








CARTELLA STAMPA 2018

GRUPPO EPTA

#EPTAEXPERIENCE IS THE WAY TO CHILLVENTA 2018

Indice

	EPTA @CHILLVENTA 2018	Pag 2
	FTE, Full Transcritical Efficiency	Pag 5
	EPTABLUE NATURAL	Pag 8
	MISA COLDROOMS	Pag 10
	EPTASERVICE	Pag 13
	LE ALTRE SOLUZIONI IN PRESENTAZIONE	Pag 15
	LA SOCIETA' IN SINTESI	Pag 17

Norimberga, 16 Ottobre 2018

Per ulteriori informazioni

Lbdi Communication

Federica Cosmo: fcosmo@lbdi.it

Ginevra Fossati: gfossati@lbdi.it

Tel.: +39 02/43910069

Fax: +39 02/33007120

 **EPTA @CHILLVENTA 2018**

Epta, partner integrato ed affidabile

Garantire ai Retailer **soluzioni a refrigerante naturale, disponibili in tutto il mondo per ogni condizione climatica, personalizzate e adatte a punti vendita di tutte le dimensioni e studiate per offrire performance eccellenti**: questa la sfida accolta da Epta - *gruppo multinazionale specializzato nella refrigerazione commerciale* - che partecipa a **Chillventa** presentandosi in qualità di **partner integrato ed affidabile**. La manifestazione sarà un'occasione per illustrare ai visitatori internazionali sistemi in grado di assicurare la più alta **riduzione dell'impatto ambientale e salvaguardia delle risorse**, a testimonianza di una refrigerazione **semplice e geniale** allo stesso tempo, come espresso dal concept della fiera "**How can natural refrigeration be as simple as it is ingenious? #EptaExperience is the way**". Un principio che si declina nei quattro corner dedicati alle più importanti innovazioni in presentazione, il sistema **FTE Full Transcritical Efficiency**, **le soluzioni self-contained a refrigerante naturale, le celle Misa e gli esclusivi servizi di EptaService**.

Epta e i suoi numeri

Epta vanta una posizione competitiva mondiale molto forte e ben bilanciata sia geograficamente sia nelle diverse aree di business, grazie ai suoi marchi **Costan, Bonnet Névé, George Barker, Eurocryor, Misa, Iarp e Knudsen Køling**. Con headquarters a Milano, il Gruppo opera con circa **5.000** dipendenti con una capillare presenza commerciale in tutto il mondo e vanta un fatturato di **888 Milioni di Euro** ed una capacità produttiva di **200.000** unità/anno. Combinando *l'expertise* e le competenze uniche di ciascun *brand* con una sistematica attività di ricerca e sviluppo, Epta anticipa i più innovativi trend globali, per aiutare i propri Clienti a raggiungere performance d'eccellenza in ambito **Retail, Ho.Re.Ca e Food&Beverage**.

**Core business:
Sistemi completi
e servizi post-
vendita a 360°**

L'Azienda si posiziona sul mercato come unico partner in grado di produrre e commercializzare sistemi completi per la refrigerazione, grazie all'integrazione delle linee di prodotto proposte dai suoi marchi, quali: **banchi refrigerati tradizionali a temperatura positiva e negativa, banchi a gruppo incorporato, celle frigorifere e centrali di media e grande potenza.** Un'offerta ampia e diversificata, ideale per i Retailer che desiderano affidarsi ad un unico interlocutore per la realizzazione di progetti strutturati, chiavi in mano su scala mondiale.

A garanzia di un servizio completo, l'Azienda, infatti, assiste i propri Clienti nel corso di ogni fase, dallo studio del layout dello store, alla personalizzazione dei sistemi, puntando sulla professionalità del team **EptaConcept**, per la creazione di spazi suggestivi che contribuiscano alla valorizzazione dei prodotti esposti, occupandosi anche dell'assistenza, consulenza post-vendita e monitoraggio a distanza, grazie ad **EptaService**.

