

iMEAT®

23/24/25

MARZO 2025

MODENAFIERE 9ª edizione

FIERA INTERNAZIONALE DELLE CARNI • INNOVAZIONE • TECNOLOGIE • PRODOTTI

L'unica fiera internazionale in Italia del comparto carne per i professionisti del settore

PERCHÉ ESPORRE



UNICA ED ESCLUSIVA

iMEAT è un punto di riferimento, confronto e aggiornamento professionale per macellerie, gastronomie, ristorazione e industria di lavorazione carni



INTERNAZIONALE

Partecipare con uno stand ti permette di essere protagonista del futuro nel settore carne e presentarti al mercato italiano ed europeo



VANTAGGI

Posizione strategica all'interno della Food Valley, costi contenuti, giorni ideali scelti per favorire l'affluenza dei visitatori

iMEAT SI FA IN 3



TEC

TECNOLOGIE, ATTREZZATURE, AROMI, INGREDIENTI per lavorazione, conservazione e cottura



FOOD

ECCELLENZE ALIMENTARI per dettaglio e HoReCa



GRILL

TECNOLOGIE, ATTREZZATURE, TENDENZE, METODI di cottura grill professionale



**PASSIONE
FUOCO**

Attigui all'area GRILL:

- **PADIGLIONE ESPOSITIVO** esclusivo per dimostrazioni di cottura grill a fiamma libera.
- **AREA ESTERNA** per esporre le nuove tendenze di cottura bbq.

ULTIMA EDIZIONE IN SINTESI



9.268
VISITATORI
professionisti



146
ESPOSITORI



11.500
m² di area
espositiva



Prenota il tuo stand entro il **30 SETTEMBRE 2024** per usufruire di uno **SCONTO SPECIALE**. Termine adesioni 14 febbraio 2025.

eCOD

Organizzato da
ECOD Srl



0331518056



office@imeat.it



www.imeat.it



177/2023
M100019

STAND E SERVIZI INCLUSI

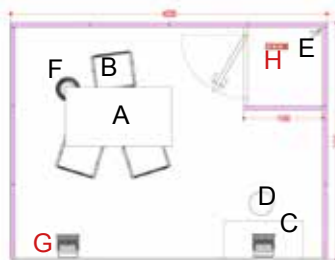
AREA ESPOSITIVA LIBERA (minimo 12 mq)

L'area espositiva libera **prevede esclusivamente la superficie sulla quale costruire il proprio stand**: il perimetro non sarà delimitato da alcuna divisione fisica (pareti o altro); eventuali allacci e forniture saranno da prenotare separatamente con apposita modulistica.

STAND ESPOSITIVO PREALLESTITO 12 mq (3x4 m) oppure 16 mq (4x4 m)

DOTAZIONE

- Moquette esistente grigio scuro.
- Pareti in pannelli H 285 cm legno bianco.
- Fascioni e colonne in legno bianco.
- Insegna 199x30 cm con nome espositore per ogni lato aperto.
- Ripostiglio 1x1 m con porta a battente chiudibile a chiave.
- **ARREDI**
 - 1 scrivania, **A**
 - 3 sedie, **B**
 - 1 desk, **C**
 - 1 sgabello, **D**
 - 1 appendiabiti, **E**
 - 1 cestino, **F**
- **IMPIANTO ELETTRICO** (allacciamento e collaudo compresi):
 - 2 faretti LED (30W ciascuno), **G**
 - 1 presa multipla 220V con consumo massimo 1,5 KW. **H**



STAND ESPOSITIVO PREALLESTITO 24 mq (3x8 m oppure 4x6 m)

Dotazione come area preallestita da 12 m²

con l'aggiunta di:

+ 1 presa 220 V (1,5 KW/cad)

+ 2 faretti LED

Ripostiglio 2x1m



STAND ESPOSITIVO PREALLESTITO 36 mq (3x12 m)

Dotazione come area preallestita da 12 m² con l'aggiunta di:

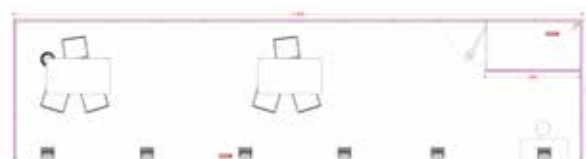
+ 1 scrivania

+ 3 sedie

+ 1 presa 220 V
(1,5 KW/cad)

+ 4 faretti LED

Ripostiglio 2x1m



STAND ESPOSITIVO PREALLESTITO 48 mq (6x8 m)

Dotazione come area preallestita da 12 m²

con l'aggiunta di:

+ 1 scrivania

+ 3 sedie

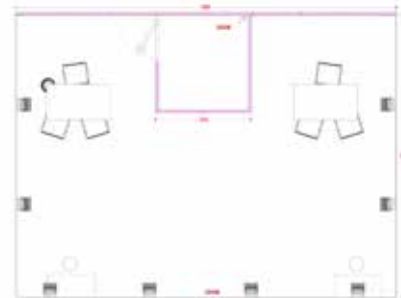
+ 1 banco reception

+ 1 sgabello

+ 1 presa 220 V (1,5 KW/cad)

+ 6 faretti LED

Ripostiglio 2x2 m



NOTE: Disponibili stand espositivi preallestiti superiori a 48 mq su richiesta.

È possibile rinunciare a tutta o a parte della dotazione: non sono concesse sostituzioni a compensazione né riduzioni di prezzo

Le dotazioni tecniche e gli arredi **supplementari** NON sono forniti dall'organizzatore Ecod, ma a pagamento e su richiesta dall'ente fieristico ModenaFiere

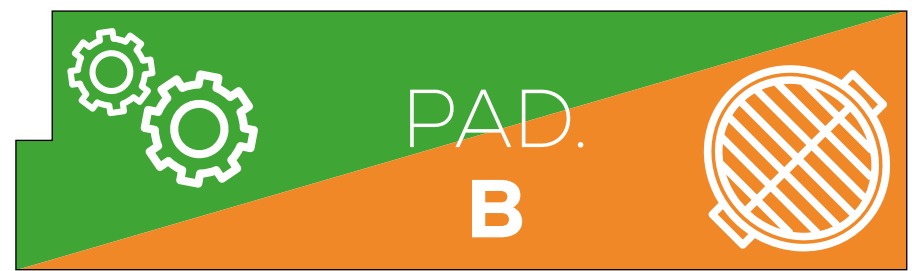
LE AREE TEMATICHE DI iMEAT 2025


TEC
 TECNOLOGIE,
 ATTREZZATURE,
 AROMI, INGREDIENTI
 per lavorazione,
 conservazione e cottura




FOOD
 ECCELLENZE
 ALIMENTARI
 per dettaglio
 e HoReCa

INGRESSO
 PRINCIPALE



NOVITÀ **PASSIONE FUOCO**


GRILL
 TECNOLOGIE,
 ATTREZZATURE,
 TENDENZE, METODI
 di cottura grill
 professionale



NOVITÀ **PASSIONE**
iMEAT 2025 **FUOCO**

Attigi all'area GRILL:

- **PADIGLIONE ESPOSITIVO** esclusivo per dimostrazioni di cottura grill a fiamma libera.
- **AREA ESTERNA** per esporre le nuove tendenze di cottura bbq.