

Epta soddisfa ogni esigenza di refrigerazione nel reparto macelleria

LINK: <https://technoretail.it/soluzioni-pdv/epta-soddisfa-ogni-esigenza-di-refrigerazione-nel-reparto-macelleria.html>



Epta soddisfa ogni esigenza di refrigerazione nel reparto macelleria Information - Epta marchio Eurocryor - Epta macelleria - Epta refrigerazione commerciale Epta, global player indipendente 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. Specializzato nella progettazione e nello sviluppo di tecnologie di refrigerazione performanti, Eurocryor 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. 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 gamme Elementi e Ambienti offrono infatti una refrigerazione easy-to-use, grazie anche a un'installazione e manutenzione semplificate, rese possibili dalla loro configurazione plug-and-play. 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. '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 - dichiara Alice Ferrari, head of product marketing di Epta - dati che evidenziano come il comparto delle macellerie sia riuscito a interpretare con successo le nuove tendenze di consumo. 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'.
Information Soluzioni PDV |
12 Maggio 2025