**Epta e la sfida della
refrigerazione
sostenibile**

Epta è da sempre attiva nella progettazione di soluzioni che anticipano i tempi: la transizione del mercato verso una **refrigerazione più sostenibile** rappresenta quindi un'**opportunità per il Gruppo**, che propone a Chillventa sistemi che rispondono perfettamente sia alla **regolamentazione F-gas**, che alle misure imposte dall'**emendamento di Kigali** e diventano un *must have* per i Retailer che vogliono **rendere "naturalmente" green i punti di vendita.**

**Welcome to Epta
Deutschland
GmbH**

Epta Deutschland GmbH si posiziona sul mercato tedesco in qualità di leader per l'offerta di soluzioni e servizi nel settore della refrigerazione commerciale. È inoltre **distributore esclusivo di Henny Penny e Taylor**, primarie aziende nel settore della ristorazione collettiva, specializzate in friggitrici a pressione ad alte

prestazioni, forni combinati, macchine per il gelato soft, per frozen yogurt e per milkshake e griglie professionali con cottura su due lati. Parte del Gruppo Epta, **Epta Deutschland** segue **l'intero ciclo di vita dei prodotti**, dalla progettazione all'installazione on-site, ai servizi post-vendita. L'Azienda vanta uno staff di circa **350 risorse**, un fatturato di **100 milioni di euro** e un ampio ventaglio di Clienti, tra cui le principali realtà attive nell'ambito Retail, catering, logistica, e stazioni di servizio. Con sede a Mannheim, **Epta Deutschland** offre ai propri partner un **customer service operativo h 24** per l'ordine di pezzi di ricambio e un'assistenza tecnica di prim'ordine, attiva anche per i prodotti a marchio Henny Penny e Taylor.

 **How can natural refrigeration be as simple as it is ingenious?**
#EptaExperience is the way with FTE, Full Transcritical Efficiency



Semplice, Industriale, Globale, Affidabile: queste le caratteristiche peculiari del sistema **FTE Full Transcritical Efficiency**. Protagonista dello stand, l'**FTE** è la soluzione che,

superando gli attuali limiti della tecnologia transcritical, rende il Gruppo promotore di un nuovo standard nell'ambito della refrigerazione naturale a CO₂. Si tratta, infatti, di un sistema che garantisce un **risparmio energetico fino al 10%** (rispetto ad una centrale CO₂ booster standard), **costi di installazione e manutenzione inferiori fino al 20%**, tanto che ha già ottenuto diversi riconoscimenti, quali il **German Refrigeration Award e il RAC Cooling Award**.

"L'ingrediente segreto" dell'FTE

Il sistema **FTE a CO₂ transcritical** utilizza **evaporatori allagati**, che permettono una significativa riduzione della differenza tra la temperatura di evaporazione e la temperatura interna del banco (temperatura di evaporazione più alta) e, dunque, un consumo energetico significativamente inferiore. La semplicità, inoltre, è data dal fatto che il sistema FTE di Epta aggiunge meccanicamente alla configurazione standard solo un ricevitore di liquido multilivello, cuore dell'innovazione. Una soluzione **rivoluzionaria** poichè testata in fabbrica e disponibile **su larga scala** che garantisce massima affidabilità, funzionalità ed efficienza per i Retailer di **tutto il mondo**, grazie alle sue ottimali prestazioni, in qualsiasi condizione climatica. Il sistema, infatti da un lato riduce la temperatura di scarico dei

compressori permettendo un funzionamento ottimizzato alle alte temperature e dall'altro garantisce a questi una lubrificazione sempre perfetta, elemento cruciale per un corretto e continuo funzionamento nel tempo, a favore di un ciclo di vita più lungo del componente stesso.

L'endorsement di BITZER

Per queste ragioni l'FTE ha ricevuto un **endorsement speciale da BITZER**, noto produttore a livello mondiale di compressori, che lo premia per le ottime prestazioni e la tutela nei confronti dei componenti. Il certificato rilasciato cita: *"Certifichiamo che Epta ha sviluppato un sistema a CO₂ innovativo ed efficiente - utilizzando gli affidabili compressori **BITZER** - che garantisce la continuità della catena del freddo, in qualsiasi condizione climatica. In virtù dell'utilizzo di compressori semiermetici a pistoni della sua linea ECOLINE+, BITZER riconosce il nuovo sistema FTE come un significativo passo avanti nell'adozione di refrigeranti naturali per la refrigerazione commerciale, al fine di assicurare un'elevata efficienza energetica anche nelle zone climatiche calde."*

FTE, un successo in tutto il mondo

Chillventa sarà, inoltre, l'opportunità per **Epta** di presentare i dati positivi e le misurazioni su applicazioni reali dell'innovativa tecnologia **FTE** che oggi vanta già oltre **140 installazioni** di successo, come quella di **Wentworth Point (Sydney) in Australia, Santa Fé in Argentina o Alicante in Spagna**, che hanno perfettamente confermato i valori emersi dagli studi teorici preliminari.

