



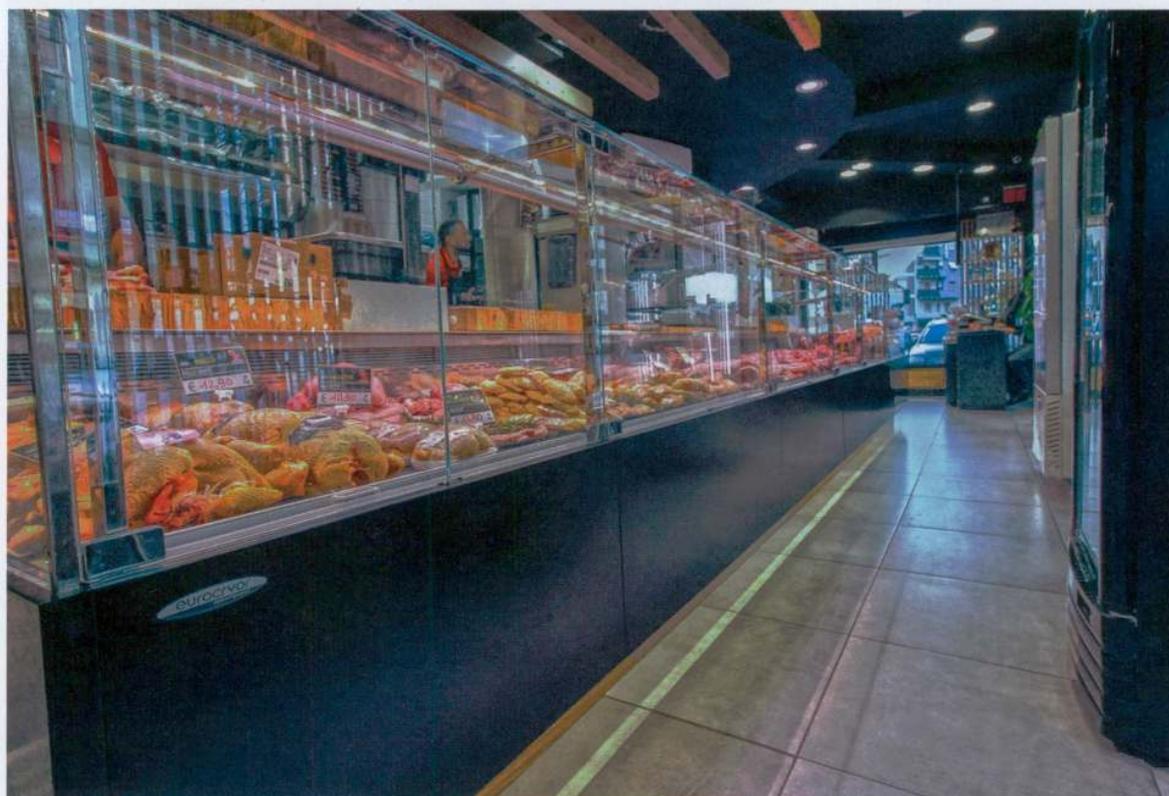
## MACELLERIA 4.0: EUROCRYOR TRASFORMA SC CARNI DOC IN UN MODELLO DI INNOVAZIONE

**E**urocryor, marchio del GRUPPO EPTA specializzato nella progettazione e realizzazione di vetrine frigorifere dall'alta valenza estetica e prestazionale, rinnova completamente la macelleria tradizionale **SC Carni DOC**, installando le sue più innovative soluzioni di refrigerazione 4.0, che permettono un controllo automatico di temperatura e umidità, calibrato in funzione dei diversi tagli esposti. Il punto vendita, grazie a questo

