



**Der bevorzugte Partner
der Gastronomie für
kundenspezifische Produkte
und Systemlösungen**

Epta Deutschland Wer ist Epta?

Über Epta Deutschland

Die Epta Deutschland GmbH ist eines der führenden Vertriebs- und Serviceunternehmen im Bereich der gewerblichen Kältetechnik für den deutschen Lebensmitteleinzelhandel. Die Produktpalette reicht von Kühlmöbeln, -zellen und -räumen bis hin zu Kälte- und Klimaanlage. Das Unternehmen ist Teil der Epta Gruppe mit Sitz in Mailand und deckt damit den kompletten Produktlebenszyklus ab: von der Entwicklung über die Fertigung und die Installation vor Ort bis hin zum begleitenden Service.

Als etablierter Partner bedient Epta in Deutschland alle namhaften Unternehmen im Lebensmitteleinzelhandel und mittelständische Betriebe des Kältefachhandwerks. Ebenso zum Kundenkreis gehören Mineralölgesellschaften, die Systemgastronomie und Logistikunternehmen. Den Kunden steht ein 24/7-Service Center in Mannheim zur Verfügung, bei dem rund um die Uhr Ersatzteile bestellt und Servicetechniker angefordert werden können. Die Serviceverfügbarkeit ist in ganz Deutschland flächendeckend.



Epta Deutschland Facts:

- **Über 500 Mitarbeiter**
- **Über 150 Millionen Euro Jahresumsatz**
- **Bundesweites Service-Netzwerk**
- **Eigene 24/7 Service-Hotline**
- **Ersatzteil- und Logistik-Zentrum**



Partner der Gastronomie

Die Epta Deutschland GmbH ist seit über 35 Jahren der deutsche Exklusivdistributor für Taylor-Geräte. Das Sortiment von Taylor – einer der Marktführer von Equipment für die Systemgastronomie – umfasst unter anderem Systeme für Frozen Yogurt, Milkshakes, Slush-Getränke und Shake- und Softeismaschinen sowie Hochleistungsgrills.

Neben den Produkten von Taylor bieten wir innovative Lösungen zur Kühlung von Lebensmitteln in der Gastronomie. Mit unserer Marke Iarp gehören wir zu den führenden Herstellern von steckerfertigen Kühlmöbeln für die Horeca- und Food- & Beverage-Branche. Diese überzeugen vor allem mit ihrem hohen Individualisierungsgrad und ihren innovativen Technologien, die für die digitale Transformation in diesem Segment wegweisend sind.

Die Kühlmöbel sowie Kühlzellen von Epta lassen sich dank unterschiedlicher Konfigurationen und Zubehör ideal an die Bedürfnisse der Systemgastronomie anpassen. Epta unterstützt Kunden bei der Planung und Projektierung bis hin zur Umsetzung von Kältetechnikprojekten.

Die Epta Deutschland GmbH bietet außerdem einen umfassenden Service an: die Reparatur sowie Wartung der angebotenen Geräte durch eigene Servicetechniker, ein großes Ersatzteillager und eine 24/7-Servicehotline.

Variable Hochleistungs-Grillgeräte für die Systemgastronomie

Per Knopfdruck wird ausgewählt. Es können bis zu 78 unterschiedliche Produkte gespeichert werden. Zu jedem Produkt ist automatisch die Grillzeit, die Grilltemperatur und der Plattenabstand hinterlegt. Die Oberplatte schließt sich auf Knopfdruck automatisch, unter Einhaltung des jeweils eingestellten Plattenabstandes. Die Luftzylinder-Pneumatik ermöglicht einen ruhigen, geräuscharmen und störungsfreien Betrieb der Oberplatte. Bei Stromausfall oder wenn die Steuerung eine Blockierung erkennt, öffnet sich die Oberplatte automatisch (Sicherheitsfunktion). Dank des einzigartigen 3-Punkt-Bezugssystems wird automatisch immer exakt der vorgeschriebene Abstand zwischen Oberplatte und unterer Garfläche eingehalten. Ein zuverlässig gleicher Plattenabstand bei jedem Absenken ermöglicht gleichmäßig durchgegarnte, qualitativ hochwertige Produkte.