L'FTE e il progetto europeo Life C4R


A conferma dell'eccellenza della soluzione, in una logica di miglioramento continuo, l'FTE è parte del **progetto Life C4R – Carbon 4 Retail Refrigeration**. Si tratta di un'iniziativa finanziata dall'Unione Europea volta a definire nuove tecnologie e standard per la refrigerazione naturale in ambito Retail e contemplata nel **programma europeo LIFE17**. Destinato ad incentivare la salvaguardia ambientale e del clima, LIFE17 promuove più di 35 progetti, suddivisi in due aree, denominate Adaptation e Mitigation. Tra le attività spiccano ad esempio

le azioni a favore della prevenzione di incendi nelle zone più calde del Mediterraneo, interventi per ridurre l'erosione delle coste e le inondazioni, e iniziative volte a favorire l'attenuazione degli effetti del cambiamento climatico nelle città, attraverso una gestione più responsabile delle aree verdi, con un conseguente miglioramento della salubrità dell'aria. .

**Un nuovo
standard nella
refrigerazione a
CO₂ in Europa**

La tecnologia FTE è stata **identificata dall'UE come meritevole** di particolare attenzione grazie alla sua efficienza, in quanto permette di ridurre in modo significativo le emissioni di gas serra rispetto ai sistemi tradizionali: in virtù di ciò, è stata inserita all'interno dell'area Mitigation del programma LIFE17.

Il **progetto internazionale LIFE C4R** avrà durata di 3 anni e sarà finalizzato allo sviluppo di un protocollo di gestione in ambito tecnico, marketing & comunicazione, relativo al sistema FTE. A fine percorso, LIFE C4R certificherà la tecnologia FTE quale **soluzione industriale standard, in tutta Europa, per il futuro della refrigerazione a CO₂.**

 **How can be a water circuit and 100% natural refrigerant be the smartest system for small and medium store format?**

#EptaExperience is the way with EPTABlue Natural

Chillventa sarà l'opportunità per scoprire le soluzioni avanzate, 100% naturali, poposte da Epta per rispondere ad ogni esigenza degli store **di piccole-medie dimensioni** grazie ad elementi self-contained, funzionanti unicamente con fluidi naturali, quali CO₂ e idrocarburi: **dai verticali equipaggiati con EPTABlue waterloop con condensazione ad acqua**, a quelli a **gruppo integrato a gas naturale**.


La soluzione per gli store di piccole-medie dimensioni

Un'innovazione progettata da Epta per rispondere alle esigenze di **punti vendita di prossimità, minimarket e convenience store** di ridurre la complessità d'installazione degli impianti di refrigerazione in spazi ridotti eliminando la necessità della sala macchine, e limitare, al contempo, i consumi energetici e la rumorosità. Con **EPTABlue Natural** le utenze TN e BT sono fornite **con la propria unità di refrigerazione a bordo**: questa soluzione, infatti, trasforma ogni banco da remoto a banco a **gruppo incorporato** sfruttando un **anello d'acqua** che può essere raffreddato mediante un'unità **Dry Cooler**.

Affidabilità al primo posto

I banchi con **EPTABlue Natural** sono, inoltre, dotati di compressori a velocità variabile BLDC, che consentono di adattare la capacità frigorifera erogata al carico dell'arredo refrigerato ed alle condizioni esterne: affluenza al punto vendita, alternanza giorno/notte e delle stagioni, a garanzia del massimo rispetto per l'ambiente. Un ulteriore punto di forza di **EptaBlue Natural è l'affidabilità**: ogni unità è testata, caricata, programmata, ottimizzata e sigillata in fabbrica, un accorgimento, quest'ultimo, che consente un ulteriore risparmio per i Retailer, eliminando, da un lato, le ispezioni annue previste dalla F-Gas Regulation volte a verificare la presenza di eventuali perdite e, dall'altro, i costi di ricarica del refrigerante.

