

News per sito Corporate, Eurocryor e Iarp

EPTAEXPERIENCE IS THE WAY FOR FIVE STAR QUALITY PRESERVATION

Il gruppo Epta vi invita a scoprire la **qualità stellata** della conservazione offerta dalle soluzioni dei suoi brand: le celle **Misa**, i plug-in *out of kitchen* **Iarp** e le vetrine refrigerate **Eurocryor**, alla **40° edizione di Host** in programma dal 20 al 24 Ottobre presso **Fieramilano** (Pav 2, Stand N21).

La manifestazione si conferma un must per tutti gli operatori professionali del fuori casa e luogo privilegiato per far conoscere le **novità dei marchi Epta in ambito Ho.Re.Ca**. La cinque giorni sarà anche l'occasione per presentare "**#EptaExperience is the way for five star quality preservation**". Declinazione del concept al cuore delle innovazioni di Euroshop, questo claim è stato coniato per mettere in risalto **l'eccellente conservazione** garantita dalle soluzioni dei brand Epta, che vantano, inoltre, **testimonial d'eccellenza**.

Epta, infatti, annovera **partnership prestigiose** con grandi professionisti, che attestano le performance dei sistemi proposti. A queste collaborazioni di spicco, si affianca la fornitura di attrezzature di alta classe per eventi mediatici di fama internazionale.

Innovazioni che stupiscono per il design unico e le prestazioni insuperabili in termini di *food safety*. In tal senso, le star dello stand saranno le **celle Misa** dotate dell'esclusiva tecnologia **Epta Food Defence** che previene, combatte ed elimina numerose specie di batteri, grazie allo speciale trattamento agli ioni d'argento, per una protezione che dura tutta la vita utile della cella.

Riflettori puntati anche sulle soluzioni *out of kitchen* **Iarp** della **Iarp Cool Emotions** e **Realook Smart Screen**, che si distinguono per uno stile elegante dalle forme high tech e sono creati per rendere **irresistibile** l'acquisto d'impulso all'interno di bar e gelaterie di prestigio. Debutterà, infine, **PrimoPiano Eurocryor**, una vetrina refrigerata che rompe gli schemi grazie ad un'**estetica prossemica** studiata per avvicinare i consumatori al banco e garantire

una **percezione della qualità e della freschezza** dei prodotti esposti da qualsiasi prospettiva, rendendoli ancora più "appetizing".