Drei getrennt gesteuerte Heizelemente in der unteren Garplatte und eines in der Oberplatte gewährleisten eine gleichmäßige Temperaturverteilung und rasche Aufheizzeiten.



Global Player: Taylor

- **Größter Hersteller für Grillequipment im Quick Service Segment**
- **Über 39 Jahre Erfahrung in der Entwicklung von Clamshell-Grill-Geräten.**
- **Über 80.000 produzierte und in Betrieb genommene Grills**
- **Als Gas- (Propan, Erdgas) oder Elektroausführung verfügbar**
- **Wesentlich höhere Produktivität bei gleichem Platzangebot**
- **Beidseitiges Grillen reduziert die Garzeiten um 66%**
- **Variabel einsetzbar als 1-3 Platten-Grill, wahlweise auch ohne obere Heizplatte bestellbar**
- **Kann verschiedene Produkte gleichzeitig produzieren**
- **Übersichtliche Anzeigen, einfache Menüführung und problemloses Reinigen der Grillplatten**



Taylor Equipment: Frozen Yogurt

Frozen Yogurt, der Trend aus den USA

Bewährte Taylor Maschinen für Frozen Yogurt sind die C-706 bis 707, die C-712 bis 713, die C-722 bis 723 und die kompakte Maschine 736.

- Die Geräte verarbeiten fertigen Flüssigmix oder angerührten Pulvermix
- Selbstpasteurisierung wird nicht empfohlen, da Wärmebehandlung die lebenden Kulturen zerstört und den Geschmack und die Konsistenz negativ beeinflussen können
- Die Geräte sind in folgenden Ausführungen erhältlich: Wasser- oder luftgekühlt
- Einige Ausstattungsmerkmale der Taylor Maschinen:
 - Portionszähler
 - Stundenzähler bis zum nächsten Reinigungsintervall (Modellabhängig)



Was ist echter Frozen Yogurt?

- Frisch hergestellt
- Aus frischem Joghurt mit lebendigen Kulturen
- Weniger Fett und Zucker, dadurch weniger Kalorien als herkömmliches Eis
- Besonderes eishandwerkliches Know-How erforderlich, gewährleistet durch Taylor-Maschinen

Was spricht für Geräte von Taylor?

- Weltweit größter Hersteller von Softeismaschinen, Frozen Yogurt-, Shake- und Grillgeräten.
- Längste Erfahrung in der Frozen Yogurt-Produktparte
- Die Maschinen von Taylor stellen ein relativ festes, nicht stark aufgeschäumtes Produkt her
- Die Taylor Company ist der bevorzugte Lieferant für die große Mehrheit der Quickservice-, Familien- und Themenrestaurants weltweit
- Über 250.000 zufriedene Kunden
- Weltweite Generalvertretungen in 125 Ländern

Service für Taylor Geräte durch EPTA Deutschland GmbH

- Zuverlässiger Kundendienst durch EPTA Deutschland GmbH
- Betreuung von Taylor-Kunden seit mehr als 35 Jahren
- Werkseitig geschulte Servicetechniker
- Großes Ersatzteillager mit gerätespezifischen Ersatzteilen
- Eigene 24/7 Service Hotline



Taylor Equipment: Softeismaschinen & Shakemaschinen

Bei uns erhalten Sie die komplette Taylor-Produktlinie für Ihr Eiskonzept

- Eine große Auswahl an Eis- und Shakemaschinen gemäß Ihren Bedürfnissen
- Von Tisch- bis zu Kombigeräten (Eis und Shake) und Mehrzapfern
- Einfache Bedienung, Reinigung und Produktsicherheit
- Höchstleistung im Verkauf auch zu Stoßzeiten
- Geringer Platzbedarf
- Geräte mit Pasteurisierung (Selbstreinigung) sind vorhanden
- Nachrüstbar für das Flavor Burst System
- Kompetente und zielgerichtete Beratung und schneller Service durch Epta vor Ort



 TAYLOR®



Flavor Blend by Flavor Burst

Ergänzen Sie Ihre Softeismaschine um ein Flavor Blend-System und bieten Sie bis zu 8 verschiedene Geschmacksrichtungen an.

