

**Il caldo nella distribuzione alimentare.** Per realizzare il duplice intento di rendere disponibile un cibo caldo e fragrante e nutrizionalmente inappuntabile, anche nella distribuzione alimentare si realizzano condizioni di conservazione a caldo, prevalentemente per piatti precotti, con appositi "banchi caldi", come quelli di Eurocryor, azienda leader del settore. La precottura ed il suo successivo completamento nel punto vendita consentono di ridurre lo scarto di alimenti preparati per un consumo immediato, riducendo la possibilità di deperimento. Eurocryor realizza, tra gli altri, banchi con piani cottura a induzione e conservazione a caldo a bagnomaria e ad infrarosso, estremamente interessanti dal punto di vista energetico per l'elevato grado di isolamento e riduzione delle dispersioni.



Eurocryor S.p.A. Viale delle Industrie 35047 Solesino (PD) - [www.eurocryor.it](http://www.eurocryor.it)



Ritaglio stampa  
Testata: Ecoideare  
Pagina: 24  
Data: Novembre 2011