

Vetrine, le nuove proposte di Epta "invitano" il cliente

Spazio alle novità durante l'ultima edizione di **Host** che si è conclusa il 24 ottobre nell'area espositiva di Rho-Fiera Milano. Tra le nuove proposte nel settore della refrigerazione, in laboratorio e in vetrina, si fa notare quella di **Epta**. L'azienda milanese, gruppo europeo da 800 milioni di fatturato, ha presentato anche nuove soluzioni sotto il marchio **Misa**, brand specializzato nella produzione di celle frigorifere commerciali ed industriali. Il tema è quello della sicurezza alimentare, con le nuove celle studiate con un **trattamento antibatterico con ioni d'argento** per rispondere al decreto legislativo n. 29 del 10/02/2017 che stabilisce la disciplina sanzionatoria per la violazione degli obblighi derivanti dai regolamenti comunitari che normano i materiali e gli oggetti che possono venire a contatto con gli alimenti (MOCA). Le speciali proprietà antibatteriche vengono applicate direttamente sulla lamiera della cella e assicurano la sicurezza dei prodotti stoccati.



La cella Misa

Se "dietro" serve attenzione alle regole, "davanti" si può anche osare con l'estetica: fra le vetrine Epta ha portato a Host PrimoPiano (sotto il marchio **Eurocryor**). Parliamo di vetrine di alta gamma, da personalizzare, per pasticcerie e cioccolaterie. PrimoPiano è un mobile pensato per **avvicinare il cliente al prodotto**: ampia superficie vetrata, piano espositivo sospeso leggermente sporgente per portare torte e mignon proprio sotto lo sguardo di chi deve scegliere valutando freschezza e qualità.



La vetrina PrimoPiano con il banco sporgente e le ampie superfici vetrate

Infine, la gamma Cool Emotions sotto il brand **Iarp**: vetrine gelato e frigo verticali o semiverticali dalle forme high-tech, illuminazione a led blu sui profili esterni, ampia possibilità di personalizzazione grazie alla **stampa digitale** direttamente su lamiera. Ai gelatieri interesserà Delight, la vetrina gelato orizzontale che usa il freddo statico, invece di quello dinamico spesso adottato, con alta performance di refrigerazione e massima visibilità per il prodotto. Le tecnologie innovative utilizzate permettono di azzerare gli interventi di manutenzione per il primo anno di vita di queste macchine.



La vetrina per gelati Delight