Das System ist eine revolutionäre Ergänzung, mit dem Sie Ihren Softeis-Produkten eine Vielzahl von Aromen hinzufügen können. Darüber hinaus können Sie verschiedene Geschmacksrichtungen innerhalb einer Portion für große Geschmacksvielfalt kombinieren!

Wählen Sie dazu einfach eine Geschmacksrichtung aus dem Color Touch Panel Menü, und schon können Sie die Portion zapfen! Das Softeis wird bei der Ausgabe mit Aromen gemischt.

Ihre Kunden mögen es lieber klassisch? Wählen Sie keine Geschmacksrichtung und ziehen Sie eine Portion für ein klassisches Vanilleeis.



Taylor Equipment: Flavor Burst, Slush, Frozen Drinks

**Wir bieten Ihnen die Möglichkeiten,
Ihr Angebot zu erweitern. Ob mit
Slush, Frozen Drinks oder dem Flavor
Burst-System zum Veredeln Ihrer
Eissorten.**

Erweitern Sie Ihr Produktangebot um Shakes und Smoothies sowie um Frozen Cocktails, Frozen Juices, Frozen Coffee, Frozen Cappuccino oder Frozen Tea Getränke. Alle jeweils in der passenden Konsistenz.

Servieren Sie ein außergewöhnliches hoch aufgeschlagenes Slush-Produkt aus diesem mit Kohlensäure beaufschlagten System.

Optional kann ohne Zusatzdruck ein schwereres Produkt mit weniger Aufschlag hergestellt werden. Die warme Abluft wird nach oben ausgeblasen und gewährleistet so eine schmale Tresen-Aufstellfläche.

Der optionale Wagen verwandelt die Maschine in ein eigenständiges Standgerät und verfügt über Lagerkapazität für den Sirup.



Taylor Equipment: Pommesabfüllautomat

Erleichtern Sie Ihre Arbeit und verbessern die Produktqualität mit dem RAM Pommesabfüllautomat.

Dieser gibt auf Anforderung frittierfertige Produkte direkt in den Frittierkorb aus, so dass Ihr Personal die Produkte immer zu 100% tiefgefroren zubereitet. Das bedeutet knusprigere Produkte, länger haltbares Öl und eine bessere Rendite.

Benefits

- Zubereitung direkt aus dem Gefrierfach eliminiert Temperaturunterschiede und verbessert die Qualität des Endprodukts
- Verlangsamt den Ölabbau durch überschüssige Feuchtigkeit
- Verkürzt die Handhabung mit den Produkten und fördert die Lebensmittelsicherheit
- Lässt Ihre Mitarbeiter schneller und effizienter arbeiten



