Epta torna in onda con MasterChef Italia

masterchef4-ok-31864a69

I brand del Gruppo Epta: Costan, Eurocryor e Misa protagonisti dell’attesissima quinta stagione di MasterChef Italia, in onda su SkyUno HD. Molte le novità, a iniziare dal debutto di un nuovo giudice, il famoso Antonino Cannavacciuolo che affiancherà lo storico trio composto dagli chef stellati Carlo Cracco, Bruno Barbieri e dal celebre ristoratore Joe Bastianich, chiamati a stabilire, anche quest’anno chi sarà il nuovo talento italiano a conquistare l’ambito titolo di MasterChef italiano.

MasterchefDispensa_LDDopo il successo delle edizioni precedenti, MasterChef Italia conferma la collaborazione con Epta e sceglie le firme Costan, Eurocryor e Misa per le attrezzature refrigerate del “tempio della cucina”. Una partnership all’insegna dell’innovazione e della qualità, che trova piena corrispondenza nel concept di Epta “The Epta Way UP: preserving food value”, che attraverso soluzioni tecnologicamente avanzate, assicura una presentazione a regola d’arte e la massima sicurezza degli alimenti, promuovendone il valore. In dettaglio, la più alta freschezza degli ingredienti a disposizione dei concorrenti è garantita dalle celle Misa, dotate dell’innovativo sistema antibatterico Epta Food Defence con ioni d’argento. Presentata in anteprima a Host 2015, questa soluzione è studiata per migliorare la salubrità dei prodotti stoccati, in quanto è in grado di prevenire, combattere ed eliminare numerose specie di batteri, inclusi i più conosciuti e pericolosi, per una protezione totale e permanente per tutta la vita utile della cella.

Eurocryor è presente a MasterChef Italia con i suoi banchi personalizzati, frutto della creatività e della passione che anima il brand. L’elegante valenza estetica e le linee ricercate degli arredi, rispecchiano perfettamente le ricette sofisticate e di grande effetto preparate dagli aspiranti chef per soddisfare i severi giudici. Inoltre, il loro design accattivante concorre a creare una scenografia dall’elevato fascino e ad esaltare la qualità dei delicati prodotti esposti. Mix perfetto di stile e tecnologia, le soluzioni Eurocryor contribuiscono, infine, a mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche ed estetiche dei cibi nella “Dispensa” più famosa d’Italia.

I banchi refrigerati Costan sono l’asso nella manica di tutti i partecipanti. La massima visibilità e la presentazione impeccabile assicurate dai sistemi Costan svolgono, infatti un ruolo fondamentale

nell’aiutare gli agguerriti sfidanti a individuare, nel minor tempo possibile, tutti gli ingredienti necessari alla perfetta riuscita dei capolavori gastronomici che devono realizzare per l’Invention Test, e, soprattutto, per il temutissimo Pressure Test finale, quando avranno a disposizione solo una manciata di secondi per fare la spesa.

William Pagani, Group Marketing Director di Epta commenta: *«Siamo molto orgogliosi che MasterChef Italia abbia selezionato, ancora una volta, il layout raffinato e l’eccellenza tecnologica delle nostre soluzioni a marchio Costan, Eurocryor e Misa, per assicurare la corretta conservazione ed esposizione dei migliori ingredienti. Questa collaborazione, perfetta espressione dell’impegno di Epta nel preservare il #FoodValue, si configura, infatti, come un’importante occasione per ribadire la centralità della refrigerazione in cucina e testimoniare l’impegno del Gruppo nel diffondere la cultura del valore del cibo»*.

http://www.eptarefrigeration.com/it/