



Con Eurocryor, NettisD si trasforma in un'esperienza gastronomica

Carne e tecnologia

Siamo nel suggestivo comune di Conversano, situato nella provincia di Bari, una destinazione avvolta da una ricca storia e bellezza intramontabile. In questa località nasce **NettisD Carni Braci Pizza**, un progetto esclusivo della famiglia Nettis in cui ristorante e macelleria si fondono armoniosamente, impreziosito dagli arredi personalizzati **Eurocryor**, brand del **Gruppo Epta**. Grazie all'accurata progettazione del Team Eurocryor, il banco a vista all'ingresso regala un'esperienza visiva e sensoriale senza pari. Il risultato è un locale di raffinata eleganza che meglio interpreta il sodalizio tra la tradizione della macelleria e l'arte culinaria del ristorante. Il connubio di questi due elementi, insieme alle soluzioni di refrigerazione firmate Eurocryor, crea un ambiente unico nel suo genere in cui i clienti possono immergersi in una grande delizia di sapori dal gusto autentico e di elevata qualità.

In specifico, NettisD si è affidata a Eurocryor per allestire il locale scegliendo PrimoPiano Meat della famiglia Stili. Questa vetrina si presenta a vetro unico, con un'illuminazione 4C integrata per garantire totale trasparenza e visibilità dei pregiati tagli ed è dotato di Adaptive System.

Innovativo sistema di gestione della refrigerazione, è progettato per assicurare un'ottimale conservazione della carne. Infatti, i suoi parametri vengono costantemente regolati in funzione delle variazioni ambientali e ciò garantisce prestazioni ottimali in termini di stabilità della temperatura, mantenimento dell'umidità all'interno dell'arredo, a favore di consumi energetici ridotti.

«Eurocryor si distingue per le sue vetrine di alta gamma e progettate su misura secondo le specifiche esigenze del cliente» commenta Domenico Nettis, titolare del punto vendita, che aggiunge: «rappresenta l'alleato ideale per valorizzare al meglio i prodotti e l'estetica del locale, combinando un design moderno e tecnologie di nuova generazione, sviluppate appositamente per preservare ogni categoria merceologica».

>> **Link: www.eurocryor.com**