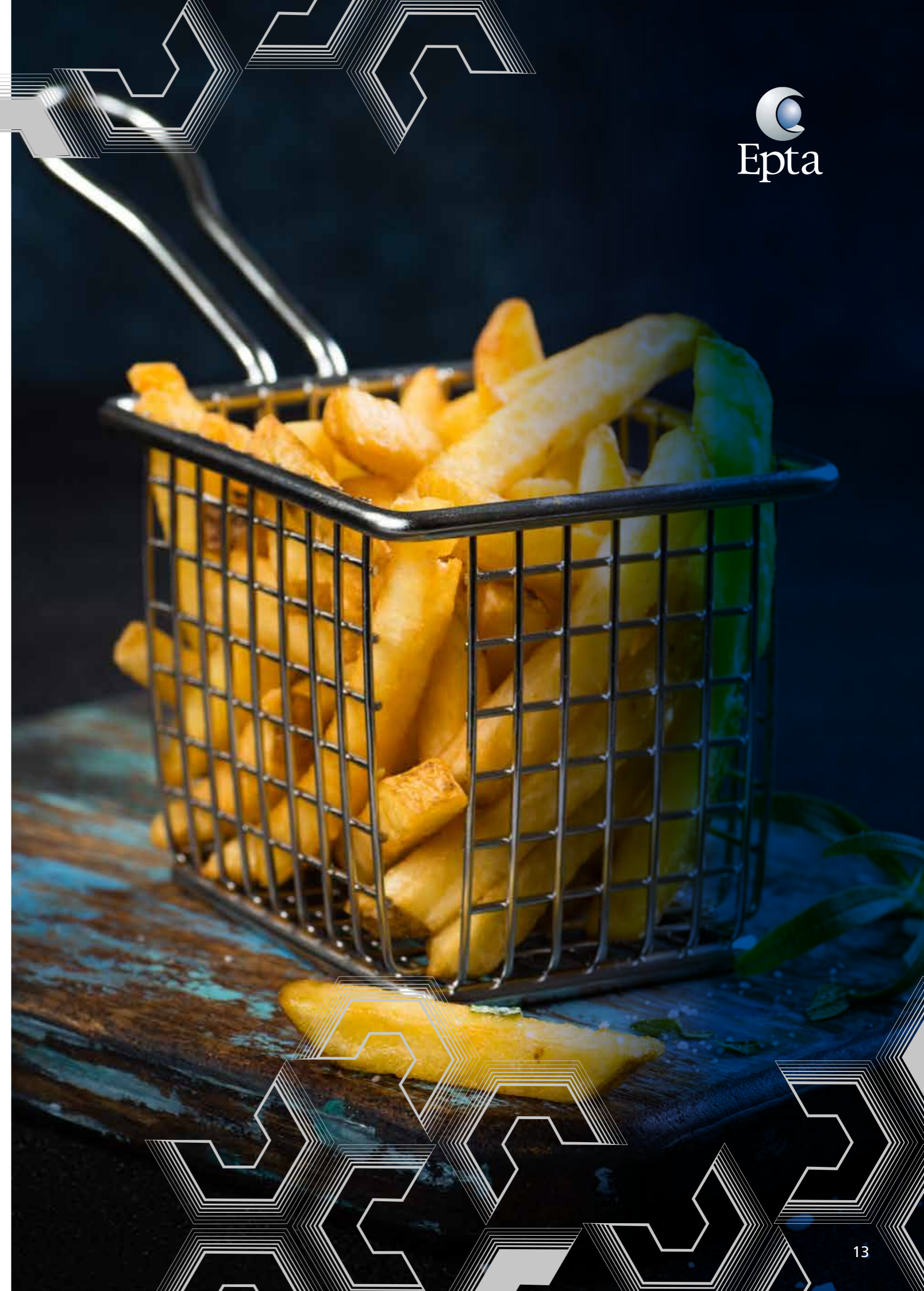
Automatisierte Portionskontrolle bei den meisten Modellen



Arbeitet nach dem FIFO-Prinzip (First in – First out) für Frische und Produktqualität



Der durchschnittliche ROI beträgt weniger als ein Jahr, basierend auf Zeiteinsparungen bei der Arbeit und Verringerungen von Abfällen





Elegante steckerfertige Kühlmöbel der Epta-Marke Iarp

Mit der Epta-Marke Iarp sind wir einer der führenden Hersteller von steckerfertigen Kühlmöbeln für die Horeca- und Food- & Beverage-Branche. Diese überzeugen vor allem mit einer exzellenten Warenkonservierung, optimalen Leistung und ihrem hohen Individualisierungsgrad sowie innovativen Technologien, die für die digitale Transformation in diesem Segment wegweisend sind.



Wir verbinden modernste Technologien mit einem klaren und modernen Design, vollverglasten und hochtransparenten Fronten und einer Vielzahl an individuellen Gestaltungsmöglichkeiten bei der Innenausstattung und der äußeren Verarbeitung. Somit sind die Kühlmöbel personalisierbar und vielseitig und flexibel im Food & Beverage und im HoReCa-Bereich einsetzbar.

