commercializzare sistemi completi per la refrigerazione**, grazie all’integrazione di specifiche linee di prodotto quali: banchi frigoriferi tradizionali, verticali e semi-verticali positivi, verticali e orizzontali negativi, banchi a gruppo incorporato (plug-in) e centrali di 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,** creati su misura dallo 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**.

UNA TOTAL SOLUTION FIRMATA EPTA

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, tra loro **complementari** 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 delle referenze** è la sfida accolta dal Gruppo per affermarsi in qualità di ***Fully Integrated Provider*** **affidabile**, a cui gli Operatori si affidano 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 Réfrigeration -** 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 un design innovativo e funzionale, attento ai principi dell'ergonomia e al 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, 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.

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 hanno portato alla nascita di **Kysor Warren Epta US Corp che opera con un team di oltre 500 dipendenti negli Stati Uniti e in Messico.**

EPTA, DA SEMPRE NATURALMENTE IN PRIMA LINEA

Pioniere nella progettazione e nello sviluppo di **tecnologie performanti con fluidi refrigeranti naturali**, quali idrocarburi e CO_2, Epta vanta il **primato** di aver realizzato nel **1999** in **Svezia** il **primo impianto ad anidride carbonica in Europa**, coniugando sostenibilità ed efficienza energetica.

Una scelta strategica quella di Epta che, oltre a rivelarsi vincente, ha permesso al Gruppo di **anticipare le tendenze del mercato** e introdurre innovazioni dai **benefici evidenti** e **misurabili**. I refrigeranti naturali utilizzati nei propri sistemi di refrigerazione **impattano infatti 4.000 volte meno** rispetto agli idrofluorocarburi maggiormente impiegati negli ultimi anni e garantiscono un'eccellente efficienza, con un **risparmio energetico di oltre il 20%**. Un valore importante, se si considera che la **refrigerazione** si posiziona tra i settori più **energivori**, **incidendo per il 40%** sui **consumi energetici** di un supermercato di medie dimensioni.

Nuovo Regolamento F-Gas: il futuro della refrigerazione naturale è adesso

Epta accoglie il **Nuovo Regolamento europeo (EU) 2024/573 sui gas fluorurati**, che riconosce la **refrigerazione naturale,** da sempre al cuore delle tecnologie del Gruppo, come la **migliore soluzione per minimizzare l'impatto ambientale** dell'intero comparto.

Il nuovo traguardo legislativo, pubblicato in data 20 Febbraio 2024 nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea (OJEU) ed entrato formalmente in vigore l'11 Marzo, **sancisce infatti l'eliminazione totale degli idrofluorocarburi (HFC) entro il 2050**, con una progressiva riduzione delle quote di consumo, particolarmente importante tra gli anni 2024 e 2030.

La *leadership* di Epta non si limita alla conformità normativa, ma **ridefinisce il panorama tecnologico della refrigerazione**, grazie ai

3000 impianti a CO_2, ormai giunti alla quarta generazione, installati nel mondo.

In tal senso, Epta si conferma **Green Transition Enabler** dell'intero comparto, tracciando la rotta dell'**Innovazione Sostenibile**, declinata dal Gruppo in ogni ambito aziendale: dallo **sviluppo di soluzioni a basso impatto ambientale**, realizzate con materiali riciclati e riciclabili, a **processi produttivi concepiti per ridurre gli sprechi**, **ottimizzare le risorse**, all'insegna dell'efficienza energetica e del ricorso a fonti rinnovabili.

CON EPTA LA REFRIGERAZIONE É SU MISURA, IN OGNI AMBITO APPLICATIVO

Epta si distingue per la sua straordinaria capacità di declinare il proprio ***know-how*** **tecnologico**, con versatilità e flessibilità, **in ogni ambito applicativo del segmento Retail**. Una **consolidata ed eterogenea *expertise*** caratterizza i brand del Gruppo, leader indiscussi nel settore della refrigerazione, grazie a **soluzioni innovative, integrate e complementari**. Una ***Total Solution*** concepita per soddisfare ogni richiesta dei Retailer e vincere le sfide che i punti vendita presenti in tutto il mondo si trovano ad affrontare ogni giorno.

I diversi *brand* del Gruppo diventano **alleati perfetti** per garantire la gestione di **ogni fase della Catena del Freddo**, in virtù dell'ampio *portfolio* di soluzioni all'avanguardia che spaziano dagli arredi refrigerati fino alle centrali modulari per impianti di refrigerazione avanzati destinati ai settori Retail, Food&Beverage e Ho.Re.Ca.. In tal senso, obiettivo di Epta è affermarsi in qualità di ***Fully Integrated Provider*** per gli Operatori del settore, guidandoli verso un futuro sempre più tecnologico. La sua missione è agevolare una **transizione completa alla refrigerazione naturale**, a favore di un reale progresso dei suoi Clienti, in termini di sostenibilità e competitività sul mercato.

GDO: CON COSTAN E BONNET NÉVÉ, L'ECCELLENZA É DI CASA, ALL'INSEGNA DI PRESTAZIONI SUPERIORI E CONSUMI RIDOTTI

In un supermercato medio, la **refrigerazione incide sul fabbisogno energetico per circa il 40%**. **Efficienza, riduzione dei consumi e sostenibilità** rappresentano, in tal senso, un imperativo per i Retailer, chiamati ad integrare strategie di Retail Energy Management (REM) nel loro business. Un aspetto cruciale per affrontare le sfide economico-ambientali attuali, rispettando i requisiti delle direttive internazionali come **Ecodesign** ed **Energy Labelling**.