Infine, l'affidabilità di **EPTABlue** è garantita dalla lunga **esperienza** di Epta nell'installazione di impianti waterloop, per un totale di oltre **150** punti vendita in tutto il mondo.

 **How can coldrooms be combined with flexibility, easy installation and reliability?**

#EptaExperience is the way with Misa Coldrooms



Chillventa sarà l'occasione per valorizzare la maestria del marchio **Misa**, specializzato nella produzione di celle frigorifere commerciali per il mondo retail e Ho.Re.Ca. e di celle industriali. L'ampia selezione di elementi combinati tra loro, permetterà

di evidenziare la qualità dei materiali, il livello tecnologico superiore, l'elevata modularità e componibilità delle soluzioni.

**Performance
d'eccellenza**

Misa vanta diversi **brevetti** grazie ai quali è in grado di offrire i **pannelli isotermici più performanti** disponibili sul mercato internazionale. Diverse le caratteristiche che rendono unico il marchio, come la scelta di realizzare **pannelli plastificati** in acciaio-PVC atossico, a garanzia di una più elevata durata nel tempo, massima facilità di pulizia e perfetta igiene.

Misa, inoltre, con le sue soluzioni sottolinea la centralità della ricerca coniugata ad un'attenzione costante verso la riduzione dell'impatto ambientale. Si impegna a diminuire lo spessore delle pareti delle celle proponendo un pannello più sottile, in grado di assicurare al contempo un livello di isolamento termico superiore. Un'innovazione che consente di ridurre le emissioni di CO₂ e la *carbon footprint*. Risultato possibile grazie al **sistema brevettato di produzione in discontinuo per pannelli isolanti Misa** (MVS – Misa Vacuum System), che prevede l'applicazione di vuoto in fase di iniezione, al fine di contenere la quantità di schiuma poliuretanic. Il brand si

avvale, inoltre, di **Pascal™ Pro**: tecnologia rivoluzionaria che riduce la densità media del pannello di 1,5 m³ per parete, migliorando l'isolamento termico. La combinazione tra le soluzioni Misa e il sistema **Pascal™** permette di raggiungere un valore di conducibilità termica $\lambda = 0,0205 \text{ W/MK}$, pari ad un incremento del **+11% del potere di isolamento** di una cella refrigerata, a favore di un maggior risparmio energetico.

L'attenzione all'ambiente passa anche dalla scelta dell'eliminazione nell'impianto MVS degli agenti espandenti HCFC e HFC, sostituiti dal **pentano**, la cui molecola, facilmente degradabile, non produce alcun effetto inquinante.

Food Safety imbattibile

Misa è sinonimo di eccellenza e salubrità del cibo. Ne è una dimostrazione concreta la certificazione **HACCP based Food Safety Programme** con cui Misa si è sottoposta volontariamente ad un processo di verifica e controllo, divenendo il **primo marchio** del settore ad ottenere questo riconoscimento.

Uno "scudo" contro i batteri

Ad ulteriore conferma, il marchio ha adottato **l'innovativo sistema antibatterico Epta Food Defence, applicato su tutte le celle**. Una tecnologia studiata per migliorare la **sicurezza alimentare** dei prodotti all'interno delle celle ed in grado di prevenire, combattere ed eliminare numerose specie di batteri, inclusi i più conosciuti e pericolosi **grazie agli ioni d'argento** capaci di inibire la proliferazione batterica e assicurare, al contempo, un'attività antimicrobica.

Le proprietà antibatteriche vengono applicate direttamente sulla lamiera della cella, per una **protezione totale**, 24 ore su 24, 7 giorni su 7 e **permanente per tutta la sua vita utile**.

In aggiunta, il film protettivo è idoneo al contatto con sostanze alimentari e di uso personale, in conformità al D.M. 21 marzo 1973 e successivi aggiornamenti e alle Direttive Europee 78/142/CEE, 80/766/CEE, 82/711/CEE, 85/572/CEE, 90/128/CEE, 92/39CEE.

