

IL FREDDO NATURALE DI EUROCRYOR A IMEAT2025 RENDE SUBLIME L'ESPOSIZIONE DELLA CARNE

## IL FREDDO NATURALE DI EUROCRYOR A IMEAT 2025 RENDE SUBLIME L'ESPOSIZIONE DELLA CARNE

**E**pta rinnova la sua partecipazione a iMEAT, manifestazione di riferimento a livello internazionale per le attività operative nell'ambito carne, esponendo le sue più avanzate soluzioni di refrigerazione a marchio **Eurocryor**, concepite per esaltare ogni sfumatura di gusto dei più pregiati tagli e arredare le superfici delle moderne macellerie. Dal 23 al 25 marzo, presso il quartiere fieristico

di Modena, lo stand di **Epta** rievoca l'atmosfera tipica di una piccola macelleria, offrendo ai visitatori un'esperienza sensoriale unica, in un percorso tra le vetrine della linea **Stili di Eurocryor**.

In dettaglio, l'ambiente di vendita integra in una configurazione dalla massima eleganza il banco **serve-over Bistrot**, versatile ed ergonomico, il semiverticale **Gemini**, dal potenziato volume espositivo,

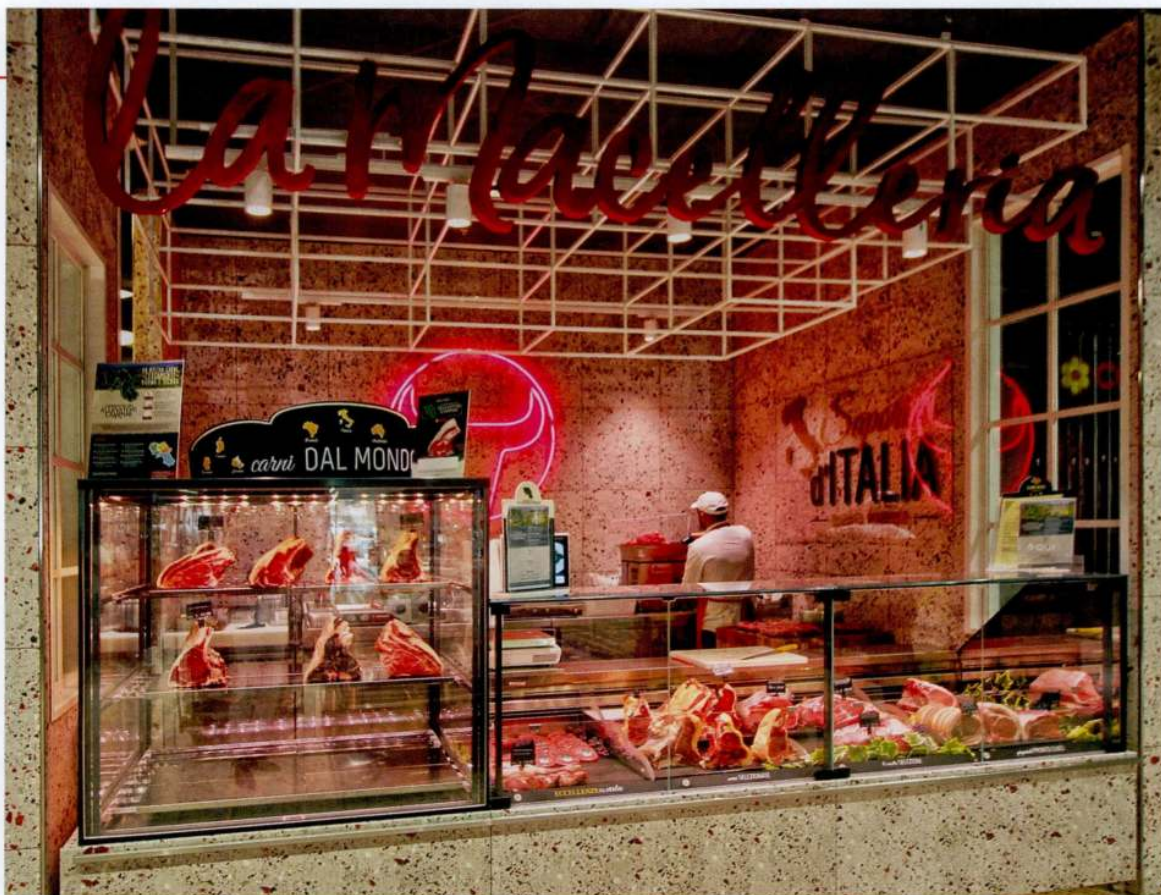
e una torre refrigerata. I modelli, canalizzati tra loro per conferire dinamicità all'esposizione, sono curati nel minimo dettaglio nelle forme, colori, materiali e finiture per soddisfare le esigenze degli operatori del settore.

