



Una rivoluzione tecnologica si è avuta a livello industriale con l'introduzione della tecnica di surgelazione IQF (Individually Quick Frozen) in cui ciascun alimento o unità che lo compone viene congelato velocemente, uno per uno, in modo indipendente dagli altri alimenti presenti nel processo

mestici sono dotati di tecnologie avanzate che consentono di mantenere la temperatura costante e garantire la conservazione nella maniera ottimale: quelli di fascia alta con 3+1 stella (4 stelle) hanno anche la funzione di congelamento rapido che permette di congelare gli alimenti in tempi brevi senza compromettere la loro qualità. L'avvento del freezer domestico ha permesso alle famiglie di congelare sia gli alimenti fatti in casa che di ottimizzare l'acquisto dei prodotti surgelati per fare scorta e averli a portata di mano per tempi più lunghi rispetto al mantenerli nel frigorifero o nel piccolo comparto del ghiaccio che c'era una volta ed era classificato con una sola stella (perché garantiva una temperatura massima -6°C) dove possono durare al massimo per una sola settimana. Grazie alle nuove tecnologie e all'ampia scelta di contenitori specifici per la conservazione in freezer, è oggi possibile congelare e conservare in modo sicuro una varietà di alimenti per periodi più lunghi, garantendo una maggiore durata e conservazione.

Un'altra rivoluzione tecnologica si è avuta a livello industriale, quando è stata introdotta la tecnica di surgelazione IQF (*Individually Quick Frozen*) che consente di conservare gli alimenti in modo rapido ed efficiente. IQF è una tecnica di congelamento in cui ciascun alimento o unità che lo compone viene congelato velocemente, uno per uno, in modo indipendente dagli altri alimenti presenti

La surgelazione IQF è particolarmente vantaggiosa per gli alimenti delicati, come frutta, verdura, pesce e prodotti da forno, ma è anche adatta a singoli petti di pollo, hamburger, nugget e meat ball, poiché consente loro di mantenere la loro integrità e texture

nel processo. Questa tecnica è stata introdotta per la prima volta all'incirca nell'ultimo decennio del XX secolo e ha portato notevoli vantaggi rispetto ai metodi tradizionali di surgelazione. Prima dell'introduzione dell'IQF, gli alimenti venivano spesso surgelati in blocchi o pezzi più grandi, il che rendeva difficile congelare e scongelare in modo uniforme il prodotto. Inoltre, il congelamento di grandi quantità di alimenti insieme portava a

DOSSIER: SURGELATI

In linea con i più recenti trend della GDO, Epta presenta la gamma di vasche GranOntario e GranDrake della famiglia GranFit di Costan, con cui dà nuova vita ai surgelati.

Gli orizzontali negativi GranOntario e GranDrake della famiglia GranFit a marchio Costan, rispettivamente a vasca doppia e a vasca singola, permettono la creazione di format di vendita unici nel reparto surgelati di ogni store, che superano gli schemi tradizionali, consentendo di sperimentare layout basati su combinazioni inedite, grazie a volumi espositivi flessibili e personalizzabili.

In un'ottica comparativa rispetto ai modelli precedenti, GranOntario e GranDrake si contraddistinguono per superiore capacità espositiva e stabilità della temperatura interna, a favore del massimo risparmio energetico.

Caposaldo della nuova linea è la trasparenza: la speciale struttura in vetro garantisce il 100% della visibilità dei prodotti esposti, contro il 64% raggiunto dai modelli precedenti, massimizzandone attrattività e redditività. Il distintivo effetto "total glass", abbinato alla linea di carico posta a 435 mm e alla riduzione del numero di binari di scorrimento, permette inoltre un incremento dell'8,75% di referenze in esposizione rispetto al modello Tortuga Ultra, a parità di ingombro al suolo. La vetratura panoramica di questi modelli e il mobile di testa dalle forme arrotondate rendono l'estetica di GranOntario e GranDrake perfettamente coordinata con il family feeling della linea GranFit.

I vetri temprati, anticondensa, a basso fattore di riflessione ed emissività sono concepiti inoltre per ridurre la dispersione del freddo e, insieme all'ottimizzazione della rotazione delle ventole digitali a 24V e della resistenza anticondensa sui telai dei vetri, sanciscono il miglioramento della classe energetica da E a D, per una riduzione dei consumi energetici del 24%.

In più, il design minimalista ed ergonomico si declina anche nel dispositivo anti-intrappolamento sulle coperture a spinta e nel corrimano a 860 mm da terra.

un aumento di tempo del processo e alla formazione di cristalli di ghiaccio che potevano compromettere la qualità del cibo. Con la tecnica IQF, gli alimenti vengono congelati in modo indipendente, in breve tempo. I singoli ingredienti o elementi di un prodotto ven-