Flessibilità al top

Elemento distintivo del brand è la **flessibilità**, che si declina nel realizzare un **impianto completo**, per un servizio davvero a 360°, e nell'ampia gamma di **accessori**, quali scaffalature, illuminazione e porte, in presentazione a Chillventa. In aggiunta, a garanzia di una soluzione su misura, oltre ai modelli standard, le celle Misa sono disponibili con **pannelli modulari**, per adattare le dimensioni delle celle frigorifere in base alle esigenze.

Sono facilmente assemblabili e smontabili anche dai non addetti ai lavori, grazie ai sistemi **brevettati FAST-FIT** per agganciare tra loro i pannelli e gli angolari, allineandoli alla perfezione e **FASTENER**, per un serraggio preciso e sicuro di tutti i componenti. Queste due innovazioni eliminano la necessità del silicone in fase di montaggio, garantendo la massima atossicità e il migliore isolamento della cella dall'esterno.

Le soluzioni in presentazione

Misa presenterà anche il suo monoblocco **Freeblock** appositamente studiato per le minicelle: si tratta di un compressore che sfrutta il refrigerante **R452A** della famiglia degli **HFO**: idrocarburi fluorurati che vantano un GWP (Global Warming Potential) ridotto e rappresentano attualmente la migliore risposta su un mercato che, in conformità con le direttive internazionali, richiede sistemi sempre più performanti e eco-friendly. Inoltre, il compressore **Freeblock** è ermeticamente sigillato e a prova di perdite, pre-caricato e testato in fabbrica, pronto per un utilizzo immediato.

In presentazione anche la vasta offerta di **pavimenti industriali** con diversi livelli di robustezza, adatti a tutte le esigenze: dal PED pedonabile con portata statica fino a 1.500kg/m² fino al pavimento P1000 IX Carrabile rinforzato con portata statica di 5.000 kg/m².

Completano infine l'offerta le **numerose tipologie di porte** disponibili: a battente, scorrevoli o a vetro.

How can a service be so connected with any store requirement? #EptaExperience is the way with EptaService



I Retailer, per competere sul mercato, puntano oggi sulla massima efficienza di processo e continuità di esercizio: affidarsi ad un'assistenza tecnica di prima classe rappresenta, quindi, un elemento di differenziazione importante. In tal senso, Epta offre da sempre una **soluzione completa** che coniuga sistemi dalle elevate performance funzionali ed energetiche ad **un ampio ventaglio di servizi post-vendita**. **EptaService** vanta, infatti, i migliori team di assistenza: tecnici esperti che collaborano attivamente con le Insegne offrendo una consulenza qualificata, soluzioni di retrofit e programmi di telemonitoring volti ad incrementare il *business value* dei Clienti.

**EptaService Radar:
per essere vicini
anche da lontani**

Un esclusivo servizio di monitoraggio a distanza, altamente flessibile e personalizzabile, che permette ad EptaService di connettersi agli store tramite un accesso da remoto, analizzare i parametri dei banchi, gestire gli allarmi e creare una reportistica *tailor-made* per ogni Cliente. Attivo **h 24, 7 giorni su 7**, il **telemonitoring EptaService** è in grado di assicurare una diagnostica predittiva ed interventi tempestivi nella regolazione dei parametri dell'impianto, a garanzia della massima efficienza energetica e di esercizio.

**Il Customer
Service che hai
sempre
desiderato**

EptaService dispone di un **Customer Service** che assicura, grazie ad un team di professionisti, un servizio dall'elevato valore aggiunto. EptaService è, infatti, in grado di rispondere

tempestivamente ad ogni esigenza: dalla formulazione di preventivi, alla consulenza tecnica, dalla pianificazione degli interventi di manutenzione preventiva, riparazione e retrofit, fino alla creazione di programmi di manutenzione personalizzati.

Retrofit per essere sempre al passo con i tempi

EptaService effettua **interventi di retrofit** sui banchi per rendere conformi gli impianti refrigerazione alle nuove normative **F-Gas**, migliorando al contempo le prestazioni di esercizio del parco installato, per un elevato **risparmio energetico**. EptaService può intervenire, in tal senso, per sostituire i gas refrigeranti sintetici con altri gas che presentano un potenziale di riscaldamento globale GWP più basso, aggiungere porte o coperture ai banchi, introdurre nuovi ventilatori più performanti e sistemi d'illuminazione LED.