Der Fokus liegt bei unseren Lösungen darauf, die Aufmerksamkeit der Kund:innen auf die Produkte zu lenken und ihren Kaufimpuls zu fördern.

Die Produktpalette umfasst sowohl steckerfertige Kühlmöbel für den Verkauf von Getränken als auch Tiefkühlmöbel, Vendingmaschinen sowie Kühlschränke zur Lebensmittellagerung in der Systemgastronomie, Restaurants, Hotels, Bars, Eiscafé und Konditoreien.



Erfahren Sie mehr über unsere steckerfertige Kühlmöbel:
www.iarp-plugin.com/de



Kühlzellen individuell anpassbar

Die Kühlzellen der Epta-Marke Misa können individuelle Formen annehmen und lassen sich somit optimal an die Gegebenheiten vor Ort anpassen. Dank zahlreicher Konfigurationsmöglichkeiten, wie zum Beispiel der Boden-, Fenster- und Türsysteme, dem passenden Zubehör und Kühlaggregat eignen sich die Kühl- und Tiefkühlzellen sehr gut für die Gastronomie.

Lebensmittelsicherheit hat höchste Priorität

Die Kühlzellen sind standardmäßig mit dem antibakteriellen System Epta Food Defence ausgestattet, das mithilfe von Silberionen die bekanntesten und gefährlichsten Bakterien bekämpft und abtötet – und so die Lebensmittel deutlich besser schützt.

Die Wirkung von Epta Food Defence ist permanent, 24 Stunden am Tag, 7 Tage die Woche und muss für die gesamte Lebensdauer der Kühlzelle nicht erneuert werden.

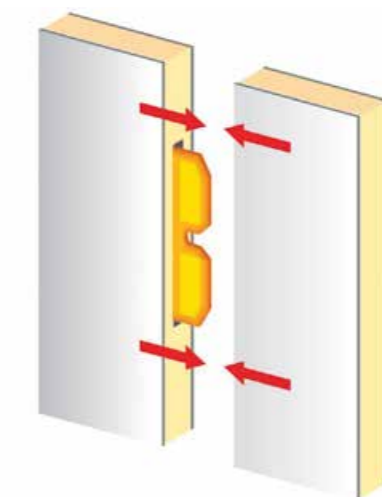
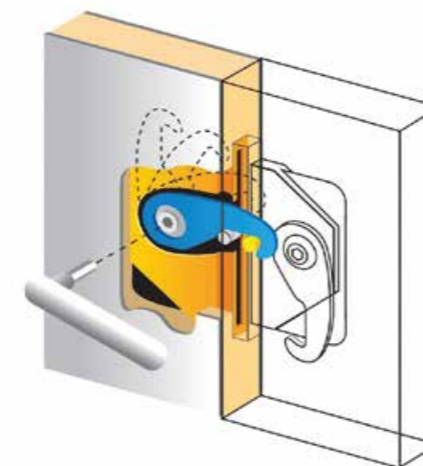
Außerdem sind die Kühlzellen HACCP-zertifiziert und eignen sich damit optimal für den Gastronomie- und Lebensmittelsektor.



Die Misa-Technik

MISA ist weltweit der einzige Hersteller, der sowohl standardisierte Kühlzellen, basierend auf einem Rastermaß mit Hakenverschlusstechnik herstellen kann, als auch sogenannte Industriepaneele mit Nut- und Federtechnik.

Darüber hinaus können diese Industriepaneele bis zu ihrer maximal transportierbaren Paneellänge von 13m auch mit HAKENVERSCHLUSS versehen werden.



Epta-Service Center

- Kompetente Ansprechpartner rund um die Uhr an 365 Tagen im Jahr
- Persönliche Beratung
- Optimierte Disposition
- Durchführung von Befragungen zur stetigen Verbesserung der Kundenzufriedenheit
- eigene geschulte Servicetechniker deutschlandweit

Epta Deutschland GmbH

Ludolf-Krehl-Straße 7-11
68167 Mannheim

Tel.: 0621 1281-0
Fax: 0621 1281-100

www.epta-deutschland.com
24/7 Hotline 0800 5224332