Non solo supermercati tradizionali: anche il **canale Discount**, che negli ultimi vent'anni ha guadagnato una posizione di rilievo nel settore Retail in Europa, sta attuando sempre più politiche volte all'efficienza e alla sostenibilità, grazie alle innovative tecnologie oggi disponibili sul mercato, tra cui spiccano quelle di Epta.

Best in class energy efficiency

Una più **efficace e razionale gestione dell'energia** è possibile grazie ai brand Costan e Bonnet Névé, specializzati nella progettazione e sviluppo di banchi refrigerati e plug-in estremamente performanti dal punto di vista energetico. Grazie all'attività di oltre 10 centri di Ricerca & Sviluppo, Epta potenzia le gamme di banchi verticali positivi e negativi, integrali e remoti a marchio Costan e Bonnet Névé, stabilendo nuovi standard di efficienza sul mercato.

Le **prestazioni certificate dall'ente terzo EUROVENT** sono il frutto di un attento studio termo-fluidodinamico. Questo garantisce una **migliore circolazione dell'aria** all'interno del mobile, grazie all'impiego di **evaporatori efficienti** e all'utilizzo di materiali innovativi come le **porte Advanced**, che assicurano un **isolamento termico superiore**. Inoltre, l'implementazione di strumenti digitali consente una gestione puntuale dei consumi da remoto.

Epta propone una selezione di prodotti con un rendimento energetico ben superiore alla *baseline*, dimostrando l'impegno del Gruppo non solo a rispettare le normative attuali, ma anche ad **anticipare quelle future**.

Tra questi spiccano i **top di gamma** in termini di **Etichettatura Energetica**:

- ✓ I verticali positivi **Costan Tango Ultra** e **Bonnet Névé Multifresh Perform** che, concepiti per donare un carattere esclusivo al reparto freschi, sono in grado di raggiungere la **classe A in specifiche configurazioni**, per un **risparmio energetico del 40%** rispetto ai modelli precedenti;

- ✓ I verticali negativi **Costan Valzer Ultra** e **Bonnet Névé Multifreeze Perform** in **classe B**;
- ✓ I verticali negativi **Costan GranBering Integral Ultra** e **Bonnet Névé SkyLight Integral Perform** in **classe B** assicurano un **incremento delle performance pari al 35%** se confrontate con i modelli precedenti, grazie al **triplo circuito di refrigerazione** di Epta, con compressori dotati di inverter e un nuovo sistema di defrost ibrido;
- ✓ I verticali positivi **Costan GranVista Ultra** e **Bonnet Névé SkyView Perform** in **classe B** garantiscono **prestazioni superiori del 26%** rispetto al modello precedente e consentono di modificare i parametri di funzionamento in virtù delle condizioni esterne.

Epta chiude la porta agli sprechi

Un'ulteriore **strategia di efficientamento energetico** dei banchi è rappresentata dalla **progressiva chiusura con porte dei modelli esistenti**, volta a coniugare **superiori performance**, **massimo risparmio energetico** con una **migliore conservazione delle referenze esposte**, grazie a un **maggiore isolamento termico**.

Esemplari in tal senso, sono i modelli **Batik** e **Kaleïdo** delle gamme **OutFit/Mozaïk** di **Costan/Bonnet Névé** in versione **Closed** che grazie alle coperture scorrevoli dritte in vetrocamera, conseguono la **classe energetica B** rispetto ai corrispettivi aperti, in classe D.

Le innovative soluzioni proposte da Costan e Bonnet Névé si distinguono per la loro **straordinaria flessibilità e stile**. Dai reparti freschi alle aree espositive, oltre a migliorare la visibilità dei prodotti, sono progettate e studiate in ogni minimo dettaglio per rendere gli ambienti accattivanti e funzionali al fine di **ottimizzare l'esperienza di acquisto** e **massimizzare la redditività** degli Store.

Reparto Freschi e Freschissimi: Fresh Vibes, Cool Life

Il reparto freschi, oltre a essere il criterio più importante nella scelta del punto vendita per il 64% degli Italiani, rappresenta un **asset fondamentale nella strategia di sviluppo** dei Retailer. Riveste, infatti, il **ruolo di generatore di valore** non solo per quanto riguarda il fatturato, ma soprattutto per l'**immagine** e la **reputazione distintiva dell'Insegna**.

Epta, attraverso la **corretta conservazione dei prodotti a breve scadenza**, si impegna a **ridurre gli sprechi alimentari** nel settore, stimati annualmente in circa il 5% del valore totale europeo. Un impegno cruciale che contribuisce a **promuovere un modello di consumo più responsabile e sostenibile** tra gli operatori del comparto.

Freschi dalla natura, per un gusto autentico tutto da assaporare

Tra i Freschi di maggior prestigio si collocano senza dubbio i prodotti **ortofrutticoli**, protagonisti di una crescita continua nei supermercati, rispetto ai canali tradizionali del settore Ortofrutta. Questa tendenza alimenta l'interesse dei Retailer verso soluzioni innovative per la conservazione e l'esposizione di prodotti deperibili, valorizzandone il gusto autentico. Tra le numerose proposte, offerte da Costan e Bonnet Névé, spiccano:

- ✓ **GranVista Season / SkyView Season** della gamma **GranFit/SkyEffect**: **verticale remoto positivo**, ideale in ogni contesto espositivo dei supermercati e ipermercati, grazie alla sua emblematica flessibilità. Lo speciale allestimento scenografico **Season** ha, nelle due varianti **Value e Advance**, la finalità di promuovere una **superiore interazione** tra il consumatore e le referenze, disposte in **cassette** nella prima versione e su **ripiani a mezzaluna** nella seconda.

