



© MAURO DE SANTI

Une technologie innovante pour l'exposition de la boucherie

Pour assurer une bonne qualité d'exposition et de conservation des produits au rayon boucherie, Eurocryor marque du Groupe Epta, présente Dynamic System, une technologie inédite. Dynamic System capture le froid et le transforme en fraîcheur spectaculaire: un point clé pour ce type de produits, hautement périssables, mais avec de vrais rendements. Par ailleurs, cette technologie, associée à du mobilier design, permet de maximiser les ventes tout en assurant une réduction de la perte de poids et de masse de 96 % en vingt-quatre heures. Plus précisément, le système garantit une diminution du

poids moyen du produit de seulement 0,12 % par rapport à un meuble classique pour la viande (en moyenne 3 %). Plusieurs détails veulent marquer une différence: de l'étude du chromatisme, à l'utilisation d'éclairage à leds, qui ne réchauffent pas les produits (évitant une possible détérioration), jusqu'à la bonne présentation pour une vision efficace d'ensemble. Un meuble design, flexible et complètement personnalisé, aux lignes enveloppantes, qui donne au client une visibilité totale du choix des morceaux et des préparations en exposition. ■■

TECNOLOGIE DYNAMIC SYSTEM,
PAR EUROCRYOR

Ritaglio stampa
Testata: LSA
Diffusione: 22843
Pagina: 82
Data: settembre 2014