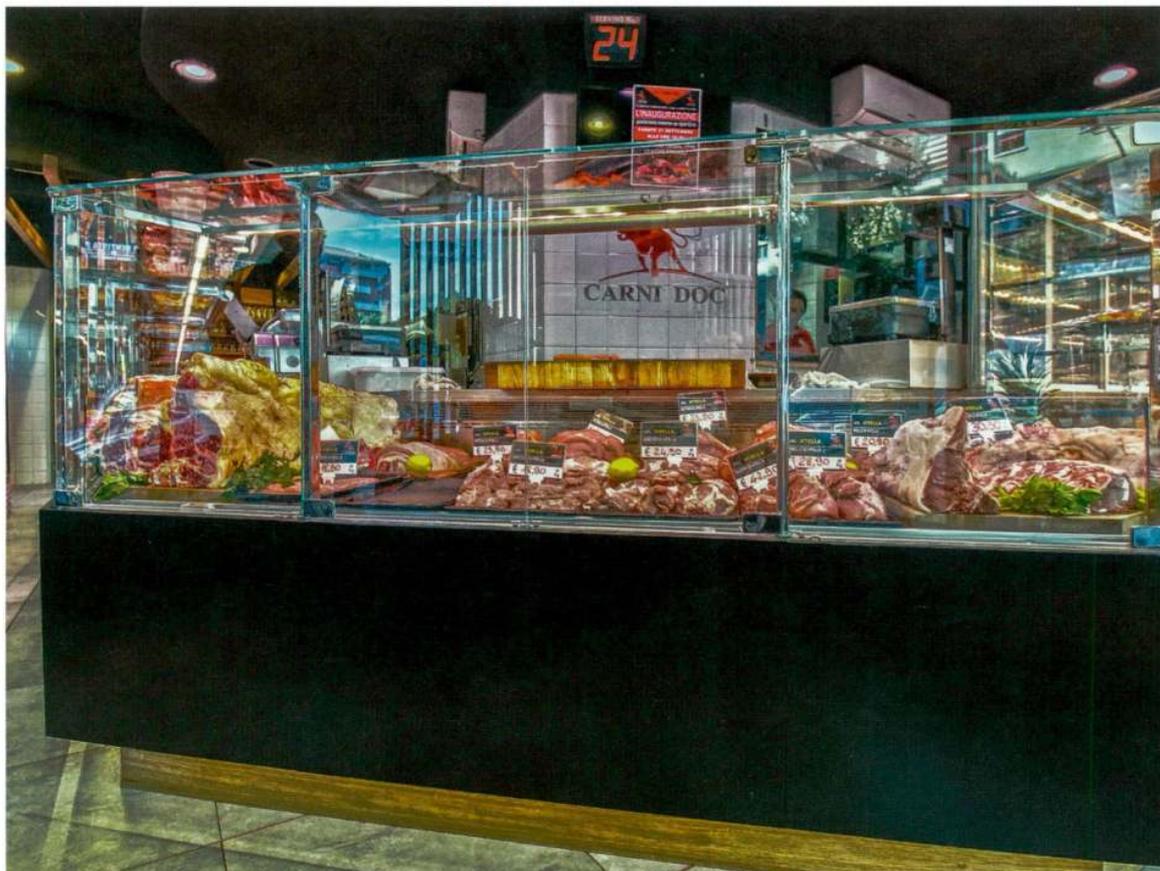
intervento, consolida ulteriormente la sua reputazione tra gli amanti della carne del quartiere Portuense, investendo nella conservazione della qualità e tenerezza dei tagli, rigorosamente provenienti da allevamenti non intensivi selezionati. La trasparenza della filiera di produzione è infatti garantita da **EUR Carni Srl**, l'ingrosso carni di proprietà della famiglia, che rifornisce il territorio di Roma e dell'intera provincia.

### La sperimentazione al cuore di un format vincente

Collocata lungo le rive del fiume Tevere, a ridosso delle mura Aureliane, la macelleria **SC Carni DOC** coniuga l'autenticità della bottega con elementi di assoluta innovazione, trasformandosi in un ponte tra passato e futuro, dove la tradizione dialoga con tecnologie di ultima generazione per soddisfare ogni palato. L'insegna originale e i consigli di ricette gastronomi-



L'esterno della macelleria tradizionale SC Carni DOC e i locali rinnovati nel quartiere Portuense di Roma. I nuovi allestimenti, affidati ancora una volta ad Eurocryor, marchio del gruppo Epta specializzato nella progettazione e realizzazione di vetrine frigorifere, consolidano la reputazione che la macelleria ha acquisito: la conservazione della qualità e la tenerezza dei tagli, provenienti da allevamenti non intensivi selezionati. Col banco Bistrot, top di gamma della famiglia Stili di Eurocryor, e la torre refrigerata, dotati del sistema di conservazione brevettato Adaptive System Eurocryor, ha optato per una refrigerazione naturale, ventilata e adattativa, volta a mantenere intatte le proprietà organolettiche.



Il banco scelto per SC Carni DOC, elegante, versatile e robusto, è dotato della sovrastruttura **Windows Opening** che, interamente in vetro, crea un dialogo di trasparenze con la torre, al fine di potenziare la visibilità totale dei prodotti, già valorizzati nella loro pigmentazione naturale da un'illuminazione a LED 4C.

che, tramandate tra generazioni, rievocano infatti un'epoca in cui il commercio era custode di storie e sapori. Un format che ha saputo evolversi nel corso del tempo, ampliando il suo assortimento con una varietà di referenze internazionali, come pronto cuoci e prodotti *halal*, conformi ai precetti della religione islamica.

#### Con Eurocryor, ogni gusto ha il suo freddo

Eurocryor accompagna l'evoluzione del punto vendita dall'installazione del primo banco nel 1998, per arrivare ai giorni nostri con il più recente progetto chiavi in mano, frutto della qualificata consulenza e dell'approccio sartoriale, da sempre cifra distintiva del marchio.

Con l'obiettivo di preservare carni bovine, ovine, suine e avicole, Eurocryor ha optato per una refrigerazione naturale, ventilata e adattativa, volta a mantenere intatte le proprietà organolettiche. In dettaglio, sia il banco **Bistrot**, top di gamma della famiglia Stili di Eurocryor, sia la **torre refrigerata**, sono dotati del sistema di conservazione brevettato *Adaptive System*, che regola i parametri di esercizio delle attrezzature, in termini di temperatura e umidità media, in funzione delle condizioni esterne, a vantaggio di un superiore risparmio energetico.

Il banco, elegante, versatile e robusto, è dotato della sovrastruttura **Windows Opening** che, interamente in vetro, crea un dialogo

di trasparenze con la torre, al fine di potenziare la visibilità totale dei prodotti, già valorizzati nella loro pigmentazione naturale da un'illuminazione a LED 4C. La scelta di canalizzare tra loro i due modelli consente inoltre di teatralizzare e rendere più accattivante l'esposizione, assicurando al contempo l'armonia estetica dell'intero punto vendita. Un progetto che dimostra come la tecnologia, quando è pensata su misura, possa diventare parte integrante del racconto di un mestiere e delle sue eccellenze.

**eurocryor**  
eptarefrigeration

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