- ✓ **Ginger / Pencil** della linea **Spices/Collage**: **verticale plug-in open**, concepito per rafforzare **l'acquisto d'impulso** all'interno di aree dedicate alle promozioni temporanee o ai prodotti in lancio. La gamma, composta da **tre modelli**: **Vanilla/Tempera**, il verticale chiuso, **Ginger/Pencil**, la variante open e **Pepper/Ink**, il semiverticale aperto, aggiunge un tocco di gusto in più agli Store.

La freschezza trionfa nel reparto Salumi e Gastronomia

La famiglia **OutFit/Mozaïk** di **Costan/Bonnet Névé** si conferma un'eccellente scelta anche per la conservazione dei salumi e dei preparati di gastronomia, a garanzia anche di una superiore visibilità degli alimenti esposti.

- ✓ **Velvet/Shape** : la **vetrina serve-over** che favorisce l'interazione con i consumatori grazie al piano espositivo dall'altezza e profondità correttamente dimensionate.
- ✓ **Boutique/Profile**: il **retrobanco** dedicato allo stoccaggio di affettati e prodotti gastronomici, proposto in versione aperta oppure chiusa, che include molteplici accessori che facilitano il lavoro degli Operatori.

Referenze sottozero, per una bontà senza tempo

I **surgelati**, sempre più popolari, si rivelano **formidabili alleati nella lotta agli sprechi alimentari**. La loro durata di conservazione prolungata, la praticità d'uso, la facilità di porzionatura e la convenienza economica li rendono una **scelta vantaggiosa** anche in virtù del valore nutrizionale paragonabile ai prodotti freschi. Se consumati regolarmente, in sostituzione ai freschi, permettono di ridurre lo spreco fino al 47%.

Anche questo reparto, ad alto rendimento, viene strategicamente valorizzato dai più innovativi modelli delle gamme **GranFit/SkyEffect di Costan/Bonnet Névé**. Ne sono un chiaro esempio le **nuove isole a vasca GranOntario/SkyExpo e GranDrake/Skyset**. Rispettivamente a vasca

doppia e singola, superano gli schemi tradizionali, permettendo **layout personalizzabili** grazie a **volumi espositivi flessibili**.

In confronto ai modelli precedenti, **GranOntario/SkyExpo e GranDrake/SkySet** si distinguono per una visibilità panoramica delle referenze esposte, grazie a un design "**total glass**", e per un **superiore isolamento termico**, raggiungendo due importanti traguardi: **una riduzione del 24% dei consumi energetici e il miglioramento di classe che passa da E a D.**

Gli arredi Costan e Bonnet Névé plasmano l'identità dell'Insegna in GDO

Le famiglie di arredi frigoriferi di **Costan e Bonnet Névé** non solo garantiscono una **conservazione ottimale di ogni categoria di prodotti alimentari**, ma trasformano gli store in punti di riferimento unici e riconoscibili, quale **espressione dell'identità distintiva di ogni Insegna** della Grande Distribuzione Organizzata. Infatti, le estetiche tutte da personalizzare, grazie ad un'**ampia gamma di forme, colori, materiali e texture** contribuiscono a creare un'**esperienza visiva esclusiva e coinvolgente per i consumatori**.

BOUTIQUE SPECIALIZZATE: CON EUROCRYOR IL PURO STILE ITALIANO DIVENTA ECCELLENZA

Eurocryor, brand del Gruppo Epta, è la **soluzione ottimale** per conferire **un'identità** visiva **esclusiva** e **inconfondibile** a **negozi specializzati**, **boutique esperienziali** e **corner** tematici all'interno della GDO. Ispirandosi al **Puro Stile Italiano**, riconosciuto in tutto il mondo, Eurocryor offre soluzioni innovative di alta qualità, completamente *tailor-made* in termini di forme, dimensioni, materiali e finiture. Un **design**, curato nei minimi dettagli, che Eurocryor coniuga perfettamente con le più avanzate tecnologie di refrigerazione, appositamente progettate per garantire una conservazione impeccabile dei prodotti. **Macellerie, pasticcerie, gastronomie e pescherie di alta gamma**: con Eurocryor, l'eccellenza permea l'intero processo di rinnovamento dei punti vendita grazie all'**assistenza qualificata del Team di specialisti**.

Con Eurocryor, la refrigerazione diventa dinamica

Le **vetrine refrigerate Eurocryor** sono dotate di **avanzati sistemi di refrigerazione**, studiati *ad hoc* per soddisfare ogni esigenza di conservazione.

Epta, **per carni e salumi**, ha brevettato ***Dynamic System***, una tecnologia che assicura una **gestione dinamica della refrigerazione**. Questo sistema **minimizza** non solo le **fluttuazioni di temperatura** e **umidità all'interno del banco**, ma anche la **perdita di peso medio della carne entro 24 ore**. Un'innovazione che permette di conservare gli alimenti nell'arredo refrigerato fino a 5 giorni, senza alterare le loro caratteristiche organolettiche ed estetiche. Questo permette agli operatori di ridurre al minimo le operazioni quotidiane di movimentazione dei pregiati tagli e degli insaccati, contribuendo significativamente alla **diminuzione degli sprechi alimentari**.

In aggiunta, l'innovativo sistema **Adaptive System regola i parametri di esercizio del banco frigo** e modifica la temperatura di evaporazione in funzione delle condizioni esterne, coniugando qualità dei prodotti e riduzione dei consumi energetici.

