

Technoretail

Epta sposa la sostenibilità a 360°

Epta intende raggiungere una sostenibilità a 360°, con un impatto minimo in tutte le sue dimensioni. Una vocazione che si fonda sulla compliance a leggi e regolamenti e la partecipazione del Gruppo alle associazioni **Assocold** ed **Eurovent** e a team di lavoro di supporto alla Commissione Europea. Molteplici, inoltre, sono i progetti dell'R&D, in collaborazione con Università, Centri Studi e Technological Hub, mirati a realizzare soluzioni in grado di ridurre l'impronta ambientale, promuovere una migliore gestione dell'energia, affinché sostenibilità e responsabilità sociale siano sempre più integrate.

In tal senso, il **100%** dei banchi remoti e delle centrali dei marchi **Epta** è disponibile a CO2 e le gamme di banchi a gruppo incorporato e plug-in sono a **propano R290** o altri gas naturali dal GWP ridotto. In aggiunta, i modelli di punta, come quelli per freschi e freschissimi della linea **Gran Fite Slim Fit Costan**, sono già in classe di efficienza energetica **B** e **C**, ovvero best-in-class nell'ambito del regolamento Energy Label. Tra questi spiccano, ad esempio, **Gran Vista** e **Tango Next** in classe B e **Mambo Next** in C. Inoltre, Epta annovera nella sua offerta prodotto anche alcuni banchi in classe A, come **VIC Creamy 220/330/440** e **Globo Retrò 220/330/440**, firmati **Iarp**.

Un altro esempio è la vetrina **Visualis** di **Eurocryor** con **Dynamic System**. Un modello che coniuga la visibilità delle referenze con una progettazione studiata per garantire agli operatori una postura corretta. I dettagli costruttivi, come gli scorrevoli posteriori in vetro, concorrono a una conservazione eccellente degli alimenti e a un risparmio energetico del **10%** rispetto alle soluzioni tradizionali. In aggiunta, in virtù della tecnologia **Dynamic System**, l'arredo assicura la massima freschezza e un'ulteriore diminuzione dei consumi energetici. Questo sistema brevettato permette di conservare le referenze nel banco per più giorni, senza necessità di riporle nelle celle durante la notte, mantenendone inalterate le caratteristiche organolettiche ed estetiche. Vantaggi che si traducono anche in un notevole risparmio di tempo per gli addetti, nonché in una riduzione del food waste.



“Con la recente pubblicazione della proposta di revisione del Regolamento F-gas da parte della Commissione Europea, la riduzione della carbon footprint diventa un imperativo ancora più impellente per il settore della refrigerazione.” dichiara **William Pagani, Chief Marketing Officer di Epta**. “In tale scenario, la nostra volontà è di anticipare l’evoluzione del mercato, affiancando i Clienti nel minimizzare il loro impatto sull’ambiente, migliorare il benessere delle persone e lo sviluppo economico del segmento Retail, Ho.Re.Ca. e Food & Bev. Un orientamento che si riflette in ogni aspetto aziendale sia a livello strategico che di processo e prodotto, testimoniato anche dal nostro Primo Bilancio Integrato.”

Sempre **William Pagani** dichiara “Gli obiettivi che ci siamo prefissati per il 2025 sono ambiziosi e prevedono, ad esempio, il raggiungimento del 95% di rifiuti riciclati, l’abbattimento delle emissioni di CO2 nei processi di circa il 55% e l’acquisto del 100% dell’energia da fonti rinnovabili. Per noi infatti, l’Innovazione Sostenibile si declina non solo nel prodotto, ma anche nella riorganizzazione della produzione, fino alla creazione di sistemi e tecnologie all’avanguardia. Una filosofia che ci consente di guardare con consapevolezza alle sfide del futuro, creando valore condiviso.” e conclude “In tale contesto, Epta, in qualità di Green Transition Enabler guida la rotta verso l’innovazione sostenibile, con prodotti in grado di generare un valore nel tempo, a tutela delle future generazioni”.