

GDOWEEK



eurocryor
epta refrigeration

Dynamic System:

principio attivo della freschezza

Punto di incontro fra domanda e offerta, "il banco carne" è la sintesi stessa del mestiere del Macellaio" (EAC - Associazione Nazionale Esperti Assaggiatori di carni) ed elemento distintivo della sua professionalità. Al fine di supportare gli operatori del settore, Eurocryor ha concepito *Dynamic System*, una nuova tecnologia che cattura il freddo e garantisce una superlativa conservazione della carne. Nello specifico, l'innovativa soluzione permette di mantenere l'umidità a valori prossimi al 90%, senza l'utilizzo di umidificatori. I risultati sono notevoli: la merce può rimanere conservata all'interno del



banco per più giorni, senza dover essere riposta nelle celle durante la notte, mantenendo inalterate le sue caratteristiche organolettiche ed estetiche.

UNA FRESCHEZZA SPETTACOLARE

Dynamic System assicura, inoltre, una riduzione della perdita di peso e massa del 96% in 24 ore, per un calo di peso medio di solo 0,12% rispetto ad un mobile tradizionale per la carne, che presenta un valore medio del 3%, ed un ritorno dell'investimento in tempi brevi. Anche a livello di impatto ambientale si constata una diminuzione dei consumi energetici di oltre il 20%, rispetto ad altri banchi attualmente presenti sul mercato ed un extra risparmio di acqua, prodotti per la pulizia e pellicola trasparente e in alluminio.



PER UNA GESTIONE EFFICIENTE DEL PUNTO VENDITA

Dynamic System garantisce, infatti, benefici importanti anche dal punto di vista dell'operatore soprattutto in termini di risparmio di tempo. Non dovendo immagazzinare la carne nelle celle frigorifere, ogni sera, e non avendo la necessità di pulire il banco, quotidianamente, il suo lavoro si riduce, infatti, di 1 ora e mezza al giorno, con un'evidente ottimizzazione dei costi di gestione pari a oltre 9.000 euro l'anno.



Ritaglio stampa
Testata: GdoweeK
Pagina: 84-85
Diffusione: 20000
Data: 22 Giugno 2015

eurocryor
epta refrigeration



DAI NEGOZI SPECIALIZZATI AGLI STORE

Dai negozi specializzati, alle moderne aree dedicate all'esposizione della carne negli store, l'adozione di soluzioni performanti dall'eccellente impatto visivo,



risulta di fondamentale importanza per massimizzare la vendita di questa tipologia di prodotti, rapidamente deperibili, ma dall'elevato ritorno economico. In tal senso, infatti, la tecnologia viene associata ad arredi in grado di valorizzare l'attrattiva della merce attraverso presentazioni spettacolari, che oltre a favorire l'interazione con il cliente, ne stimolano i processi d'acquisto.

SCENOGRAFICHE PRESENTAZIONI

I banchi *Panorama* e *Bistrot*, realizzati anche con tecnologia *Dynamic System*, si caratterizzano per vetri dritti e pannelli serigrafati decorati, disponibili in più colori. Nello specifico, *Panorama* permette di creare una serie di vetrine dalle infinite configurazioni, a garanzia della massima visibilità dei prodotti. *Bistrot* si distingue, invece, per le sue forme eleganti e la massima flessibilità, assicurata dal *Window Opening System Bistrot*, che consente l'apertura del vetro frontale, per un migliore accesso al piano d'espo-

sizione, che semplifica le attività di merchandising e pulizia. Infine, entrambe le soluzioni possono essere abbinate a *Torre*, in configurazione lineare o ad angolo, per un'esposizione su più piani degli alimenti.



Spiega **William Pagani**, **Group Marketing Director di Epta**: "La cura degli elementi visivi, la personalizzazione, unitamente alla massima qualità e freschezza dei prodotti, rappresentano valori imprescindibili su cui si basa questa nuova soluzione, accolta con entusiasmo dai Clienti. Già dalle prime installazioni abbiamo raccolto riscontri molto positivi da parte degli operatori: conservazione ottimale della carne e stile e design eccellenti, consentono di trasformare anche i piccoli punti vendita in vere e proprie "boutique", con notevoli benefici in termini di incremento della vendite e riduzione dei costi di gestione".

www.eurocryor.com