Infine, un'ulteriore evoluzione significativa è rappresentata dall'avanzato **sistema di controllo *touch screen***, progettato per essere estremamente ***user-friendly*** e **intuitivo**. Frutto della collaborazione con l'**Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo**, permette di selezionare con un semplice *click* la *food category* esposta e **impostare i parametri specifici di esercizio dei banchi**, unendo **cultura gastronomica** e ***know-how* nel settore della refrigerazione**.

Stili: una questione di feeling

Connubio tra flessibilità e personalizzazione senza compromessi, **Stili** è la linea dedicata agli specialisti del gusto. La **Famiglia Stili** offre una vasta gamma di modelli: dal semiverticale alla torre, passando per il banco a servizio assistito e il *self-service* che possono essere combinati tra loro in **perfetta armonia stilistica ed estetica** per una progettazione strategica degli spazi. Un risultato possibile grazie all'approccio sartoriale del brand e a un'ampia varietà di texture disponibili, tra cui **pietra**, **acciaio inox**, **laminati** e materiali come **Corian®** e **Dekton®**. Infine, **Eurocryor** per la linea **Stili** propone **VittEr®**, un **laminato compatto di ultima generazione** progettato per promuovere soluzioni *eco-friendly* e ridurre l'impatto ambientale. Questo materiale, proviente solo da **filiera sostenibile e certificata FSC**, è "*dedicated to your food*" grazie al trattamento a ioni d'argento, che rende la superficie **antibatterica e antivirale al 99,9%** e ideale per il contatto diretto con gli alimenti, a garanzia della massima igiene.

Bistrot è massima qualità in chiave Pastry e Meat

Assoluto **top di gamma della Famiglia Stili**, il banco *serve-over* **Bistrot** è concepito per valorizzare le creazioni di arte pasticcera e i più pregiati tagli di carne, resi protagonisti grazie a **vetri extrachiari, chiusure eleganti e un piano espositivo molto alto**, concepiti per attrarre lo sguardo del Consumatore. Sinonimo di **raffinatezza**, **versatilità** e **robustezza**, la vetrina frigorifera presenta specifiche caratteristiche in funzione della categoria merceologica esposta, con un **elevato grado di personalizzazione** in termini di struttura ed estetica.

Sia in **versione Pastry** e **Meat**, che nei corrispettivi **Gastronomy** e **Fish** destinati a referenze pronto a cuocere e al pescato fresco, l'arredo si dimostra ideale per **massimizzare le potenzialità** di punti vendita anche di ridotte superfici, adattandosi al design di ogni negozio.

I proximity store si vestono di nuova eleganza

In linea con la riscoperta dei negozi di quartiere, Epta presenta gli arredi della **famiglia Elementi**: una collezione *minimal* e funzionale, dallo stile intramontabile, perfetta per ricreare **l'atmosfera di una boutique specializzata**.

Tra i diversi modelli disponibili spicca **Comfort,** la gamma completa di banchi refrigerati tradizionali, progettata per dare vita a molteplici soluzioni: carne, delicatessen, panetteria e mobile secco per la cassa. Una linea concepita per rendere lo spazio **dinamico** e allo stesso tempo **raffinato.** Il suo *look* si connota per il frontale verniciato in un'ampia **palette** di colori o per le finiture in laminato. Un nome, una garanzia, grazie alla presenza di una **cella refrigerata** nella sezione inferiore, che permette di **ampliare lo stoccaggio** e **agevolare la fase di rifornimento**.

Il giusto modello, per ogni Ambiente

Completa l'offerta del marchio la **linea Ambienti**, volta a impreziosire l'area *self-service* dei **freschi di alto valore**, con **soluzioni altamente performanti** e **potenziate in termini di *merchandising***.

In tal senso, i **modelli Twin**, caratterizzati da una refrigerazione avanzata e in **classe energetica C**, e le soluzioni **Crossover** incentivano gli **acquisti di impulso** da parte dei consumatori, attratti dai prodotti, valorizzati da una **trasparenza totale** e da **promozioni flessibili ed efficaci**. Entrambe le gamme consentono inoltre un'**esposizione diversificata** all'interno dello stesso mobile, grazie a una **doppia temperatura** e un **duplice allestimento** a vantaggio di **maggiori volumi espositivi** e di una **versatilità di offerta senza precedenti**.

All'apice del gusto: Eurocryor verticalizza l'esposizione con le sue torri refrigerate

Eurocryor ha sviluppato un'**ampia proposta di torri refrigerate** che, in risposta alle più recenti **tendenze di *visual merchandising***, **verticalizza l'esposizione** delle referenze, a garanzia di molteplici benefici in termini di *layout* e commerciali. Collocare gli alimenti in strutture verticali permette infatti di **ottimizzare la gestione degli spazi**, organizzare la materia prima in modo più ordinato e renderla **più accattivante e visibile** con un solo colpo d'occhio ai consumatori.

Tra i modelli di Torre, **canalizzabili** con **tutti i *serve over*** della famiglia Stili, spiccano le versioni di **Torre Ventilata**, **Torre Maturazione** e **Torre Retrobanco**. Mentra la prima, altamente personalizzabile in altezza, profondità, allestimento interno ed estetica, è dotata di un avanzato sistema di **refrigerazione ventilata**, volto a garantire una **corretta conservazione** delle proprietà degli alimenti, la seconda è dedicata al **segmento macelleria** e alla **maturazione dei tagli più pregiati** grazie a ripiani tubolari che facilitano il circolo dell'aria e a un meccanismo di luce UV che elimina la proliferazione dei batteri. Infine, la **Torre Retrobanco** si connota per un **design a tutto vetro e retro specchiato** che rendono i prodotti esposti assoluti protagonisti del punto vendita.

