

## Expositores de carne fresca

La frescura bajo los focos: este es el secreto para maximizar las ventas de productos como la carne, muy rentables pero “muy” perecederos. La creación de exposiciones únicas que capturen la vista pero también el paladar, se hace posible gracias a sistemas como el *Dynamic System*, capaz de ofrecer una mejor conservación de la carne con soluciones de exposición a medida, producidas por Eurocryor, marca de EPTA.



Esta solución innovadora utiliza válvulas electrónicas que permiten la evaporación a 0° C, evitando el desescarche al que se expone la carne a temperaturas y humedades variables que, gracias al nuevo sistema, se mantienen constantes al 90 %, sin usar humidificadores.

Los productos se conservan dentro de los mostradores 5 días, sin necesidad de almacenarlos en cámaras frigoríficas durante la noche y sin perder sus características organolépticas y estéticas.

Se consigue una reducción del peso y de la masa un 96 % inferior en 24 horas: este sistema dinámico e innovador asegura una disminución promedio del peso de sólo un 0,12 %. [www.eptarefrigeration.com](http://www.eptarefrigeration.com)

Ritaglio stampa  
Testata: Eurocarne  
Pagina: 154  
Data: Marzo 2014