



L'innovazione tecnologica incontra lo stile italiano: la linea Stili di Eurocryor rivoluziona il concetto di macelleria

a cura di REDAZIONE

Eurocryor, marchio del Gruppo Epta specializzato nella progettazione e realizzazione di vetrine frigorifere dall'alta valenza estetica e prestazionale, affianca i negozi specializzati nel plasmare un'identità visiva unica e distintiva, coniugando innovazione tecnologica, talento creativo del made in Italy e attenzione al design. In linea con l'interpretazione del puro stile italiano, conosciuto e apprezzato in tutto il mondo, il brand propone infatti inedite modalità di presentazione attraverso soluzioni di qualità, personalizzate in ogni dettaglio, dalle forme alle dimensioni, dai materiali alle finiture, per assolvere ad ogni istanza progettuale.





RICERCA E PERSONALITÀ

Principio cardine della ricerca firmata Eurocryor è di fatto la customizzazione senza compromessi, ottenuta a partire dall'accurata analisi dei bisogni dei consumatori e delle esigenze degli specialisti della carne, al fine di assicurare un concreto vantaggio competitivo a ogni punto vendita. Enfatizzare la personalità unica delle boutique e attualizzare il gusto della tradizione rappresenta per Eurocryor un'autentica missione, assolta grazie ai diversi moduli della famiglia Stili. La linea comprende e combina tra loro le vetrine a servizio assistito top di gamma Bistrot, Visualis e Panorama, garanzia di flessibilità e assoluta freschezza delle referenze esposte, con le torri refrigerate, per attrarre l'attenzione dei consumatori e garantire la corretta maturazione dei pregiati tagli di carne. In aggiunta, non mancano i semiverticali a libero servizio, come Gemini e Gemini Kristal che, caratterizzati da un'estetica ricca di trasparenze, evidenziano l'esposizione di freschi all'interno del banco, coniugandola con i secchi, posizionati sul tetto del mobile, in una logica di cross-merchandising.

CUSTODI DEL SAPORE DELLA CARNE

Eurocryor propone ai food experts sistemi di refrigerazione avanzati, concepiti per custodire le proprietà orga-

nolettiche e il sapore autentico della carne, a garanzia della massima freschezza e sicurezza alimentare. Per lo specifico segmento di carni e salumi, Epta ha infatti brevettato il Dynamic System, una gestione dinamica della refrigerazione che mantiene intatte le caratteristiche intrinseche delle referenze durante tutto il loro ciclo di vita,

dalla porzionatura fino alla vendita al consumatore finale. Oltre a minimizzare le variazioni di temperatura e umidità all'interno del banco e la perdita di peso medio della carne in 24 ore, questo sistema assicura una filiera di conservazione senza interruzioni e spostamenti in celle frigorifere, garantendo altresì una drastica riduzione



ne degli sprechi alimentari. A questo specifico sistema di conservazione si aggiunge Adaptive System che regola, in tutti i modelli della gamma Stili, i parametri di esercizio del banco frigo e modifica la temperatura di evaporazione in funzione delle condizioni esterne, coniugando qualità dei prodotti e riduzione dei consumi energetici. Infine, novità assoluta di quest'anno è l'innovativo sistema di controllo touch screen, user-friendly e intuitivo che, frutto della collaborazione con l'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo, permette di selezionare con un semplice click la food category esposta e impostare i parametri specifici di esercizio dei banchi Eurocryor. Affidarsi a Eurocryor per rinnovare il layout e l'appeal delle macellerie, significa garantire ai più esigenti amanti della carne un'esperienza dal gusto indimenticabile e al di là di ogni aspettativa.



TAGLIABENE

INNOVATIVI PER TRADIZIONE

GLI SPECIALISTI DEL NOLEGGIO

COLTELLERIA PROFESSIONALE

POLIETILENE PER ALIMENTI

MACCHINE ALIMENTARI



www.tagliabene.com



Vizzolo Predabissi MILANO - Via G. Miglioli, 3 Ang. Via C. Battisti, 2 - Tel. 02 9838410 / 02 98125378
Mail: arrotino@tagliabene.it