FOOD & BEVERAGE E HO.RE.CA.: IARP, LA TECNOLOGIA CHE GUIDA L'INNOVAZIONE

Iarp, brand del Gruppo Epta, è tra i **leader nella progettazione di arredi refrigerati a gruppo incorporato in ambito Food&Beverage** e **Ho.Re.Ca**.. Le soluzioni proposte si caratterizzano per elevato grado di **personalizzazione** e **massimo potenziale tecnologico**, che apre la strada alla **trasformazione digitale** del comparto. La vasta gamma include sia banchi a **temperatura positiva**, ideali per la presentazione di bevande, sia arredi a **temperatura negativa**, dedicati a prodotti di gelateria e pasticceria, che posizionano il brand tra i **principali *player* nell'ambito della conservazione ed esposizione del gelato** industriale e artigianale.

Plug-in power, by Iarp

Plug-in power è il *concept* che meglio riassume i **punti di forza di Iarp: elevata affidabilità, eccellenza e capacità innovativa**. Il marchio detta il passo nel mercato grazie alle sue soluzioni efficienti e versatili, che **si inseriscono perfettamente in qualsiasi contesto espositivo**. Ulteriore fattore chiave è l'**attenzione alla qualità e all'ambiente**, confermata dalla progettazione degli arredi secondo i principi dell'ecodesign.

Look inside and discover a new world of freshness

Iarp con il nuovo claim **Look Inside** mira a **rivoluzionare le modalità di interazione con le sue soluzioni**, coinvolgendo attivamente i consumatori che, incuriositi dalle vetrine e dal loro contenuto, sono incentivati a compiere un passo in avanti, **alla scoperta di un nuovo mondo di freschezza**. **Sostenibilità, Digitalizzazione e Customer Intimacy** rappresentano i *driver* principali alla base della strategia di Iarp e si declinano in:

- ✓ **Sostenibilità**: tecnologie all'avanguardia progettate all'insegna di un **inferiore impatto ambientale** e una **superiore efficienza energetica**;

- ✓ **Digitalizzazione**: piattaforme di **diagnostica digitale** sviluppate da Epta di serie o implementate durante gli interventi di retrofit;
- ✓ **Customer Intimacy**: un ascolto attivo volto a soddisfare ogni esigenza dei Clienti, con l'obiettivo di **costruire e consolidare relazioni durature** e sinergiche collaborazioni per **personalizzare soluzioni esistenti** o **sviluppare insieme e ad hoc nuovi modelli**.

In più, con l'obiettivo di rendere ancora più semplice e rapido il processo di acquisto, Iarp offre anche un'innovativa **piattaforma di E-Commerce**, che rende accessibili in tempo reale la disponibilità e i costi di ogni modello.

Un assaggio di soluzioni Iarp: ideali per ogni tipo di gelato

Le soluzioni offerte da Iarp sono un **invito ad esplorare un mondo di delizie gelate**, che soddisfano ogni tipo di palato e desiderio. Iarp è il **partner perfetto** per la sua costante attenzione alla qualità e alla versatilità che, oltre a garantire una perfetta consistenza dei gelati, è garanzia al contempo di un'esposizione accattivante per i consumatori. Ogni soluzione è pensata per offrire un'**esperienza di gusto straordinaria**, rendendo ogni assaggio di gelato un momento indimenticabile di piacere e soddisfazione. Una variegata offerta tra cui spiccano **i modelli**:

- ✓ **Delight**: innovative vetrine frigorifere plug-in che completano con stile la **linea Cool Emotions**. Caratterizzate da un'**eccellente ergonomia**, volta a ottimizzare l'esperienza dell'operatore e offrire un facile accesso alle referenze in esposizione, prevede **innumerevoli possibilità di personalizzazione**, ideali per comunicare promozioni e offerte mirate a target specifici. Inoltre, tutti i modelli Delight sono presentati in **classe climatica 5** per **resistere alle ondate di calore estive**, con temperature esterne fino ai 40°C e un tasso di umidità pari al 40%, risultando ideali sia *indoor*, per locali non climatizzati, che *outdoor*;

- ✓ **Glee:** linea di verticali negativi della **gamma Cool Emotions** destinati a **prodotti confezionati di pasticceria**, e in particolar modo a gelati a cono e a stecco. Perfetti per dare **massima visibilità ai prodotti esposti** e attrarre il desiderio d'acquisto grazie alla **porta "full glass**" tutti i modelli si connotano per un **design moderno ed elegante** che trasforma il mobile in un vero e proprio elemento di arredo;

- ✓ **Brooklyn**: parte della gamma **ColDistrict,** è una *vending machine* perfetta per un momento di ristoro dalla frenesia della vita quotidiana, studiata per la distribuzione del gelato confezionato grazie al preciso controllo della temperatura. Interamente personalizzabile e all'insegna della connettività, Brooklyn può essere **connessa ai principali sistemi di pagamento e monitoraggio**, rappresentando il futuro dell'acquisto d'impulso. Anche l'illuminazione a LED, la porta *full glass* senza cornice e il display *touch* concorrono a potenziare la *customer experience* e a incrementare le vendite;

- ✓ **Manhattan**, **novità assoluta** della linea ColDistrict che, a parità di ingombro al suolo, se confrontato con il modello Brooklyn, incrementa la sua **capacità espositiva**, grazie all'aggiunta di un ripiano dedicato non solo a coni e coppette, ma anche a inediti prodotti frozen, tra cui si distinguono i ready meals. Uno strategico ampliamento dell'assortimento reso possibile dal **sovradimensionamento delle componenti** all'interno del banco, a testimonianza della maestria del brand nella gestione delle temperature negative.

