

EPTA VOUS DONNE RENDEZ-VOUS À GULFOOD

Epta vous attend à **Gulfood**, le plus grand et le plus important événement de l'année consacré au secteur HoReCa ainsi qu'à la restauration, programmé du **21 au 25 Février 2016** au Dubai World Trade Centre (**Hall: Za'abeel, Secteur: Foodservice Equipment, Stand: Z5-E21**).

Avec environ 5 000 exposants provenant de plus de 120 Pays, Gulfood se présente comme le lieu de rencontre naturel entre les saveurs internationales et les affaires en comptant les plus importants opérateurs du secteur au niveau mondial. Le salon, arrivé à sa 21ème édition, représente une importante plate-forme d'échange, de partage des nouveautés et des dernières tendances dans l'industrie hôtelière.

Epta participera à l'événement de cinq jours avec ses marques Costan, Eurocryor, Misa et Iarp, pour présenter les nouvelles solutions réfrigérées que ces marques sont en train de lancer sur le marché et pour témoigner de la volonté de transformer les bars, les restaurants, les hôtels, les magasins spécialisés en des espaces de relation et de découverte, où il sera possible de vivre des expériences passionnantes, dans le respect le plus total de l'environnement et de la sécurité alimentaire.

Costan, marque spécialisée dans le secteur de la vente au détail, au niveau international, présentera ses systèmes qui combinent esthétique et technologie garantissant la meilleure des visibilité et le respect de l'environnement : caractérisés par une qualité et une fiabilité maximales, les meubles Costan, en effet, en plus de contribuer à une exposition parfaite, assurent des performances élevées tant pour la conservation que pour le rendement énergétique. **Eurocryor** présentera ses meubles personnalisés, qui résulte de la créativité et de la passion qui anime la marque, conçus pour réaliser des présentations uniques et scénographiques de chaque plat et augmenter les achats dans les points de vente de prestige. **Misa** illustrera son approche qui vise à promouvoir l'excellence et la technologie conçues comme étant au service de la qualité et de la salubrité de la nourriture, permettant ainsi de démontrer l'engagement de la marque dans la conception de chambres frigorifiques mettant en valeur la nourriture. Plus précisément, en effet, toutes les solutions Misa sont équipées de l'innovant **Epta Food Defence**, le système antibactérien aux ions d'argent en mesure de prévenir, combattre et éliminer de nombreuses espèces de bactériens, y compris les plus connues et les plus dangereuses. Et enfin, **Iarp** proposera ses meubles avec groupe logé, le résultat du *Plug-in power*. L'élément caractéristique de ses vitrines et *vending machines* est la capacité d'associer le respect de l'environnement et un style exclusif ainsi que d'améliorer, en même temps, la

visibilité des articles exposés à travers des choix chromatiques, des lumières, des matériaux et une technologie high-tech.