Inoltre, nella sua boutique della carne, Eurocryor esprime al meglio la personalizzazione che da sempre contraddistingue tutte le sue soluzioni, integrando direttamente



Eurocryor a iMEAT 2025 non è solo refrigerazione ma è innovazione, passione e visione del futuro, per una macelleria sempre più moderna, efficiente e sostenibile.





A iMEAT lo stand di Epta rievoca l'atmosfera tipica di una piccola macelleria, offrendo ai visitatori un'esperienza sensoriale unica, in un percorso tra le vetrine della linea Stili di Eurocryor.

nel banco il registratore di cassa e dispositivi di pesatura professionale. Una scelta progettuale che non solo ottimizza gli spazi e semplifica il lavoro, ma dà vita anche ad un design minimal e raffinato, coniugando attenzione estetica e funzionalità in un'unica proposta innovativa.

A livello tecnologico, le soluzioni firmate Eurocryor presentano i migliori sistemi di refrigerazione del comparto. Bistrot è infatti dotato di **Dynamic System**, ovvero una tecnologia brevettata che custodisce le proprietà della carne durante l'intero ciclo, dalla porzionatura alla vendita al consumatore finale. Una refrigerazione dinamica volta a ridurre la perdita di peso medio della materia prima in 24 ore, a favore di una catena di conservazione ininterrotta e per minimizzare le alterazioni estetiche e di gusto.

Al cuore pulsante dell'esposizione, la carne ad alta marginalità è valorizzata nella sua pigmentazione

naturale da un'illuminazione a LED C4 e resa più accattivante grazie a una trasparenza totale, garantita dai vetri extra chiari di tutti i modelli del brand, a beneficio di una superiore attrattività e redditività.

#### **Eurocryor e Federcarni: il futuro della macelleria è intergenerazionale**

Eurocryor promuove lo scambio di competenze tra generazioni sostenendo attivamente in qualità di **Main Sponsor** il prestigioso campionato, organizzato da **Federcarni**, "**In viaggio nelle generazioni. Il futuro è la nostra storia**", che prevede la sfida tra coppie di macellai, composte da un Senior over 35 e uno Junior. In occasione della finale, in programma durante iMEAT, Eurocryor ha fornito **due torri plug-in** di nuova generazione e in classe B: impeccabili strumenti di lavoro al servizio dei professionisti, che esaltano il sapore distintivo della carne e ogni creazione culinaria.

A iMEAT Eurocryor dimostra ancora una volta, grazie all'expertise di Epta, la sua maestria nella realizzazione di negozi completi e chiavi in mano al 100% green: dalla progettazione degli spazi fino all'installazione delle singole soluzioni che, emblema di una refrigerazione completamente naturale, si declinano in modelli a CO<sub>2</sub>, come Bistrot e Gemini, e a propano, come nel caso delle torri plug-in, assicurando eccellenti performance di conservazione delle referenze e un basso impatto ambientale.

**Eurocryor a iMEAT 2025 non è solo refrigerazione ma è innovazione, passione e visione del futuro, per una macelleria sempre più moderna, efficiente e sostenibile.**

**eurocryor**  
eptarefrigeration

>> Link: [www.eurocryor.com](http://www.eurocryor.com)