Nel vending, il successo di Iarp è in versione PRO e BOOST

Novità assoluta firmata Iarp nel segmento della distribuzione automatica è il lancio dei nuovi modelli della gamma ColDistrict in **versione PRO e BOOST**, all'insegna della massima attrattività e sostenibilità. Tali *vending machine*, progettate per incentivare gli acquisti di impulso, si caratterizzano

per un effetto *frameless* e *total glass*, per rendere le referenze davvero protagoniste.

Mentre i ColDistrict PRO si caratterizzano per un **Electronic Price Display** dalla definizione e dalla luminosità potenziate, i corrispettivi BOOST si distinguono invece per consumi ridotti e prestazioni ottimizzate, attestandosi in **classe energetica B**: un traguardo conseguito grazie all'integrazione di un gruppo refrigerante di ultima generazione, un'ottimizzazione dell'aeraulica interna e una regolazione oculata dell'illuminazione.

TAILOR-MADE UNIQUENESS: LA CONSULENZA DI EPTACONCEPT

EptaConcept è il team multidisciplinare di Epta che, grazie ad una creatività senza limiti, dà forma a **universi suggestivi** all'interno di aree commerciali, corner tematici e negozi specializzati.

Il *know-how* di **EptaConcept** è volto a **plasmare ambientazioni evocative** creando valore aggiunto nella proposta al consumatore finale, al fine di **ottimizzarne l'esperienza di consumo**, **favorirne la fidelizzazione** e di conseguenza **incrementare la redditività** del punto vendita. Filo conduttore di tutti i servizi è senza dubbio l'**interior design**, che si impone come principio ispiratore dal *layout* fino all'intera progettazione delle superfici di vendita, includendo complementi d'arredo e tecnici, l'illuminazione, la comunicazione visiva di specifiche promozioni, suggerendo *mood board* e materiali innovativi. Il tutto per la realizzazione di un'**esperienza d'acquisto su misura**, che oltre a raggiungere il cliente **emozionalmente**, garantisce una **nuova fruibilità dello spazio e del tempo** dedicati al *food shopping*.

Un caso applicativo: EptaConcept progetta una boutique esperienziale

Il team multidisciplinare di EptaConcept plasma uno spazio multibrand, in cui le soluzioni del Gruppo a marchio Eurocryor e Iarp si combinano in **configurazioni armoniche**, dal **design minimal**.

Con l'obiettivo di **promuovere un'esperienza di acquisto immersiva** e un'interazione più significativa tra consumatori e referenze, EptaConcept, ha

realizzato uno **spazio scenografico**, in cui la disposizione strategica degli arredi refrigerati riflette l'**essenza di lusso**, interpretato in una chiave artigianale.

Il **nuovo format di store sperimentale** si caratterizza infatti per un sapiente utilizzo dei colori aziendali bianco e nero, che avvolgono il consumatore in **atmosfere emozionali** simili a quelle delle boutique di lusso e delle gioiellerie.

Non solo boutique: EptaConcept trionfa anche in GDO

Il **genio creativo** di EptaConcept si traduce anche nella **progettazione di *corner* tematici all'interno degli *store***, dove l'immaginazione del *sub-brand* ha dato vita ad un progetto su misura dal grande impatto estetico.

Le **porte vetrate a tutt'altezza** e l'**illuminazione LED** dei 55 m di **GranVista** rendono il reparto destinato ai freschi confezionati una teca che, in un rimando esteticamente armonioso di profili squadrati, arriva fino al verticale **GranBering**, al semiverticale **GranValdaj** e all'**isola Stage**, dove sono esposti preparati provenienti da tutto il mondo. Un **lavoro di squadra** sotto il segno dell'innovazione e della qualità, quello condotto dal team EptaConcept per realizzare uno ***store* costruito attorno alle persone che lo vivono**.

EPTATECHNICA: FUTURE PROOF TECHNOLOGIES

EptaTechnica è il *sub-brand* specializzato nella **progettazione e sviluppo di soluzioni di *System Engineering* completamente customizzabili**, che comprendono sia **centrali modulari** che **impianti di refrigerazione avanzati**, perfettamente compatibili tra loro ed efficienti **ad ogni latitudine e in ogni clima**. EptaTechnica industrializza soluzioni su misura per i **settori Retail e Ho.Re.Ca**, a garanzia di un'elevata affidabilità. In tal senso, è in grado di occuparsi di ogni fase per progetti chiavi in mano: dalla **progettazione ingegneristica** di nuovi punti vendita, all'**ammodernamento delle soluzioni esistenti**, fino all'**installazione** e **alla messa in funzione** delle tecnologie più innovative.

EptaTechnica infatti, tramite il suo ***Commissioning Team*** specializzato, affianca *on site* i Clienti nella **fase di avviamento dell'impianto**, al fine di verificarne la rispondenza alle specifiche di progetto e agli obiettivi di performance attesi.

L'eccelenza è tripla con ECO2Small+, ECO2Middle ed ECO2Large

Personalizzazione + industrializzazione sono i punti di forza di **EptaTechnica**, perfettamente tradotti nella sua ampia gamma di impianti a CO_2, in grado di soddisfare le stringenti regolamentazioni internazionali in materia di sostenibilità ambientale.

Le soluzioni **ECO2Small+, ECO2Middle ed ECO2Large** rappresentano l'eccellenza nel panorama delle **centrali frigorifere a CO_2 transcritica**.

