

EPTAEXPERIENCE IS THE WAY FOR FIVE STAR QUALITY PRESERVATION

Le groupe **Epta** vous invite à découvrir la **qualité** haute gamme de la conservation, offerte par les solutions de ses marques : les chambres froides **Misa**, les meubles à groupe logé *out of kitchen* **Iarp** et les vitrines réfrigérées **Eurocryor**, à la **40^{ème} édition du salon Host** du 20 au 24 octobre à **Fieramilano** (Pav. 2, Stand N21).

Le Salon est un must pour tous les professionnels du « hors de chez soi », et un lieu privilégié pour faire connaître les **nouveautés des marques Epta dans le secteur de l'Ho.Re.Ca**. Ces cinq jours seront également l'occasion de présenter « **#EptaExperience is the way for five star quality preservation** ». C'est la déclinaison du concept au cœur des innovations d'Euroshop. Cette devise a été créée pour mettre en valeur la **conservation de qualité** garantie par les solutions des marques d'Epta, qui se prévalent en outre d'**égéries d'excellence**.

Epta compte en effet des **partenariats prestigieux** avec de grands professionnels, qui attestent les performances des systèmes proposés. Des collaborations éminentes auxquelles s'associent des équipements haut de gamme pour des événements médiatiques de renommée internationale.

Ces innovations étonnent par leur design unique et leurs performances inégalées en termes de sécurité alimentaire. Les stars du stand seront les **chambres froides Misa** équipées de la technologie exclusive **Epta Food Defence** qui prévient, combat et élimine de nombreuses bactéries, grâce au traitement spécial aux ions d'argent, pour une protection de la chambre froide.

Les réflecteurs sont également pointés sur les solutions *out of kitchen* **Iarp** de l'**Iarp Cool Emotions** et **Realook Smart Screen**, qui se distinguent par leur style élégant aux formes high tech et qui sont créés pour rendre l'achat **impulsif** dans les bars et chez les glaciers.

PrimoPiano Eurocryor est une vitrine réfrigérée qui sort des schémas grâce à une esthétique **proxémique** étudiée pour permettre aux consommateurs d'être au plus près du meuble et garantir une **perception de la qualité et de la fraîcheur** des produits exposés, en les rendant encore plus « **appétissant** ».