

CARNE E TECNOLOGIA

Con Eurocryor, NettisD si trasforma in un'esperienza gastronomica

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 dotata 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, man-



NettisD Carni Braci Pizza a Conversano, in provincia di Bari.



Il banco a vista all'ingresso del locale. La vetrina si presenta a vetro unico, con un'illuminazione che garantisce totale trasparenza e visibilità ed è dotata di un innovativo sistema di gestione della refrigerazione.

tenimento 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».

eurocryor
eptarefrigeration

>> Link: www.eurocryor.com