ECO2Small+ si caratterizza per un design modulare, grazie a cui è possibile creare numerose configurazioni senza comprometterne le prestazioni: sia ***outdoor*** che ***indoor***, anche in spazi limitati o irregolari, come **negozi di dimensioni ridotte**. Completamente versatile, la centrale coniuga un'elevata facilità di manutenzione a sostenibilità ed efficienza, grazie a una

capacità di refrigerazione che varia da 40 a 100 kW per la media temperatura e da 0 a 25 kW per la bassa temperatura.

ECO2Middle si connota per la sua **modularità e flessibilità**, in quanto completamente personalizzabile e integrabile, in fase di produzione, con 3 o 4 compressori per applicazioni a media temperatura e fino a 3 compressori per le basse temperature, con una capacità di refrigerazione compresa tra 60 e 150 kW per la media temperatura e da 0 a 50 kW per la bassa temperatura, a favore di un'elevata **versatilità applicativa**.

ECO2Large, progettata per grandi spazi, offre una **potenza frigorifera regolabile** da 80kW a 180kW per la media e da 12kW a 60kW per la bassa temperatura. Personalizzabile e dotata di *optional* avanzati come il **recupero di calore** e **unità di *backup***, può essere installata, in virtù di una superiore silenziosità, in esterno o in sala macchine.

In aggiunta, in tutte e tre le soluzioni l'integrazione dei **sistemi FTE 2.0 ed ETE**, nonché del **sistema di gestione dell'olio ad alta pressione Epta** con **diagnostica dei cicli di iniezione**, ne **ottimizza ulteriormente l'efficienza operativa**.

L'innovazione, da sempre centrale in Epta

L'**innovazione firmata EptaTechnica** si traduce in un'ulteriore **estensione della gamma di centrali modulari e impianti a CO_2 transcritica**, grazie a cui il sub-brand del Gruppo consegue **nuovi traguardi in termini di prestazioni, potenza e capacità di raffreddamento**.

In tal senso, alle centrali **ECO2Small+, ECO2Middle ed ECO2Large**, si aggiunge **ECO2Compacta**: la **nuova centrale frigorifera sinonimo di compattezza**, **efficienza** e **affidabilità**, testata sul campo durante la fase di prototipazione e ora finalmente disponibile sul mercato. Con potenze che

vanno **da 15 a 45 kW per le applicazioni a Media Temperatura** e da **0 a 9 kW per Bassa Temperatura**, la centrale è adatta per **installazioni *indoor* o *outdoor***, grazie a un **basso livello di rumorosità** e a un **design con accesso su un solo lato**, per facilitarne **l'installazione e la manutenzione in spazi ristretti**.

The game changers, FTE 2.0 ed ETE

Epta dimostra la sua leadership nell'utilizzo della CO_2 anche con i suoi **innovativi sistemi per le centrali a CO_2 transcritica**, quali **FTE 2.0 (Full Transcritical Efficiency)** ed **ETE (Extreme Temperature Efficiency)**, in grado di **massimizzare l'efficienza e ridurre i costi energetici**, **a qualsiasi latitudine**, anche nei climi con temperature superiori a **40°C.** In **condizioni climatiche estreme**, **l'FTE 2.0** risulta particolarmente efficace in combinazione con il *subcooler* ETE, per garantire il 100% della capacità frigorifera e **notevoli risparmi**. Entrambi sviluppati all'interno del **progetto Life-C4R**, questi sistemi favoriscono una **riduzione annuale del consumo di energia compresa tra il 15 e il 23%,** se comparati con le centrali a CO_2 tradizionali e **delle emissioni di CO_2 fino al 20%**, **in ambienti caratterizzati da un'alta temperatura esterna**.

Epta non smette di innovare: XTE è ENOUGH

Ultima innovazione tecnologica, firmata Epta, è **XTE (Extra Transcritical Efficiency)** che, premiata ai **RAC Cooling Industry Awards 2023** nella categoria **Refrigeration Innovation of the Year**, garantisce il funzionamento in **efficienza di un impianto a CO_2 transcritica** anche in applicazioni di refrigerazione a un solo stadio o industriale e **ad ogni latitudine**.

L'architettura XTE opera **senza refrigeranti sintetici**, infiammabili o acqua in quanto utilizza come fluido di lavoro la stessa CO_2. XTE integra lo **scambiatore di pressione PX G1300** di **Energy Recovery**, opportunamente progettato per l'utilizzo con CO_2 e inserito al posto del compressore nell'ETE nella medesima architettura d'impianto.

Il **meccanismo XTE** non solo riduce i **picchi di consumo** durante i mesi caldi, **garantendo** un **risparmio** energetico di **oltre il 30%** al di sopra dei **40°C** rispetto ad un sistema transcritico tradizionale, ma consente un **significativo beneficio** anche durante i **mesi freddi**, dove il sistema XTE entra in funzione a partire da +10°C. Una **soluzione semplice da installare e utilizzare** anche per **i tecnici frigoristi**, supportati in un'ottica di **apprendimento continuo** dai **Training Center Epta**, che erogano annualmente corsi specializzati.

XTE rappresenta il contributo al progetto **ENOUGH**, finanziato dal programma di ricerca e innovazione dell'Unione Europea Horizon 2020 e coordinato da SINTEF Ocean in Norvegia, di cui **Epta** è tra i **principali sostenitori,** con l'obiettivo di **decarbonizzare le tecnologie per la GDO** e rendere la **catena del freddo climaticamente neutra e più efficiente**.

EPTASERVICE: GREAT EXPERTISE AT YOUR SERVICE

L'impegno di Epta verso i Retailer si rinnova costantemente all'insegna di ***servitization*** e ***digitalization*** con un'ampia gamma di **servizi post-vendita** potenziati dall'adozione di tecnologie digitali all'avanguardia ed erogati da **EptaService**, secondo il principio guida **Great Expertise at Your Service**.

