



Epta propone le vetrine refrigerate Stili

- CategoriesNews dei Soci, Retail News
- Date Maggio 15, 2023



Epta, global player indipendente e leader specializzato nella refrigerazione commerciale, presenta la famiglia Stili del suo marchio Eurocryor, una collezione di vetrine refrigerate per arredare “con stile” i flagship store e i negozi specializzati come macellerie, gastronomie, pescherie e pasticcerie.

Un mix di soluzioni che dà vita a differenti configurazioni, a seconda delle necessità del retailer: dal banco a servizio assistito al self-service, dal semiverticale alla torre, per un'esposizione sempre più dinamica. Punto di forza della gamma sono i suoi vetri extrachiari, la cui trasparenza totale rende i mobili invisibili, a favore di una visione immediata delle referenze esposte e della loro elevata qualità. Un'eleganza senza tempo in puro stile italiano plasmata da sovrastrutture, montanti, cerniere e componenti meccanici in acciaio inox lucido, lasciati a vista e connotati da forme semplici e contemporanee.

Un appeal raffinato, assicurato anche da un'illuminazione a Led multicolore, da impostare in virtù degli alimenti in mostra: il bianco per i formaggi freschi, il giallo per quelli stagionati e il pane, il rosa per i salumi e le carni bianche e il natura rosso per la carne rossa. Disponibili in infinite texture come pietra, acciaio inox, laminati, fino a soluzioni come il Corian, il Dekton e il Vitter, i banchi sono connotati da flessibilità e personalizzazione.

L'esposizione è associata, inoltre, a una dimensione sensoriale del cibo: gli arredi della famiglia Stili sono uno scrigno del gusto, grazie a tecnologie sofisticate come l'Adaptive System. Il sistema regola i parametri del banco in funzione delle condizioni ambientali esterne, al fine di mantenere stabili le temperature e ottimizzare l'equilibrio tra la gestione della refrigerazione e l'umidità all'interno delle vetrine. Uno strumento particolarmente utile per alimenti soggetti a una disidratazione che ne modifica la resa qualitativa organolettica, come nel caso di latticini e pasta fresca, al fine di valorizzarne la presentazione.

Degno di nota anche il Dynamic System, una tecnologia brevettata che consente di preservare la carne per diversi giorni all'interno del mobile, senza alterarne le caratteristiche, la freschezza e l'impatto estetico. La soluzione, infatti, prevede la

possibilità di attivare la funzione notturna, grazie ad una tenda integrata nella struttura, per un significativo risparmio di lavoro per gli operatori. Dynamic System riduce al minimo la variazione di temperatura e assicura un'umidità di oltre il 90% senza l'impiego di umidificatori, limitando il calo di peso medio dei pregiati tagli allo 0,12%, rispetto al 3% medio con un sistema ventilato.

In aggiunta, Eurocryor mette a disposizione la sua maestria nella conservazione anche grazie a un pannello di controllo touch screen, user-friendly e intuitivo, che permette di selezionare, con un semplice click, la food category desiderata per settare le funzioni di esercizio del banco. Concepito per garantire la qualità dell'assortimento nel tempo e promuovere una refrigerazione consapevole, il food category touch screen è frutto della collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo per la definizione scientifica dei corretti parametri target. Una partnership di valore che unisce expertise e cultura culinaria.

Fonte: distribuzionemoderna.info