

EUROCARNI

LE TECNOLOGIE EUROCRYOR

per una perfetta conservazione della carne

Sono due i principali trend che i gestori delle macellerie devono prendere in considerazione per l'**esposizione della carne**. Si tratta di un "ritorno al passato in chiave moderna" insieme a una sempre maggiore attenzione alla salute.

I consumatori, infatti, desiderano ritrovare l'atmosfera dei negozi di "una volta", affidandosi al personale esperto per avere maggiori informazioni sui tagli e le selezioni locali. La tendenza è quindi di elevare la qualità delle carni, anche attraverso arredi d'impatto e tecnologicamente avanzati, che coniugano estetica e innovazione.

Il **Dynamic System** è il perfetto esempio delle proposte a marchio **Eurocryor**, brand del gruppo Epta specializzato nella produzione di vetrine frigorifere per punti vendita di prestigio, per migliorare la conservazione della carne. Si tratta di un sistema brevettato implementato con successo da Epta e dedicato ai modelli a servizio assistito, remoti e a gruppo incorporato firmati Eurocryor che permette di conservare la merce per più giorni, senza doverla riporre nelle celle durante la notte, mantenendo inalterate le sue caratteristiche organolettiche ed estetiche. Assicura, infatti, una riduzione delle oscillazioni di

temperatura nei prodotti esposti, il mantenimento dell'umidità a valori superiori al 90% senza l'utilizzo di umidificatori e una limitazione del calo di peso medio della carne allo 0,12% rispetto al 3% medio di un sistema tradizionale. Vantaggi che si traducono, inoltre, in un notevole risparmio di tempo per l'operatore nonché in una limitata rifilatura della carne in superficie.

variazioni ambientali, per assicurare le migliori prestazioni in termini di stabilità della temperatura, mantenimento dell'umidità all'interno delle vetrine frigorifere e conseguente riduzione dei consumi. Un sistema particolarmente utile per i banchi dedicati alla carne, alimento soggetto ad una naturale perdita di umidità e dunque di peso, per assicurarne il migliore appeal e massimi ricavi di vendita. I vantaggi



Ulteriore soluzione proposta da Eurocryor è **Adaptive System**, un sistema di gestione della refrigerazione studiato per garantire un'ottimale conservazione dei freschi. Adaptive System è in grado di regolare i parametri di esercizio dei banchi, con un adattamento continuo alle

sono comprovati: rispetto ad un sistema tradizionale, l'Adaptive System garantisce una diminuzione del 9% dei consumi energetici, +3% di umidità media sul prodotto e un incremento di +1,5° C della temperatura media di evaporazione.