In un segmento sempre più *tech*, la consulenza di EptaService si presenta con la formula vincente del **LifeCycle Program**, concepito per sostenere i Retailer lungo **l'intero ciclo di vita delle soluzioni Epta**, con una particolare attenzione al **Total Cost of Ownership**. Un *commitment* che si declina in 3 cluster principali:

- ✓ **Maintenance and troubleshooting**: include, ad esempio, interventi preventivi ad hoc, test di tenuta, attività di retrofit e un'assistenza 24/7;
- ✓ **Complementary Services**: studiati ad hoc per ogni Paese, secondo le sue peculiarità. Tra le funzionalità proposte, troviamo il *telemonitoring*, la verifica della lubrificazione dell'olio, le analisi delle vibrazioni e termografiche o ancora la pulizia tecnica dei banchi e la manutenzione su componenti di terze parti;
- ✓ **Digital Services**: consentono l'accesso al **Digital Hub** di Epta, un portale da cui è possibile entrare nelle **piattaforme di diagnostica avanzata LineON** (per *plug-in*) e **SwitchON** (per banchi remoti e centrali). Queste tecnologie permettono di avere una **visibilità dettagliata** dei parametri di funzionamento delle soluzioni Epta, a distanza e h24. Ulteriore plus offerto tra i digital services è la possibilità di integrare, su richiesta, l'opzione di **controllo** e **gestione delle prestazioni dello *store***, al fine di ridurre i consumi energetici.

Il LifeCycle Program è **flessibile e personalizzabile** sulla base delle esigenze del Retailer, che può optare tra due pacchetti: il **Main**, che comprende i servizi tradizionali dei primi due *cluster* e l'**Xtend**, *Extended Warranty Program*, un programma *premium* che, oltre ai primi due, dona accesso completo al mondo dei *digital services* di Epta.

SwitchON, diagnostica avanzata per banchi remoti e centrali

SwitchON è una **piattaforma di diagnostica avanzata** in grado di offrire un accesso a distanza ai **banchi remoti** e alle **centrali**. Le **funzionalità evolute** unitamente agli algoritmi di **manutenzione predittiva** della piattaforma concorrono ad assicurare affidabilità e sicurezza. Nelle centrali è possibile **monitorare da remoto**, ad esempio, i compressori, gli inverter, i dispositivi di iniezione dell'olio, le ventole di raffreddamento gas cooler e le valvole di regolazione. Per i banchi, invece, **SwitchON** mette a disposizione dei Retailer informazioni di carattere tecnico relative alla **temperatura e altri parametri**, per una corretta conservazione delle referenze. Quale ulteriore vantaggio, la piattaforma integra un **sistema di monitoraggio** in grado di rilevare, in tempo reale, eventuali anomalie e comunicare, tramite **allarmi specifici**, su quale componente intervenire. **SwitchON** non solo segnala puntualmente il guasto, ma affianca i tecnici nei **processi di *troubleshooting*** attraverso una **guida intuitiva, strutturata ed efficace** per la rapida risoluzione dei malfunzionamenti.

Una nuova era nel supporto ai professionisti: lanciata l'inedita SwitchON Tech App

Il supporto ai tecnici frigoristi che interagiscono con le soluzioni Epta si arricchisce di un'innovativa APP: **SwitchON Tech App**. **Compatibile con Android e iOS** e facilmente **scaricabile dagli store online**, l'Applicazione per smartphone e tablet è infatti progettata per **affiancare**, grazie alla sua intuitiva interfaccia, **i frigoristi nelle operazioni di manutenzione**. Utilizzabile sui banchi equipaggiati **con la scheda elettronica SwitchON**

Terminal Strip o predisposti per la sua installazione, l'APP è disponibile in sei lingue e funge da *touchpoint* aggiuntivo per i professionisti del settore, grazie a funzioni con cui facilita l'interazione con le soluzioni Epta, a garanzia di un'***overview* costante dei parametri di funzionamento**.

LineON, per *plug-in* sempre connessi

LineON è la **soluzione digitale** dedicata ai *plug-in*, per un **controllo da remoto** semplice e intuitivo. Si tratta di una tecnologia che offre la possibilità di analizzare 24/7 numerosi parametri dei banchi a spina, quali **temperatura e consumi energetici**, a garanzia della qualità dei prodotti in esposizione, di minori interventi di manutenzione per un'efficienza complessiva superiore. **LineON** permette la **geolocalizzazione** dei banchi e segnala, tramite alert, eventuali spostamenti o furti, così come l'estrazione di **report** inerenti il ***check-up* del *plug-in*** o informazioni relative ai **trend di vendita** e **alle preferenze dei consumatori**. Uno strategico strumento di marketing, nonchè esempio concreto dell'importanza che la ***servitization*** ricopre per Epta, un'integrazione via via superiore tra prodotti e servizi, tramite **digitalizzazione**. **LineON** è fornita in tre differenti modalità: **Full OEM Solution**, ovvero con tecnologia già *on board* 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 e, infine, **Smart Plug Solution**, per retrofit di *plug-in* installati grazie all'ausilio di uno specifico box accessorio.

LA SOCIETA' IN SINTESI

- **Denominazione sociale:** Epta S.p.A.
- **Sede:** Via Mecenate, 86 – 20138 Milano – Italy
- **Attività:** *Global player indipendente e leader specializzato nella refrigerazione commerciale*
- **Presidente e Amministratore Delegato**: Marco Nocivelli
- **Fatturato:** 1,432 miliardi di euro nel 2023
- **Dipendenti:** oltre 8.000
- **Web site:** www.eptarefrigeration.com