Un Team qualificato a garanzia di un supporto tempestivo grazie anche ad una nuova App

Un **servizio di riparazione, rapido, efficace e capillare** garantito ogni giorno dalla professionalità e competenza delle squadre di EptaService, che seguono periodici corsi di aggiornamento tecnico sulle più recenti innovazioni ed operano in ottemperanza alla certificazione **QSE** (Quality Safety & Environment). I Team sono in grado di valutare con precisione il rendimento effettivo di ogni sistema, verificare la causa di eventuali guasti e suggerire la migliore opzione di intervento anche grazie all'ausilio di supporti digitali di ultima generazione quali **l'Epta Customer Service App**, un valido strumento di utilizzo quotidiano che li accompagna sia in fase di manutenzione programmata che di assistenza con funzionalità a corredo come ordini di materiali, gestione e verifica dello stock.



ALTRE SOLUZIONI IN PRESENTAZIONE

Epta Eco₂Small Compacta



Eco₂SmallCompacta è la centrale per **media e bassa temperatura**, per supermercati, negozi di prossimità e hard discount che assicura il miglior rapporto in termini di efficienza e minimo ingombro. **Estremamente**

flessibile, può essere installata sia all'interno che all'esterno di questi Store di piccole dimensioni, dove non sempre è disponibile uno spazio per il locale tecnico. Le sue dimensioni **ultra compatte** e **l'accessibilità** per la manutenzione a tutti i componenti, **da un solo lato**, permettono di posizionarla facilmente, anche appoggiata ad una parete o in un angolo.

Configurazioni inedite con Mambo Next Costan / MultiFresco Plus Bonnet Névé



Costan e Bonnet Névé presenteranno **Mambo Next / MultiFresco Plus**: un **banco a gruppo incorporato semiverticale compatto**, ideale per **piccoli punti vendita, minimarket e convenience**

store, che assicura una migliore gestione degli spazi e delle categorie merceologiche dei freschi.

Valorizzazione dei prodotti all'insegna di una **presentazione d'eccellenza**: grazie ad un **esclusivo tetto vetrato** che **sfrutta l'illuminazione a soffitto dello store**, la **visibilità degli articoli** è ulteriormente potenziata per una più alta rotazione. Ulteriore punto di forza del nuovo banco è l'esposizione con **ripiani a cascata** di due diverse profondità, sottolineata dall'**inclinazione di 7° delle porte**. Un'accortezza che migliora notevolmente

l'ergonomia della vetrina, permettendo al consumatore di avere una **perfetta panoramica di tutti i prodotti**, senza dover adottare posizioni scomode.

In perfetto accordo con il **Family Feeling** dei verticali plug-in **Tango Next / MultiFresh Plus** per i freschi confezionati e **Valzer Next / Multifreeze Plus** per i surgelati, **Mambo Next/MultiFresco Plus** contribuisce a conferire un **appeal omogeneo** ed elegante all'intera **area a libero servizio** e a trasmettere una qualità superiore nell'esposizione delle referenze. Il tutto, nel completo rispetto dell'ambiente, grazie all'utilizzo del **gas refrigerante naturale R290**.

Infine, **Mambo Next / MultiFresco Plus** coniuga **capienza maggiorata e minimo ingombro al suolo** con alti livelli di versatilità, grazie alla possibilità di realizzare **infinite combinazioni: configurazioni ad isola**, per una presentazione più accattivante ed una **nuova prospettiva** sui freschi, valorizzati anche dall'alto, **o ad integrazione con scaffali dedicati a prodotti secchi**, per uno sviluppo in altezza che favorisce opportunità di cross-selling.



LA SOCIETA' IN SINTESI

- ▶ **Denominazione sociale:** Epta S.p.A.
- ▶ **Sede:** Via Mecenate, 86 – 20138 Milano – Italy
- ▶ **Attività:** Gruppo europeo e Partner globale nel settore della refrigerazione commerciale per la Distribuzione Organizzata
- ▶ **Fatturato :** 888 Milioni di euro
- ▶ **Presidente e Amministratore Delegato:** Marco Nocivelli
- ▶ **Dipendenti:** circa 5.000
- ▶ **Web site:** www.eptarefrigeration.com