Eurocryor soddisfa ogni esigenza di refrigerazione del settore macelleria con progetti personalizzati e chiavi in mano, 100% sostenibili

LINK: https://www.retailinstitute.it/eurocryor-soddisfa-ogni-esigenza-di-refrigerazione-del-settore-macelleria-con-progetti-personalizzati-e-chiav...

Eurocryor soddisfa ogni esigenza di refrigerazione del settore macelleria con progetti personalizzati e chiavi in mano, 100% sostenibili Date Maggio 8, 2025 In un panorama in costante evoluzione come quello dell'Industria delle carni e dei salumi, Epta - Global player indipendente e leader specializzato nella refrigerazione commerciale - prosegue nel percorso mirato a potenziare il portfolio di soluzioni a marchio Eurocryor, concepite per soddisfare ogni esigenza di refrigerazione di negozi specializzati, boutique esperienziali e corner tematici all'interno della GDO. 'L'Italia si conferma tra i principali consumatori di carne in Europa, con un consumo annuo pro capite di circa 94 kg e un volume di affari che raggiunge i 25 miliardi di euro. Dati che evidenziano come il comparto delle macellerie sia riuscito a interpretare con successo le nuove tendenze di consumo' dichiara Alice Ferrari, Head of Product Marketing di Epta, che continua 'La progressiva diversificazione dei canali di vendita, con l'espansione della GDO e l'emergere di nuovi format, come le Ristomacellerie e le Grill Room, ha stimolato molte macellerie ad adottare tecnologie avanzate per una conservazione ottimale dei tagli. In tale contesto, Eurocryor si distingue per le sue soluzioni, che offrono un vantaggio competitivo concreto per chi sceglie di investire in innovazione'. LA REFRIGERAZIONE NATURALE TIENE BANCO IN MACELLERIA Specializzato nella progettazione e nello sviluppo di tecnologie di refrigerazione performanti, Eurocryor - marchio del Gruppo Epta - propone per le macellerie un'offerta completamente naturale, con modelli a CO2 all'insegna della massima sostenibilità e di una superiore efficienza in ogni tipologia di negozio, anche in caso di superfici ridotte. Un esempio di prestazioni frigorifere senza precedenti e totale versatilità applicativa è in tal senso la gamma Stili, dedicata a tutti gli specialisti del cibo e presentata in versione Meat con delle features esclusive per il canale macelleria. La linea comprende e combina tra loro, mediante canalizzazione, le vetrine a servizio assistito, garanzia di flessibilità e assoluta freschezza delle referenze esposte, con le torri refrigerate, ideate per verticalizzare l'esposizione dei pregiati tagli di carne, perfettamente conservati, elevare l'immagine dell'Insegna e attrarre al contempo l'attenzione dei consumatori. L'expertise maturata dal Gruppo nello sviluppo di sistemi di refrigerazione al 100% sostenibili si declina anche nei modelli Integral e plug-in a propano: le soluzioni, autonome, compatte e con motore a bordo delle

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

gamme Elementi e Ambienti offrono infatti una refrigerazione easy-to-use, grazie anche ad un'installazione e manutenzione semplificate, rese possibili dalla loro configurazione "plug-and-play'. SOLUZIONI CUSTOM PER UN'IDENTITA' VISIVA UNICA La personalizzazione senza compromessi, frutto di un'accurata analisi dei bisogni dei consumatori e delle esigenze degli specialisti della carne, è al cuore della ricerca Eurocryor, al fine di assolvere ad ogni istanza progettuale. L'estetica dei banchi Eurocryor, definita da forme, dimensioni, materiali e finiture, si coniuga infatti alla possibile integrazione armoniosa di attrezzature e accessori essenziali per il lavoro quotidiano. Elementi come arredi complementari, registratori di cassa e dispositivi di pesatura professionale vengono incorporati direttamente nel layout, ottimizzando gli spazi e migliorando l'operatività. Questo approccio dedicato si traduce in una consulenza qualificata durante tutte le fasi del progetto, con l'obiettivo di suggerire le migliori soluzioni di refrigerazione ed esaltare ogni categoria merceologica, in termini di visibilità e qualità, all'interno del punto vendita. Infine, in un'ottica di sinergia tra i brand del Gruppo, il team multidisciplinare di EptaConcept, grazie alle competenze di interior design, concorre a realizzare progetti chiavi in mano volti a valorizzare l'identità visiva di ogni negozio, plasmando ambienti suggestivi e un'esperienza d'acquisto immersiva. UNA NOVITA' PER LA GDO: PRESENTATO IL MODELLO TWIN MINI SV Eurocryor si conferma partner ideale anche per le Insegne che desiderano rinnovare i reparti macelleria all'interno della GDO, ottimizzandone le performance frigorifere ed energetiche. Un risultato conseguito grazie a soluzioni avanzate che si attestano fino in classe B in specifiche configurazioni e modelli ad hoc progettati per incrementare le vendite di impulso di prodotti ad alta marginalità e carne confezionata. Novità assoluta per il Retail di prossimità, è la nuova isola semiverticale compatta Twin Mini SV, che amplia la gamma Twin e completa la famiglia Ambienti. Un modello caratterizzato da un merchandising dal forte impatto visivo e una totale trasparenza, a vantaggio della massima visibilità degli alimenti in esposizione. Disponibile anche nella versione Integral, risulta infine ideale per store dalle metrature contenute e privi di sala macchine. Eurocryor non è solo refrigerazione, ma incarna la visione del Gruppo, che, in qualità di Fully Integrated Provider, sviluppa progetti completi e turnkey su misura, volti a valorizzare la carne in ogni contesto di vendita, coniugando efficienza, design e sostenibilità.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato