

Epta presenta Twin Mini Sv

LINK: <https://distribuzionemoderna.info/tecnologia/epta-presenta-twin-mini-sv>



Epta presenta Twin Mini Sv Information redazione 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 -. 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».

Modello Twin Mini Sv, new entry per la Gdo 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.